



SUMARIO

1. Disposiciones generales

	PÁGINA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN	
Decreto 227/2011 de 5 de julio, por el que se regula el depósito, el registro y la supervisión de los libros de texto, así como el procedimiento de selección de los mismos por los centros docentes públicos de Andalucía.	8
Orden de 5 de julio de 2011, conjunta de las Consejerías de Educación y Empleo, por la que se establecen las Bases Regulatoras de la Beca 6000, dirigida a facilitar la permanencia en el Sistema Educativo del alumnado de Bachillerato y de Ciclos Formativos de Grado Medio de Formación Profesional Inicial y se efectúa su convocatoria para el curso 2011/2012.	12

CONSEJERÍA DE CULTURA

Resolución de 12 de julio de 2011, de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, por la que se convocan para el año 2011 las subvenciones previstas en la Orden de 21 de junio de 2011, por la que se establecen las bases reguladoras del procedimiento de concesión de subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, para la promoción de festivales flamencos de pequeño y mediano formato.	26
--	----

2. Autoridades y personal
2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias
CONSEJERÍA DE CULTURA

Resolución de 1 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se resuelve convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo de libre designación.	35
---	----

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

Resolución de 5 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se adjudica un puesto de trabajo de libre designación convocado por Resolución que se cita.	35
--	----

Número formado por dos fascículos

Jueves, 21 de julio de 2011

Año XXXIII

Número 142 (1 de 2)

 Edita: Servicio de Publicaciones y BOJA
 CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA
 Secretaría General Técnica.
 Dirección: Apartado Oficial Sucursal núm. 11. Bellavista.
 41014 SEVILLA
 Talleres: Servicio de Publicaciones y BOJA

 Teléfono: 95 503 48 00*
 Fax: 95 503 48 05
 Depósito Legal: SE 410 - 1979
 ISSN: 0212 - 5803
 Formato: UNE A4

2.2. Oposiciones y concursos

CONSEJERÍA DE CULTURA

Resolución de 1 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se acuerda la convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo de libre designación.

37

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

Resolución de 1 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir un puesto de trabajo de libre designación.

37

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE GOBERNACIÓN Y JUSTICIA

Resolución de 5 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Granada, por la que se dispone la suplencia temporal de su titular.

39

CONSEJERÍA DE HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Resolución de 5 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento abreviado 154/2011 ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Cuatro de Sevilla.

39

Resolución de 5 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento ordinario núm 1102/2011 ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Granada.

39

Resolución de 7 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento especial de protección de derechos fundamentales 295/2011 ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo que se cita.

39

Resolución de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros en determinados recursos Contenciosos-Administrativos.

40

Resolución de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento ordinario núm 606/2011 ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Málaga.

40

Resolución de 6 de julio de 2011, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, por la que se fijan las cuantías de las ayudas de acción social para este ejercicio económico.

40

Resolución de 22 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, por la que se hacen públicos los listados de beneficiarios de las ayudas con cargo al Fondo de Acción Social, modalidad «Médica, Protésica y Odontológica», para el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía en la provincia de Almería, correspondientes a solicitudes del año 2010 subsanadas con posterioridad a la publicación del anterior listado de beneficiarios.

42

Resolución de 27 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se hacen públicos los listados definitivos de excluidos y complementarios de beneficiarios de las ayudas con cargo al Fondo de Acción Social, modalidad Médica, Protésica y Odontológica, presentadas por el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía con destino en la provincia de Málaga.

43

Resolución de 21 de junio de 2011, de la Presidencia de la Agenda Tributaria de Andalucía, relativa a la suplencia temporal de los/las Coordinadores/as Territoriales durante el mes de agosto.

43

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Orden de 26 de mayo de 2011, por la que se concede la autorización para su apertura y funcionamiento al centro docente privado extranjero «The International School Estepona», de Estepona, autorizado conforme al sistema educativo británico, para alumnado español y extranjero. (PP. 1923/2011).

44

Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

45

Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

45

Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

45

Resolución de 6 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se notifica a los posibles interesados la interposición de recurso contencioso-administrativo núm. P.O. 1316/07 ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Cuatro de Sevilla.

45

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

Resolución de 6 de julio de 2011, del Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía, por la que se aprueba el Calendario de Difusión del Programa Estadístico de la Comunidad Autónoma de Andalucía para el año 2011.

45

Resolución de 11 de julio de 2011, del Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento abreviado 339/2011, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla.

54

CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y VIVIENDA

Resolución de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo núm. 749/2011 ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, con sede en Málaga, y se emplaza a los interesados en el mismo.

54

Orden de 29 de marzo de 2011, por la que se autoriza la creación del Museo Arqueológico de Medina Sidonia (Cádiz) y se acuerda su inscripción en el Registro de Museos de Andalucía.

59

Orden de 1 de julio de 2011, de ejecución a la sociedad mercantil TRAGSA para la realización de obras de ordenación y conservación, así como las de ejecución de infraestructuras del recinto del Conjunto Arqueológico de los Dólmenes de Antequera (Málaga).

60

CONSEJERÍA DE EMPLEO

Orden de 13 de julio de 2011, por la que se garantiza el funcionamiento del servicio público que prestan los trabajadores de la empresa Tranvía de Vélez S.A., dedicada al transporte urbano de viajeros en el municipio de Vélez-Málaga (Málaga), mediante el establecimiento de servicios mínimos.

54

Orden de 1 de julio de 2011, de ejecución a la sociedad mercantil TRAGSA para la realización de obras de restauración y puesta en valor para adecuación a la visita y uso escénico del Teatro Romano de Itálica, Conjunto Arqueológico de Itálica, Santiponce (Sevilla).

62

Resolución de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se acuerda el cumplimiento de la sentencia dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla, en el recurso contencioso-administrativo procedimiento abreviado núm. 373/2009.

55

Resolución de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se incoa el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Monumento, del Cementerio Inglés, en Málaga.

66

Resolución de 28 de junio de 2011, de la Dirección General de Trabajo, por la que se ordena la inscripción, depósito y publicación de las tablas salariales para 2010 del Convenio Colectivo de la Empresa Damas, S.A. (Cód. 71000022011985).

55

Resolución de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se incoa el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Catalogación General, de la Ermita de la Serena en Bédar, Almería.

70

CONSEJERÍA DE SALUD

Resolución de 7 de julio de 2011, de la Dirección General de Gestión Económica del Servicio Andaluz de Salud, por la que se establece con carácter permanente la composición y la designación de los miembros de las Mesas de Contratación.

56

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

Resolución de 8 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por la que se aprueba la lista de adjudicatarios de asentamientos apícolas de los montes pertenecientes a la Comunidad Autónoma de Andalucía en la provincia de Sevilla, susceptibles de realizar aprovechamientos durante el período 2011/2012.

73

CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

Resolución de 5 de julio de 2011, de la Secretaría General para el Deporte, por la que se publica el fallo del Jurado de los Premios Andalucía de los Deportes 2010.

58

4. Administración de Justicia

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

Edicto de 6 de julio de 2011, del Juzgado Primera Instancia núm. Seis de Jerez de la Frontera (Juzgado de Familia), dimanante de autos núm. 677/2010.

74

Edicto de 5 de julio de 2011, del Juzgado de Primera Instancia núm. Dos de Fuengirola (antiguo Mixto Tres), dimanante de autos núm. 99/2011.

74

Edicto de 8 de junio de 2011, del Juzgado de Primera Instancia núm. Cinco de Torremolinos, dimanante de procedimiento ordinario 604/2005. (PP. 2118/2011).

74

CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL

Resolución de 11 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se emplaza a los terceros interesados en el recurso contencioso-administrativo núm. 769/2011 ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Málaga.

58

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA E INSTRUCCIÓN

Edicto de 29 de abril de 2011, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Uno de Estepona, dimanante de juicio verbal 693/2008. (PP. 2122/2011).

75

CONSEJERÍA DE CULTURA

Orden de 29 de marzo de 2011, por la que se autoriza la creación del Museo Automovilístico (Málaga) y se acuerda su inscripción en el Registro de Museos de Andalucía.

58

Edicto de 31 de julio de 2009, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Dos de Estepona, dimanante del procedimiento ordinario 477/2006. (PP. 2123/2011).

76

Edicto de 25 de mayo de 2011, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Uno de Loja, dimanante de autos núm. 650/2010. (PP. 2070/2011).

76

Edicto de 27 de junio de 2011, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Tres de San Fernando, dimanante de separación contenciosa núm. 415/2010.

77

5. Anuncios

5.1. Subastas y concursos de obras, suministros y servicios públicos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Resolución de 15 de julio de 2011, de la Dirección General del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos, por la que se anuncia la contratación de gestión del servicio público que se cita, por el procedimiento abierto, mediante la forma de varios criterios de adjudicación. (PD. 2518/2011).

78

CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y VIVIENDA

Resolución de 5 de julio de 2011, de la Dirección General de Carreteras, por la que se hace pública la adjudicación del contrato de servicios que se indica por el procedimiento abierto y varios criterios de adjudicación.

78

CONSEJERÍA DE EMPLEO

Resolución de 1 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se acuerda la publicación de la formalización del contrato de servicios que se cita.

79

Resolución de 7 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se acuerda la publicación de la formalización del contrato de servicios que se cita.

79

CONSEJERÍA DE SALUD

Resolución de 4 de julio de 2011, de la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Bajo Guadalquivir, por la que se anuncia la formalización del suministro que se cita.

79

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Resolución de 12 de julio de 2011, del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica, por la que se anuncia licitación por el procedimiento abierto del contrato de servicio que se cita. (PD. 2525/2011).

80

CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL

Resolución de 29 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por la que se anuncia la adjudicación y la formalización del contrato que se cita.

81

Resolución de 29 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por la que se anuncia la adjudicación y la formalización del contrato que se cita.

81

CONSEJERÍA DE CULTURA

Resolución de 4 de julio de 2011, de la Dirección General de Libro, Archivos y Bibliotecas, por la que se anuncia procedimiento abierto para la adjudicación del contrato de servicio que se cita. (PD. 2519/2011).

81

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

Corrección de errores de la Resolución de 17 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por la que se anuncia la licitación de contrato de obra por procedimiento abierto y tramitación ordinaria. (BOJA núm. 137, de 14.07.2011). (PD. 2524/2011).

82

AYUNTAMIENTOS

Anuncio de 24 de junio de 2011, del Ayuntamiento de Sevilla, de formalización de contrato de la concesión administrativa que se cita. (PP. 2120/2011).

82

Anuncio de 24 de junio de 2011, del Ayuntamiento de Sevilla, de formalización de contrato de la concesión administrativa que se cita. (PP. 2121/2011).

82

5.2. Otros anuncios

CONSEJERÍA DE GOBERNACIÓN Y JUSTICIA

Anuncio de 1 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Córdoba, Comisión Provincial de Valoraciones, por el que se notifica acuerdo de valoración de la misma, en procedimiento de determinación del justiprecio.

84

Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Granada, por el que se publica acto administrativo, relativo a trámite de audiencia, de interrupción unilateral de instalación de máquinas recreativas en establecimientos de hostelería.

84

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Anuncio de 7 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, por el que se notifica resolución de expediente de reintegro de cantidad percibida de forma indebida, que se cita.

84

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

Acuerdo de 1 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hacen públicas las subvenciones concedidas al amparo de la Orden que se cita.

84

Anuncio de 4 de julio de 2011, de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, por el que se realiza la notificación de los actos que se citan respecto a los expedientes que se relacionan.

85

Anuncio de 4 de julio de 2011, de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, por el que se realiza la notificación de los actos que se citan respecto a los expedientes que se relacionan.

85

Anuncio de 4 de julio de 2011, de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, por el que se realiza la notificación de los actos que se citan respecto a los expedientes que se relacionan.

86

Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, por el que se realiza la notificación de los actos que se citan.

86

Anuncio de 6 de julio de 2011, de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, por el que se realiza la notificación de los actos que se citan respecto a los expedientes que se relacionan.

86

CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y VIVIENDA

Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Gerencia Provincial de Cádiz de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, por el que se notifica acuerdo de inicio y pliego de cargos en expediente de desahucio administrativo DAD-CA-2011-0081.

87

Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Gerencia Provincial de Cádiz de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, por el que se notifica acuerdo de inicio y pliego de cargos en expediente de desahucio administrativo DAD-CA-2011-0088.

87

Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Gerencia Provincial de Cádiz de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, por el que se notifica acuerdo de inicio y pliego de cargos en expediente de desahucio administrativo DAD-CA-2011-0099.

88

Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Gerencia Provincial de Cádiz de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, por el que se notifica acuerdo de inicio y pliego de cargos en expediente de desahucio administrativo DAD-CA-2011-0089.

88

Anuncio de 6 de julio de 2011, de la Gerencia Provincial de Cádiz de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, por el que se notifica acuerdo de inicio y pliego de cargos en expediente de desahucio administrativo DAD-CA-2011-0095 (F.P).

89

CONSEJERÍA DE EMPLEO

Resolución de 7 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Huelva del Servicio Andaluz de Empleo, por la que se publica resolución desestimación/renuncia ayuda.

89

Resolución de 7 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Huelva del Servicio Andaluz de Empleo, por la que se publica Resolución de requerimiento de documentación.

89

Resolución de 7 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Huelva del Servicio Andaluz de Empleo, por la que se publica resolución denegatoria.

90

Resolución de 6 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Málaga del Servicio Andaluz de Empleo, referente a la publicación de ayudas concedidas.

90

Anuncio de 1 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, por el que se notifican actos administrativos relativos a recursos de alzada correspondientes a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.

90

Anuncio de 6 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Málaga del Servicio Andaluz de Empleo, referente a la notificación de diversos actos administrativos.

91

Anuncio de 4 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Sevilla del Servicio Andaluz de Empleo, referente a la notificación de diversos actos administrativos.

91

Anuncio de 4 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Sevilla del Servicio Andaluz de Empleo, referente a notificación de diversos actos administrativos.

91

Anuncio de 11 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Sevilla del Servicio Andaluz de Empleo, referente a la notificación de diversos actos administrativos.

91

CONSEJERÍA DE SALUD

Resolución de 30 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se expiden anuncios oficiales de actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de consumo.

92

Anuncio de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, en el que se hacen públicas las resoluciones por las que se procede al archivo de la inscripción inicial en el Registro Sanitario de Alimentos de las empresas que se citan.

92

Anuncio de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, en el que se hacen públicas las resoluciones por las que se procede al archivo de la convalidación y ampliación de actividad en el Registro Sanitario de Alimentos, de las empresas que se citan.

93

Anuncio de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, en el que se hace pública la Resolución de la Secretaría General de Salud Pública y Participación por la que se procede a la desestimación de la inscripción inicial en el Registro Sanitario de Alimentos de las empresas que se citan.

93

CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL

Notificación de 29 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, de resolución adoptada en el expediente de protección de menores que se cita.

93

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

Resolución de 7 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por la que se da publicidad al informe vinculante emitido para el proyecto de trazado que se cita, en los términos municipales de Osuna, Los Corrales y Martín de la Jara (Sevilla).

93

Acuerdo de 16 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, por el que se hace pública la autorización ambiental unificada del proyecto que se cita, en el término municipal de Cortes de Baza (Granada). (PP. 2196/2011).	93	Anuncio de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2216/2011).	96
Anuncio de 10 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 1910/2011).	94	Anuncio de 24 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2154/2011).	96
Anuncio de 13 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, de información pública de expediente de tramitación de concesión de aguas para su inscripción en el Registro de Aguas Públicas. (PP. 2086/2011).	94	Anuncio de 24 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2172/2011).	96
Anuncio de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2252/2011).	94	Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, comunicando el trámite de vista y audiencia del proyecto de deslinde del arroyo Alcaudete en el término municipal de Carmona.	96
Anuncio de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2245/2011).	94	Anuncio de 11 de julio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, sobre incoaciones de reclamación de indemnización por los daños al dominio público hidráulico por infracciones administrativas en materia de aguas.	97
Anuncio de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2207/2011).	94	Anuncio de 11 de julio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, sobre archivo por caducidad por infracciones administrativas en materia de aguas.	97
Anuncio de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone el trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2208/2011).	95	Anuncio de 30 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, notificando resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.	97
Anuncio de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone el trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2214/2011).	95	Anuncio de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, notificando Acuerdo de Inicio del expediente sancionador que se cita.	97
Anuncio de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone el trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2210/2011).	95	Anuncio de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, notificando Propuesta de Resolución del expediente sancionador que se cita.	98
Anuncio de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone el trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2212/2011).	95	Anuncio de 1 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre autorización para cerramiento de fincas, en el término municipal de Arcos de la Frontera (Cádiz). (PP. 1977/2011).	98
Anuncio de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone el trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2220/2011).	95	Anuncio de 29 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.	98
		Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.	98
		Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando acuerdo de inicio de expediente sancionador que se cita.	99
		Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando propuesta de resolución de expediente sancionador que se cita.	99
		Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.	99

Anuncio de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, por el que se notifica la resolución del expediente de autorización de uso en zona de servidumbre de protección del dominio público marítimo-terrestre que se cita.	99	Anuncio de 13 de mayo de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por el que se somete a información pública el expediente solicitando autorización de construcción que se cita, en el t.m. de Morón de la Frontera (Sevilla). (PP. 1930/2011).	101
Anuncio de 7 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.	100	Anuncio de 14 de marzo de 2011, de la Dirección Provincial de Granada de la Agencia Andaluza del Agua, sobre solicitud de autorización que se cita, término municipal de Atarfe (Granada). (PP. 1983/2011).	101
Anuncio de 7 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando Resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.	100	Anuncio de 16 de marzo 2011, de la Dirección Provincial de Málaga de la Agencia Andaluza del Agua, sobre autorización para realizar obras de terminación de la urbanización «La Minilla», en el Arroyo de la Caleta, término municipal de Málaga. (PP. 1048/2011).	102
Anuncio de 7 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando Resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.	100		
Anuncio de 1 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, sobre autorización para construcción que se cita, término municipal de Vélez-Málaga (Málaga). (PP. 1860/2011).	100	AYUNTAMIENTOS	
Anuncio de 11 de mayo de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por el que se somete a Información Pública el expediente solicitando autorización de obras que se cita, en el t.m. de Villanueva del Ariscal (Sevilla). (PP. 1927/2011).	101	Anuncio de 1 de julio de 2011, del Ayuntamiento de San Bartolomé de la Torre, de corrección de errores del anuncio del 30 de mayo de 2011, de bases para la selección de plaza de Policía Local.	102
Anuncio de 13 de mayo de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por el que se somete a información pública el expediente solicitando autorización de construcciones que se citan, t.m. de Écija (Sevilla). (PP. 1934/2011).	101	SOCIEDADES COOPERATIVAS	
		Anuncio de 10 de junio de 2011, de la Sdad. Coop. And. Orujera Ubetense, de disolución. (PP. 2031/2011).	103

1. Disposiciones generales

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

DECRETO 227/2011 de 5 de julio, por el que se regula el depósito, el registro y la supervisión de los libros de texto, así como el procedimiento de selección de los mismos por los centros docentes públicos de Andalucía.

El artículo 10.3.2.º del Estatuto de Autonomía para Andalucía recoge como un objetivo básico de la Comunidad Autónoma el acceso de todos los andaluces a una educación permanente y de calidad que les permita su realización personal y social. En su artículo 52.1 reconoce a la Comunidad Autónoma la competencia exclusiva en materia de enseñanza no universitaria, entre otros aspectos, en la organización, régimen e inspección de los centros públicos, así como en la evaluación y en la garantía de calidad del sistema educativo. En el artículo 52.2, establece que corresponde a la Comunidad Autónoma andaluza la competencia compartida respecto a la ordenación de la actividad docente. Finalmente, en su artículo 21.5, garantiza la gratuidad de los libros de texto en la enseñanza obligatoria en los centros sostenidos con fondos públicos.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en su disposición adicional cuarta, establece que corresponde a los órganos de coordinación didáctica de los centros públicos, en el ejercicio de su autonomía pedagógica, adoptar los libros de texto y demás materiales curriculares que hayan de utilizarse en el desarrollo de las diversas enseñanzas. Asimismo, se recoge que la edición y adopción de los libros de texto y demás materiales curriculares no requerirán la previa autorización de la Administración educativa. En todo caso, estos deberán adaptarse al rigor científico adecuado a las edades del alumnado y al currículo aprobado por la Administración educativa correspondiente y deberán reflejar y fomentar el respeto a los principios, valores, libertades, derechos y deberes constitucionales, así como a los principios y valores recogidos en dicha Ley Orgánica.

La citada disposición adicional de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, en el párrafo segundo, alude igualmente a la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género, que establece en el Título I medidas de sensibilización, prevención y detección en diferentes ámbitos. En el Capítulo I se especifican las obligaciones del sistema educativo para la transmisión de valores de respeto a la dignidad de las mujeres y a la igualdad entre hombres y mujeres. Así, de acuerdo con la citada Ley, los materiales educativos deberán reconocer la igualdad de valor de hombres y mujeres y se elaborarán a partir de presupuestos no discriminatorios para las mujeres. En la Comunidad Autónoma de Andalucía, los artículos 16 y 19 de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la Promoción de la Igualdad de Género en Andalucía, y los artículos 11.5 y 12.4 de la Ley 13/2007, de 26 de noviembre, de medidas de Prevención y Protección Integral contra la Violencia de Género, recogen, respectivamente, el mandato dirigido a la Administración educativa andaluza de garantizar que los libros de texto y demás materiales curriculares eliminen los prejuicios culturales y los estereotipos sexistas o discriminatorios, trasladando al profesorado, a las empresas editoras, a los consejos escolares y a la inspección educativa, las instrucciones relativas a los criterios de selección de los libros de texto, teniendo en cuenta lo expresado en los citados preceptos legales.

Por su parte, la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece como uno de los princi-

pios del sistema educativo andaluz la mejora permanente de este, potenciando su innovación y modernización, así como la evaluación de todos los elementos que lo integran. Del mismo modo, en su artículo 49, dedicado a la gratuidad de los libros de texto, garantiza las condiciones para poner a disposición de los centros docentes sostenidos con fondos públicos y de su alumnado los materiales citados, adecuándolos a la disponibilidad de nuevos soportes del conocimiento en la sociedad de la información.

El Decreto 51/2000, de 7 de febrero, por el que se regula el registro, la supervisión y la selección de libros de texto, ya concebía la supervisión de los libros de texto y materiales complementarios asociados a estos, no como aprobación previa, sino como parte de la supervisión y de la inspección ordinaria que le corresponde ejercer a la Administración educativa. Igualmente, establecía un procedimiento de depósito y registro de los libros de texto y materiales complementarios que las editoriales ofrecen comercialmente en el mercado andaluz.

Con posterioridad a la entrada en vigor del Decreto 51/2000, de 7 de febrero, se han venido desarrollando programas para la adaptación del sistema educativo a la sociedad del conocimiento, el último de los cuales es el Programa Escuela TIC 2.0. La introducción de las tecnologías de la información y la comunicación en los centros docentes hace conveniente redefinir el concepto de libro de texto, flexibilizando los formatos y la presentación de los mismos.

En definitiva, los cambios propiciados por la normativa citada en este Preámbulo, el desarrollo producido en los centros docentes andaluces en el ámbito de las tecnologías de la información y la comunicación, el desarrollo de internet como proveedor de contenidos y como vía de comunicación en la actividad docente, así como la adaptación de las empresas editoras a estos cambios, editando materiales curriculares en soportes tecnológicamente avanzados, hacen necesaria la revisión de la normativa actualmente vigente en materia de libros de texto.

Finalmente, estando prevista una próxima modificación de la regulación del Sistema Andaluz de Formación Permanente del Profesorado y, en consecuencia, un nuevo procedimiento de nombramiento de las personas que ejercen la dirección, la subdirección y las asesorías de formación en los Centros del profesorado, resulta aconsejable prorrogar hasta la finalización del curso 2011/12 el mandato de estas, así como el de los miembros de los Consejos de Centro.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Educación, de conformidad con lo establecido en el artículo 27.9 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, de acuerdo con el Consejo Consultivo de Andalucía, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 5 de julio de 2011,

D I S P O N G O

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

El objeto del presente Decreto es regular el depósito, el registro y la supervisión de los libros de texto en la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como el procedimiento de selección de los mismos por los centros docentes públicos de Andalucía.

Artículo 2. Definición de libro de texto.

A los efectos de lo dispuesto en este Decreto, se entiende por libro de texto el material curricular destinado a ser utilizado por el alumnado, que desarrolla de forma completa el currículo establecido en la normativa vigente en la Comunidad Autónoma de Andalucía para el área, materia, módulo o ámbito que en cada curso, ciclo o etapa educativa corresponda.

Artículo 3. Formato de los libros de texto.

1. Los libros de texto podrán estar editados en formato impreso o en formato digital y, en ningún caso, contendrán elementos que precisen de licencias de terceros para su uso o acceso a los contenidos que se incluyan.

2. Los libros de texto en formato impreso no contendrán apartados destinados al trabajo personal del alumnado que impliquen su manipulación, ni espacios expresamente previstos para que en ellos se pueda escribir o dibujar, excepto los destinados a la educación infantil y al primer ciclo de la educación primaria.

3. El formato de los libros de texto en su edición digital se ajustará, en cuanto al uso de software libre en el entorno educativo, al equipamiento instalado en los centros educativos andaluces, garantizando de esta forma su compatibilidad con las tecnologías de la información de las que se dispone en los mismos.

4. Los libros de texto en formato digital distribuidos on line, de acuerdo con lo que se regule mediante Orden de la persona titular de la Consejería competente en materia de educación a tales efectos, deberán contener material de apoyo en soporte físico o material descargable en un ordenador personal que facilite al alumnado el desarrollo de actividades del currículo establecido para el área, materia, ámbito o módulo correspondiente, que no requiera conexión a redes externas de comunicación.

Artículo 4. Contenidos curriculares de los libros de texto.

1. Los libros de texto deberán adaptarse al rigor científico adecuado a las edades del alumnado y al currículo aprobado por la Administración educativa.

2. Los libros de texto reflejarán y fomentarán el respeto a los principios, valores, libertades, derechos y deberes constitucionales y estatutarios, así como a los principios y valores recogidos en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo; en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre; en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, y en las Leyes andaluzas 17/2007, de 10 de diciembre; 12/2007, de 26 de noviembre y 13/2007, de 26 de noviembre.

3. Específicamente, los libros de texto incluirán contenidos y actividades relacionados con la educación en valores y la cultura andaluza a las que se refieren los artículos 39 y 40, respectivamente, de la Ley 17/2007, de 10 de diciembre.

CAPÍTULO II

Registro de libros de texto de la Comunidad Autónoma de Andalucía

Sección 1.ª Naturaleza, estructura y contenido del Registro

Artículo 5. Naturaleza y adscripción del Registro.

1. El Registro de libros de texto de la Comunidad Autónoma de Andalucía, en adelante, el Registro, es el instrumento de ordenación y publicidad de la Administración de la Junta de Andalucía en el que se inscriben los libros de texto para su utilización en los centros docentes andaluces.

2. La publicidad de los datos contenidos en el Registro tendrá el alcance y los límites previstos en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y demás disposiciones dictadas en su desa-

rollo, así como en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

3. El Registro dependerá de la Consejería competente en materia de educación y se adscribirá a la Dirección General con competencias en materia de supervisión y registro de libros de texto, a la que corresponderá la gestión del mismo.

Artículo 6. Estructura y contenido del Registro.

1. La Consejería competente en materia de educación determinará las características técnicas del sistema informático que servirá de soporte al Registro, así como la organización y estructura básicas y el régimen de funcionamiento de ficheros que considere más adecuado para el cumplimiento de sus fines.

2. La creación, modificación o supresión de los ficheros a los que se refiere el apartado anterior se realizará cumpliendo con los requisitos y condiciones establecidos por la normativa de protección de datos de carácter personal.

3. Serán objeto de inscripción en el Registro los siguientes datos básicos relativos a los libros de texto:

- a) Título.
- b) Autoría.
- c) Editorial.
- d) Área, materia, módulo, familia profesional o ámbito.
- e) Etapa, ciclo y curso.
- f) ISBN.

4. Además de los datos básicos expresados en el apartado anterior, podrán ser objeto de inscripción cuantos datos se estimen necesarios para el mejor funcionamiento del Registro, de acuerdo con lo que a tales efectos se determine mediante Orden de la persona titular de la Consejería competente en materia de educación.

Artículo 7. Colaboración con el Sistema Estadístico y Cartográfico de Andalucía.

1. Se establecerán los mecanismos de coordinación necesarios entre la Consejería competente en materia de educación y el Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía para facilitar el aprovechamiento de la información contenida en el Registro para la elaboración de las estadísticas oficiales.

2. La Consejería competente en materia de educación podrá comunicar a otros organismos o Administraciones Públicas los datos contenidos en el Registro para la elaboración de las estadísticas oficiales sin precisar el consentimiento de las personas afectadas, de acuerdo con lo establecido en el artículo 11.2.e) de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre.

3. Los datos procedentes del Registro que se utilicen en la confección de las estadísticas oficiales quedarán sometidos a la preservación del secreto estadístico, en los términos establecidos en los artículos 9 al 13 y 25 de la Ley 4/1989, de 12 de diciembre, de Estadística de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

4. La Unidad Estadística de la Consejería competente en materia de educación participará en el diseño y, en su caso, implantación de los ficheros del Registro que recojan información susceptible de explotación estadística.

Sección 2.ª Inscripciones, renovaciones y modificaciones

Artículo 8. Solicitud de inscripción, renovación o modificación en el Registro.

1. Las editoriales cumplimentarán la solicitud de inscripción, renovación o modificación de los libros de texto en el Registro con arreglo al modelo que se establezca mediante Orden de la persona titular de la Consejería competente en materia de educación. Deberá estar dirigida a la persona titular de la Dirección General competente en materia de supervisión y registro de libros de texto y estará disponible, asimismo, en las direcciones oficiales de internet de la Administración de la Junta de Andalucía y de la citada Consejería.

2. Las solicitudes podrán presentarse:

a) Con carácter preferente, en el Registro General de la Consejería competente en materia de educación o en los registros generales de sus Delegaciones Provinciales.

b) En el buzón de documentos de las Delegaciones Provinciales de la Consejería competente en materia de administración pública, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 19 del Decreto 204/1995, de 29 de agosto, por el que se establecen medidas organizativas para los servicios administrativos de atención directa a los ciudadanos.

c) En cualquiera de las oficinas y registros descritos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, así como en el artículo 82 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

d) Por medios electrónicos, de acuerdo con lo establecido en la Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los Servicios Públicos, en el artículo 83 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, así como en el resto de normativa en vigor por la que se regula el derecho de las ciudadanas y los ciudadanos a presentar solicitudes por esta vía.

Artículo 9. Depósito de ejemplares de los libros de texto.

1. Las solicitudes de inscripción, renovación o modificación en el Registro se acompañarán de un ejemplar del libro de texto correspondiente, que quedará en depósito en la sede de la Consejería competente en materia de educación.

2. Las editoriales que presenten la solicitud de forma electrónica podrán entregar el ejemplar del libro de texto, si este no está editado en soporte electrónico, en cualquiera de los lugares citados en los párrafos a), b) y c) del artículo 8.2, haciendo constar en la solicitud de inscripción esta circunstancia, así como el lugar escogido para la entrega.

3. Las editoriales podrán solicitar la devolución de los ejemplares dejados en depósito, una vez concluido el período de vigencia de la inscripción del libro de texto al que se refiere el artículo 12.1. El plazo para solicitar la devolución será de tres meses, contados desde la fecha de finalización del citado período de vigencia. Transcurrido dicho plazo sin que se haya solicitado la devolución, el ejemplar del libro de texto depositado pasará a ser propiedad de la Consejería competente en materia de educación.

Artículo 10. Subsanación de las solicitudes de inscripción, renovación o modificación.

Si la solicitud presentada estuviese incompleta o no se hubiese realizado el depósito al que se refiere el artículo 9, se requerirá a la editorial solicitante, a fin de que, de conformidad con lo establecido en el artículo 71 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, subsane la falta o realice el depósito correspondiente en el plazo de diez días. Si no lo hiciera, se tendrá por desistida la petición, previa resolución que deberá ser dictada en los términos previstos en el artículo 42 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Artículo 11. Instrucción y resolución de los procedimientos.

1. Corresponde a la Dirección General con competencias en materia de supervisión y registro de libros de texto, la instrucción de los procedimientos de inscripción, renovación o modificación de los libros de texto en el Registro. Las correspondientes resoluciones serán dictadas por la persona titular de la citada Dirección General previa audiencia de las personas o entidades interesadas por un plazo de quince días.

2. La resolución será denegatoria en el supuesto de que el material para el que se solicita la inscripción, renovación o modificación no se ajuste a la definición de libro de texto recogida en el artículo 2. En este supuesto, se devolverá de oficio a la editorial interesada el ejemplar dejado en depósito de conformidad con lo dispuesto en el artículo 9.

3. El plazo máximo para dictar la correspondiente resolución de las solicitudes de inscripción, renovación o modificación de los libros de texto y notificarla a la editorial interesada será de dos meses contados desde la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el registro del órgano competente para su tramitación. Si transcurrido dicho plazo no se hubiera dictado y notificado resolución expresa, la editorial interesada podrá entenderla estimada por silencio administrativo.

Artículo 12. Vigencia de la inscripción en el Registro.

1. La inscripción de los libros de texto en el Registro tendrá una vigencia de cuatro cursos escolares completos contados a partir del siguiente al de la fecha en que se realizó dicha inscripción. Durante el último curso del período de vigencia, se podrá solicitar la renovación de la inscripción para un nuevo período de cuatro años, de acuerdo con lo que se establezca mediante Orden de la persona titular de la Consejería competente en materia de educación.

2. Durante el período de vigencia de la inscripción en el Registro, los libros de texto en formato impreso no podrán ser modificados.

3. En el caso de que se produzcan modificaciones en los libros de texto en formato digital, estas serán comunicadas por la editorial responsable a la Dirección General competente en materia de supervisión y registro de libros de texto, en un plazo máximo de treinta días contados desde el momento en que esta modificación esté operativa para las personas usuarias del libro de texto en cuestión. En ningún caso se podrán modificar, durante el período de vigencia de la inscripción en el Registro, los datos básicos contemplados en el artículo 6.3.

Sección 3.ª Bajas en el Registro

Artículo 13. Causas de baja en el Registro.

Los libros de texto causarán baja en el Registro por alguno de los siguientes motivos:

a) Finalización del período de vigencia de la inscripción sin que se haya solicitado la renovación de la misma.

b) Cambio o supresión del currículo del área, materia, módulo o ámbito a que se refiere el libro de texto en los planes de estudio vigentes.

c) Inadaptación del libro de texto a lo recogido en el artículo 4.

Artículo 14. Baja en el Registro por finalización del período de vigencia o por cambio o supresión de los currículos educativos.

1. El procedimiento de baja en el Registro en los supuestos contemplados en los párrafos a) y b) del artículo 13, se iniciará en el plazo de un mes desde que se haya cumplido el período de vigencia de la inscripción del libro de texto en cuestión o se haya producido el correspondiente cambio o supresión del currículo, previa audiencia de las personas o entidades interesadas por un plazo de quince días.

2. La resolución de baja, que será motivada, deberá dictarse por la persona titular de la Dirección General competente en materia de supervisión y registro de libros de texto y notificarse en el plazo máximo de dos meses contados desde la fecha del acuerdo de inicio del procedimiento.

Artículo 15. Baja de oficio por inadaptación de los contenidos.

1. En el caso de que, como consecuencia de la supervisión a la que se refiere el Capítulo III o por cualquier otro medio, se tengan indicios de que el contenido de un libro de texto inscrito en el Registro no se adapta a lo recogido en el artículo 4, la Dirección General competente en materia de supervisión y registro de libros de texto solicitará el correspondiente informe técnico de la inspección educativa.

2. A la vista del informe al que se refiere el apartado anterior, la Dirección General competente en materia de supervisión y registro de libros de texto comunicará, en su caso, a la editorial interesada, la inadaptación de los contenidos del libro de texto, especificando de manera precisa las faltas de adaptación observadas y otorgando un plazo de quince días para el trámite de audiencia.

3. La resolución de baja por inadaptación de los contenidos será motivada y deberá dictarse por la persona titular de la Dirección General competente en materia de supervisión y registro de libros de texto y notificarse en el plazo máximo de dos meses, contados desde la fecha del acuerdo de inicio del procedimiento. Así mismo, se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

CAPÍTULO III

Supervisión de los libros de texto

Artículo 16. Supervisión.

1. La supervisión de los libros de texto constituirá parte del proceso ordinario de inspección que ejerce la Consejería competente en materia de educación sobre la totalidad de elementos que integran el proceso de enseñanza y aprendizaje, que debe velar por el respeto a los principios y valores contenidos en la Constitución, en el Estatuto de Autonomía para Andalucía, en la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, y en la demás normativa específica de aplicación a la que se refiere el artículo 4.

2. La planificación del proceso de supervisión de los libros de texto quedará establecida en el Plan General de Actuación de la inspección educativa. Los Planes Provinciales de Actuación de la inspección educativa desarrollarán y concretarán, para su ámbito provincial, las actuaciones y líneas de trabajo en esta materia.

3. Si se detectase en algún libro de texto inscrito en el Registro contenidos presuntamente constitutivos de delito, la Consejería con competencias en materia de educación, además de dar cuenta del hecho a la autoridad penal competente, iniciará el procedimiento de baja del libro de texto en el Registro al que se refiere el artículo 15 y, como medida cautelar, lo comunicará a los centros docentes que lo tengan seleccionado para que eviten su uso hasta que se resuelvan los procedimientos.

CAPÍTULO IV

Selección de libros de texto por los centros docentes

Artículo 17. Selección.

1. Los centros docentes públicos y privados realizarán la selección de sus libros de texto de entre los inscritos en el Registro regulado en el Capítulo II.

2. Los centros docentes sostenidos con fondos públicos deberán exponer en el tablón de anuncios, durante el mes de junio de cada año, la relación de libros de texto para el curso siguiente, especificando el curso, ciclo, etapa, área, materia, ámbito o módulo, título del libro, autor o autora, editorial e ISBN.

Artículo 18. Procedimiento de selección de los libros de texto en los centros docentes públicos.

1. En los centros docentes públicos, los libros de texto deberán ser aprobados por el Consejo Escolar, a propuesta de los órganos competentes de coordinación didáctica que en cada caso corresponda.

2. De la reunión que celebren los órganos competentes de coordinación didáctica para la propuesta de selección de libros de texto, se levantará el acta correspondiente en la que, además de indicar los libros propuestos, se hará constar la coherencia entre los libros de texto elegidos y los aspectos

técnico-pedagógicos recogidos en el proyecto educativo del centro, así como cuantos otros asuntos de su ámbito de competencias se estimen considerar.

3. El Consejo Escolar de los centros públicos aprobará la propuesta realizada por los órganos de coordinación didáctica una vez comprobado que se ha seguido el procedimiento establecido en este artículo, levantando el acta correspondiente.

4. La aprobación por el Consejo Escolar de esta propuesta se realizará antes del 31 de mayo del curso anterior a aquel en el que se pretenda implantar el nuevo libro de texto.

Artículo 19. Vigencia de la selección de los libros de texto en los centros docentes sostenidos con fondos públicos.

1. La vigencia mínima de la selección de los libros de texto en formato impreso será de cuatro cursos académicos en los centros docentes públicos y privados concertados.

2. La vigencia de la selección de los libros de texto en formato digital estará en función del tiempo establecido en la correspondiente licencia de acceso y uso.

3. Durante el período de vigencia de la selección de los libros de texto en los centros docentes sostenidos con fondos públicos, estos no podrán ser sustituidos por otros, salvo que hayan causado baja en el Registro por los motivos recogidos en los párrafos b) o c) del artículo 13.

4. Durante el período de vigencia mínima de la selección de libros de texto por los centros docentes, las editoriales garantizarán la disponibilidad de ejemplares en el mercado.

Disposición transitoria única. Libros de texto y materiales complementarios ya inscritos.

1. Los libros de texto y materiales complementarios asociados a los mismos que, a la entrada en vigor del presente Decreto, se encontrasen inscritos en el Registro de libros de texto de la Comunidad Autónoma de Andalucía, según lo dispuesto en el Decreto 51/2000, de 7 de febrero, por el que se regula el registro, la supervisión y la selección de libros de texto, se mantendrán inscritos hasta que se cumpla el plazo de vigencia de su inscripción.

2. Una vez cumplido el plazo de vigencia a la que se refiere el apartado anterior, las editoriales podrán solicitar la renovación de la inscripción de estos libros de texto en el Registro, según los procedimientos establecidos en este Decreto.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

1. Quedan derogados el Decreto 51/2000, de 7 de febrero, por el que se regula el registro, la supervisión y la selección de libros de texto, y la Orden de la Consejería de Educación, de 22 de junio de 2005, por la que se regula el registro y la supervisión de libros de texto y material complementario asociado.

2. Asimismo, quedan derogadas cuantas normas de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en este Decreto.

Disposición final primera. Modificación del Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación secundaria.

La disposición transitoria primera del Decreto 327/2010, de 13 de julio, queda redactada de la siguiente forma:

«Los institutos de educación secundaria que estén en funcionamiento a la entrada en vigor del presente Decreto elaborarán y aprobarán su Plan de Centro antes del 31 de octubre de 2011».

Disposición final segunda. Modificación del Decreto 328/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de las escuelas infantiles de segundo ciclo, de los colegios de educación primaria, de los colegios de educación infantil y primaria y de los centros públicos específicos de educación especial.

La disposición transitoria primera del Decreto 328/2010, de 13 de julio, queda redactada de la siguiente forma:

«Las escuelas infantiles de segundo ciclo, los colegios de educación primaria, los colegios de educación infantil y primaria y los centros públicos específicos de educación especial que estén en funcionamiento a la entrada en vigor del presente Decreto elaborarán y aprobarán su Plan de Centro antes del 31 de octubre de 2011».

Disposición final tercera. Centros del profesorado.

1. La Consejería competente en materia de educación podrá prorrogar, hasta la finalización del curso escolar 2011/12, el mandato de las personas que ejercen la dirección, la subdirección y las asesorías de formación de los Centros del profesorado cuya finalización se produzca en el curso escolar 2010/11.

2. Los miembros de los Consejos de Centro que, por cumplir el período para el que fueron nombrados, deban finalizar su mandato durante el curso escolar 2010/11, continuarán desempeñando sus funciones hasta la finalización del curso escolar 2011/12.

Disposición final cuarta. Desarrollo y ejecución.

Se habilita al Consejero de Educación para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución de lo dispuesto en el presente Decreto.

Disposición final quinta. Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 5 de julio de 2011

JOSÉ ANTONIO GRIÑÁN MARTÍNEZ
Presidente de la Junta de Andalucía

FRANCISCO JOSÉ ÁLVAREZ DE LA CHICA
Consejero de Educación

ORDEN de 5 de julio de 2011, conjunta de las Consejerías de Educación y Empleo, por la que se establecen las Bases Reguladoras de la Beca 6000, dirigida a facilitar la permanencia en el Sistema Educativo del alumnado de Bachillerato y de Ciclos Formativos de Grado Medio de Formación Profesional Inicial y se efectúa su convocatoria para el curso 2011/2012.

De conformidad con el artículo 52 del Estatuto de Autonomía para Andalucía, corresponde a la Administración de la Junta de Andalucía el régimen de becas y ayudas con fondos propios, así como el desarrollo normativo y la ejecución de las becas y ayudas estatales.

El artículo 122 de la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, dispone que para garantizar la igualdad de todas las personas en el ejercicio del derecho a la educación, el alumnado con condiciones socioeconómicas desfavorables tendrá derecho a obtener becas y ayudas al estudio. En la enseñanza posobligatoria, las becas y ayudas al estudio tendrán en cuenta, además, el rendimiento escolar del alumnado.

El Decreto 137/2002, de 30 de abril, de apoyo a las familias andaluzas, establece un conjunto de medidas tendentes a facilitar la vida familiar, así como la integración de la mujer y el hombre en la vida laboral en condiciones de igualdad. Se trata de un conjunto de medidas que afectan a ámbitos muy diversos de la sociedad, a saber, empleo, educación, vivienda, servicios sociales, innovación y salud y que, en último término, pretenden apoyar a las familias andaluzas desde una perspectiva integral.

El Decreto 59/2009, de 10 de marzo, por el que se modifica el Decreto 137/2002, de 30 de abril, de apoyo a las familias andaluzas y el Decreto 18/2003, de 4 de febrero, de ampliación de las medidas de apoyo a las familias andaluzas, incluye un conjunto de actuaciones que inciden, de manera exclusiva, en el ámbito educativo. Entre dichas actuaciones se recoge la implantación de la Beca 6000, dirigida a apoyar al alumnado perteneciente a familias con rentas modestas que termina la enseñanza obligatoria, con objeto de que pueda continuar sus estudios de bachillerato o de formación profesional, compensando la ausencia de ingresos como consecuencia de la dedicación de la persona solicitante al estudio. Asimismo, se dispone que por Orden de las Consejerías competentes en las materias de educación y de empleo se establecerá el procedimiento de concesión de las Becas, así como las obligaciones de las personas beneficiarias, las condiciones de reintegro y demás aspectos relativos a su control y gestión.

La Orden de 24 de junio de 2009, conjunta de las Consejerías de Educación y Empleo, vino a establecer las bases reguladoras de la Beca 6000 efectuando, asimismo, la convocatoria para el curso 2009/2010.

Con esta orden se daba cumplimiento al mandato recogido expresamente en el Decreto 59/2009, de 10 de marzo, por el que se modifica el Decreto 137/2002, de 30 de abril, de apoyo a las familias andaluzas, y el Decreto 18/2003, de 4 de febrero, de ampliación de las medidas de apoyo a las familias andaluzas, que incluía un conjunto de actuaciones que inciden tanto en el ámbito educativo como en el laboral. Entre dichas actuaciones se recogía la implantación de la Beca 6000, dirigida a apoyar al alumnado perteneciente a familias con rentas modestas que termina la enseñanza obligatoria, con objeto de que, por una parte, pueda continuar sus estudios de bachillerato o formación profesional, compensando a las familias por la ausencia de ingresos como consecuencia de la dedicación de la persona solicitante al estudio y, por otra, se favorezca su formación contando, por ello, con mayores posibilidades de encontrar un empleo cuando finalice su proceso formativo, accediendo al mercado de trabajo con las mejores condiciones de empleabilidad.

Este programa tuvo continuidad durante el curso académico 2010/2011, con la aprobación de la Resolución de 14 de junio de 2010, de la Dirección General de Participación e Innovación Educativa, por la que se efectuaba la convocatoria pública de la Beca 6000, para dicho curso académico.

De otra parte, el Decreto 282/2010, de 4 de mayo, ha aprobado el nuevo Reglamento de los Procedimientos de Concesión de Subvenciones de la Administración de la Junta de Andalucía. El citado Decreto establece en su disposición transitoria primera que las bases reguladoras de las subvenciones deberán adaptarse a lo dispuesto en el Reglamento en el plazo de seis meses desde su publicación.

La citada Orden de 24 de junio de 2009, viene afectada por el Decreto 282/2010, de 4 de mayo, y, en consecuencia, procede su adaptación al cuerpo normativo con anterioridad a una nueva convocatoria. A esta adaptación de las bases reguladoras de la Beca 6000 se añade una necesidad de modificación derivada de la experiencia acumulada durante los dos cursos escolares en los que ha estado funcionando, así como de la entrada en vigor del Acuerdo de 23 de noviembre de 2010 del Consejo de Gobierno por el que se establece el control financiero permanente para las Becas concedidas al alumnado beneficiario de la Beca 6000.

Por todo ello, se ha considerado necesario la derogación de la citada Orden reguladora de la Beca 6000 en lugar de la modificación de la misma, con objeto de proceder a una nueva redacción que consiga, en la medida de lo posible y teniendo en cuenta las peculiaridades que caracterizan la concesión y tramitación de las becas y ayudas al estudio, la adaptación de la misma a las nuevas necesidades, así como su adecuación a la nueva regulación introducida por dicho Decreto.

En su virtud, de conformidad con lo establecido en la disposición final primera del Decreto 59/2009, de 10 de marzo, por el que se modifica el Decreto 137/2002, de 30 de abril, de apoyo a las familias andaluzas, y el Decreto 18/2003, de 4 de febrero, de ampliación de las medidas de apoyo a las familias andaluzas, y de las facultades conferidas en el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

D I S P O N E M O S

Artículo 1. Objeto y finalidad.

1. El objeto de la presente Orden es establecer las bases reguladoras de la Beca 6000 dirigida a facilitar la permanencia en el sistema educativo del alumnado que curse estudios oficiales de bachillerato o de ciclos formativos de grado medio de formación profesional inicial en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía, adaptando su contenido al Reglamento de los Procedimientos de Concesión de Subvenciones de la Administración de la Junta de Andalucía, aprobado por el Decreto 282/2010, de 4 de mayo, y se efectúa su convocatoria para el curso 2011/2012.

2. La Beca 6000 tiene como finalidad compensar la ausencia de ingresos como consecuencia de la dedicación de la persona solicitante al estudio.

Artículo 2. Régimen Jurídico.

1. Las Becas reguladas en la presente Orden se regirán, además de por lo previsto en la misma, por las disposiciones básicas que sobre procedimientos de concesión y gestión de subvenciones rijan para la Administración de la Junta de Andalucía y, en particular por:

a) La Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, de acuerdo con lo establecido en su disposición final primera.

b) El Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, de acuerdo con lo establecido en su disposición final primera, así como las demás normas básicas que desarrollen la ley.

c) El Título VII del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, aprobado por el Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo.

d) La vigente Ley del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

e) El Decreto 282/2010, de 4 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los Procedimientos de Concesión de Subvenciones de la Administración de la Junta de Andalucía.

f) La Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

g) La Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

h) La Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los Servicios Públicos.

i) El Decreto 183/2003, de 24 de junio, por el que se regula la información y atención al ciudadano y la tramitación de procedimientos administrativos por medios electrónicos (internet).

2. Asimismo, y en los aspectos a que se refiera esta Orden, será de aplicación el Real Decreto 1721/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece el régimen de las becas y ayudas al estudio personalizadas.

Artículo 3. Requisitos de las personas beneficiarias.

1. Podrá obtener la condición de persona beneficiaria de las becas objeto de las presentes bases reguladoras el alumnado que curse estudios oficiales de bachillerato o de ciclos formativos de grado medio de formación profesional inicial en

los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía que cumpla los siguientes requisitos:

a) Participar en la convocatoria general de becas y ayudas al estudio reguladas en el Real Decreto 1721/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece el régimen de las becas y ayudas al estudio personalizadas.

b) Pertener a una familia en la que todos los miembros de la unidad familiar estén empadronados en un Municipio de la Comunidad Autónoma de Andalucía, conforme al artículo 3.3 del Decreto 137/2002, de 30 de abril.

c) Reunir los requisitos específicos para ser beneficiario del componente de compensación educativa de las becas y ayudas al estudio en las enseñanzas posobligatorias de la convocatoria general del Ministerio competente en materia de educación.

d) No estar en posesión ni reunir los requisitos legales para la obtención de un título del mismo o superior nivel al de bachillerato o técnico de cualquier profesión.

e) En el caso del alumnado de primer curso de bachillerato o ciclo formativo de grado medio de formación profesional inicial, este deberá haber cursado los estudios de educación secundaria obligatoria en régimen ordinario y haber obtenido el título de graduado en Educación Secundaria Obligatoria en el curso inmediatamente anterior a la participación en la convocatoria correspondiente.

f) En el caso del alumnado de renovación de la beca, haber obtenido evaluación positiva en todas las materias del curso anterior.

g) Estar matriculado del curso completo en las enseñanzas de bachillerato o ciclos formativos de grado medio de formación profesional inicial en un centro docente de la Comunidad Autónoma de Andalucía, cursando estas enseñanzas en la modalidad presencial, quedando excluido del ámbito de aplicación de esta Orden el alumnado que curse estas enseñanzas en la modalidad de educación de personas adultas.

h) Haber cumplido la edad legalmente establecida para trabajar antes del 1 de enero del año en que finalice el curso académico para el que se solicita la beca. No obstante, el alumnado con diagnóstico de altas capacidades intelectuales que finalice la Educación Secundaria Obligatoria con una edad inferior a la establecida con carácter ordinario, fruto de haber flexibilizado la duración del periodo de escolarización obligatoria, podrá acogerse a la convocatoria de la beca 6000, siempre que cumpla los requisitos de carácter económico y académico establecidos en esta Orden.

i) Tener una renta y patrimonio familiar que no superen los umbrales que se establezcan anualmente por el acto del órgano competente en materia de becas y ayudas que apruebe la convocatoria de esta beca.

j) No estar realizando actividad laboral alguna, por cuenta propia o ajena, ni estar inscrito como demandante de empleo, en cualquier oficina del Servicio Andaluz de Empleo.

2. Los requisitos señalados en el apartado anterior, deberán mantenerse durante todo el periodo que abarque el curso académico para el que se concede la beca.

3. Dada la naturaleza de la beca, podrá obtenerse la consideración de persona beneficiaria aunque concurra en el alumnado las circunstancias expresadas en el artículo 13.2 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, así como en el artículo 116 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía.

Artículo 4. Cuantía de la beca.

1. De conformidad con lo recogido en el artículo 21.ter.3 del Decreto 137/2002, de 30 de abril, de apoyo a las familias andaluzas, la cuantía de la beca regulada en la presente Orden será de 6.000 euros por curso académico. Dicha cuantía se devengará a razón de 600 euros por mensualidad vencida desde septiembre hasta junio.

2. De conformidad con lo establecido en el artículo 21.ter.4 del Decreto 137/2002, de 30 de abril, del importe de la Beca 6000 se deducirán las cuantías de los componentes de compensación educativa y de residencia fuera del domicilio familiar, en su caso, de las becas en las enseñanzas posobligatorias de la convocatoria general de becas y ayudas al estudio del Ministerio competente en materia de educación, en el supuesto de que se sea beneficiario de alguna de estas.

Artículo 5. Limitaciones presupuestarias y control.

De acuerdo con el artículo 119.2 j) del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, la concesión de las becas estará limitada por las disponibilidades presupuestarias existentes del ejercicio en el que se realice la convocatoria.

1. Cuando se prevea en la convocatoria, se podrán adquirir compromisos de gasto de carácter plurianual de conformidad con lo establecido en el artículo 40 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, conforme a la distribución por anualidades e importes que en ella se establezca.

2. La convocatoria podrá también prever que eventuales aumentos sobrevenidos en el crédito disponible, posibiliten una resolución complementaria de la concesión de la subvención que incluya solicitudes que, aun cumpliendo todos los requisitos, no hayan sido beneficiarios por agotamiento del mismo.

3. El régimen de control de las becas se realizará conforme al procedimiento de control financiero permanente.

Artículo 6. Financiación y régimen de compatibilidad.

1. Las becas se concederán con cargo a los créditos presupuestarios que se establezcan en la correspondiente convocatoria, en la que se especificará la cuantía total máxima destinada a cada línea de subvención en dicha convocatoria.

2. La beca será incompatible con la percepción de otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos para la misma finalidad procedentes de cualesquiera Administraciones o entes públicos o privados, nacionales, de la Unión Europea o de organismos internacionales.

3. No obstante, y sin perjuicio de lo establecido en el artículo 4.2 de esta Orden, la beca será compatible con la percepción de las becas y ayudas al estudio para la misma finalidad que, con cargo a sus propios presupuestos, puedan establecer la Administración General del Estado y las Corporaciones Locales, en sus respectivos ámbitos de competencia sin que, en ningún caso, el importe total destinado a la compensación educativa pueda superar los 6.000 euros.

4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 4.2 de esta Orden, en el supuesto de que el alumnado beneficiario de la Beca 6000 sea, igualmente, beneficiario de los componentes de compensatoria y residencia, en su caso, de la convocatoria de Becas y ayudas al estudio de carácter general y movilidad para estudios posobligatorios, las cuantías correspondientes a dichos componentes serán financiadas por el Ministerio de Educación con cargo a los presupuestos generales del Estado.

Artículo 7. Procedimiento de concesión.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 120.1 párrafo segundo del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, el procedimiento de concesión de la beca regulada en la presente Orden se iniciará siempre a solicitud de la persona interesada y se tramitará y resolverá en régimen de concurrencia no competitiva. Se tramitará en atención a la mera concurrencia de la determinada situación de la persona preceptora, sin que sea necesario establecer la comparación de las solicitudes ni la prelación entre las mismas.

2. De acuerdo con el artículo 33.b) del Decreto 282/2010, de 4 de mayo, cada solicitud será tramitada, resuelta y notificada de forma individual.

Artículo 8. Renta familiar, patrimonio familiar y miembros computables.

1. La determinación de la renta y patrimonio familiar de las personas solicitantes, a efectos de lo establecido en el artículo 3.1.i) de esta Orden, se obtendrá en la forma establecida en los artículos 15, 16 y 17 del Real Decreto 1721/2007, de 21 de diciembre, y normativa de desarrollo.

2. Para el cálculo de la renta y el patrimonio familiar a que se refiere el apartado anterior, serán miembros computables aquellas personas que se determinan en el artículo 14 del Real Decreto 1721/2007, de 21 de diciembre, y normativa de desarrollo.

Artículo 9. Solicitudes.

1. Las solicitudes se presentarán ajustándose al formulario incorporado a la convocatoria, cumplimentando:

a) Los datos identificativos de la persona interesada y, en su caso, de quien la represente y de su unidad familiar.

b) Una declaración responsable de que cumple los requisitos exigidos en estas bases reguladoras, sin perjuicio de su posterior acreditación.

c) Una declaración responsable relativa a otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos solicitados y, en su caso, concedidos para la misma finalidad, por cualesquiera Administraciones Públicas o entes públicos o privados, nacionales o internacionales, con indicación de la entidad concedente, fecha e importe.

d) El consentimiento expreso al órgano instructor para que recabe de otras Consejerías o de otras Administraciones Públicas toda la información o documentación acreditativa exigida en la normativa de aplicación que estuviera en poder de aquellas. En caso de no prestar consentimiento, las personas solicitantes estarán obligadas a aportar los documentos necesarios para facilitar esa información en los términos indicados en el artículo 10, así como aquellos otros que se requieran en la presente Orden.

e) La declaración responsable de la veracidad de todos los datos reflejados en la solicitud.

2. El formulario incorporado a la convocatoria contendrá la advertencia de que conforme a lo dispuesto en el artículo 120.2 del Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo, la presentación de la solicitud conlleva la autorización al órgano gestor para recabar las certificaciones o la remisión de datos a la Agencia Estatal de Administración Tributaria, a la Tesorería General de la Seguridad Social y a la Consejería competente en materia de hacienda, así como en los demás casos en que una norma con rango de ley lo haya establecido, efectuándose de oficio por el órgano gestor las correspondientes comprobaciones.

3. El formulario de solicitud se podrá obtener en la siguiente dirección electrónica: www.juntadeandalucia.es/educacion/.

4. La solicitud irá dirigida a la persona titular de la Dirección General competente en materia de becas y ayudas al estudio.

Artículo 10. Documentación.

1. Como regla general, no es necesario acompañar documentos a la solicitud. No obstante, y de conformidad con el apartado tercero del artículo 23 del Decreto 282/2010, de 4 de mayo, se considera documentación estrictamente necesaria para resolver la convocatoria la siguiente:

a) En el caso de que la solicitud de beca sea formulada por personas que formen parte de unidades familiares de las que las administraciones tributarias no dispongan de datos, será el/la propio/a solicitante quien deba aportar información

fehaciente sobre la situación económica de renta y patrimonio de su unidad familiar, denegándose la beca en caso contrario.

b) En los casos en que el solicitante alegue su emancipación o independencia familiar y económica, cualquiera que sea su estado civil, deberá acreditar fehacientemente que cuenta con medios económicos propios suficientes que permitan dicha independencia, así como la titularidad o el alquiler de su domicilio. En caso contrario, para el cálculo de la renta y patrimonio familiar a efectos de Beca 6000, se computarán los ingresos correspondientes a los miembros computables de la familia a que se refiere el apartado 2 de este artículo.

2. Para acreditar que ostenta los requisitos exigidos en estas bases reguladoras, la persona solicitante tendrá que presentar los documentos indicados en el apartado anterior, si procediese, pudiendo optar por:

a) Aportarlos con la solicitud, en los términos previstos en la presente Orden.

b) Limitarse a cumplimentar en la solicitud una declaración responsable de que cumplen los requisitos exigidos en estas bases reguladoras, con el compromiso de aportarlos en el trámite de audiencia, en los términos del artículo 19 de la presente Orden.

3. Con carácter general, cuando se trate de información o documentos que obren en poder de la administración de la Junta de Andalucía o sus agencias, podrá ejercerse el derecho a no presentarlos, autorizando al órgano instructor para que los recabe de otra Consejería o agencia, para lo cual deberá indicarse el órgano al que fueron presentados o por el que fueron emitidos, la fecha de dicha presentación o emisión, y el procedimiento al que corresponden, siempre que no hayan transcurrido más de 5 años desde la finalización de este, conforme a lo dispuesto en el artículo 23.3 de la Ley General de Subvenciones.

4. Todo ello, sin perjuicio de que los órganos instructores puedan efectuar requerimientos de información y, en su caso, documentación, cuando sea necesario para resolver el procedimiento.

Artículo 11. Lugares y medios de presentación de solicitudes.

1. La solicitud se presentará preferentemente en el centro docente donde se vayan a seguir los estudios para los que se conceda la beca o, en su defecto, en cualquiera de los registros siguientes:

a) En el Registro Telemático Único de la Administración de la Junta de Andalucía.

b) En los lugares y registros previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y en el artículo 82.2 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

2. Para utilizar el medio de presentación electrónico se deberá disponer de un certificado electrónico reconocido, expedido por cualquiera de los prestadores de servicios de certificación cuyos certificados reconozca la Administración de la Junta de Andalucía. La relación de prestadores de servicios de certificación cuyos certificados reconoce la Administración de la Junta de Andalucía se puede consultar en la dirección electrónica: <https://ws024.juntadeandalucia.es/pluton/adminelec/convenio/prestadores.jsp>. Igualmente se podrá utilizar los sistemas de firma electrónica incorporados al Documento Nacional de Identidad, para personas físicas, en los términos de los artículos 13 y 14 de la Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los Servicios Públicos.

Artículo 12. Plazo de presentación de solicitudes.

1. El plazo de presentación de solicitudes se establecerá en las correspondientes convocatorias.

2. No serán admitidas a trámite las solicitudes que se presenten fuera del plazo fijado en la convocatoria, resolvién-

dose la inadmisión de las mismas, que será notificada a las personas interesadas en los términos previstos en el artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 13. Subsanación de la solicitud.

1. Si en la solicitud no se hubieran cumplimentado los extremos contenidos en el artículo 9 de esta Orden o bien el solicitante no reuniera los requisitos exigidos en la misma o no se acompañara de los documentos preceptivos, la Comisión Provincial de Selección requerirá a la persona interesada para que en el plazo de diez días proceda a la subsanación, con la indicación de que, si así no lo hiciera, se le tendrá por desistida de su solicitud de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 71 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, previa resolución que deberá ser dictada en los términos del artículo 42.1 de la referida Ley.

2. No obstante lo anterior, el plazo para subsanar la solicitud podrá ser ampliado, hasta cinco días más, a petición de la persona solicitante o a iniciativa del órgano instructor cuando la aportación de los documentos requeridos presente dificultades especiales o bien afecte a personas interesadas residentes fuera de España o cuando se haya de cumplimentar algún trámite en el extranjero.

3. Transcurrido el plazo para subsanar, se dictará resolución declarando el archivo de la solicitud no subsanada, y la inadmisión en los casos en que corresponda.

4. El escrito, mediante el que la persona interesada efectúa la subsanación, podrá presentarse en cualquiera de los lugares y por cualquiera de los medios indicados en el artículo 11 de la presente Orden.

Artículo 14. Órganos competentes para la instrucción y resolución.

1. El órgano competente para la instrucción y resolución del procedimiento de concesión de la Beca 6000 será la Dirección General competente en materia de becas y ayudas al estudio, por delegación del titular de la Consejería competente en materia de educación, debiendo hacerse constar esta circunstancia en las resoluciones que se adopten.

2. No obstante y, de conformidad con el artículo 120.3 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, la evaluación y análisis de las solicitudes y, en su caso, la emisión de las correspondientes propuestas de resolución, se llevarán a cabo por los órganos colegiados con la composición y funciones que se disponen en los artículos 15 y 16 de esta Orden.

Artículo 15. Composición, funciones y régimen de sesiones de la Comisión Provincial de Selección.

1. En cada Delegación Provincial de la Consejería competente en materia de educación se constituirá una Comisión Provincial que estará presidida por la persona titular de la Jefatura de Ordenación Educativa e integrada por los siguientes vocales, teniendo en cuenta los criterios de representación equilibrada establecidos en los artículos 18 y 19 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de Administración de la Junta de Andalucía:

a) Un Inspector o Inspectora de Educación, designado/a por la persona titular de la Delegación Provincial correspondiente, de entre los pertenecientes a la Comisión Provincial de promoción estudiantil de la convocatoria general de becas y ayudas al estudio.

b) La persona titular de la Jefatura de Sección de la que dependan las unidades de gestión de becas.

c) Una persona titular de la dirección de un centro público y otra de un centro concertado, designadas por la persona titular de la Delegación Provincial correspondiente, de entre los pertenecientes a la Comisión Provincial de promoción es-

tudiantil de la convocatoria general de becas y ayudas al estudio.

d) Secretaría: La persona titular de la Jefatura de Negociado encargada de la gestión de becas.

2. A las sesiones de esta Comisión asistirá, con voz y sin voto, una persona en representación de la Consejería competente en materia de empleo con rango de jefatura de servicio, designada por la persona titular de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo.

3. La Comisión Provincial de Selección desarrollará las siguientes funciones:

a) Evaluación y análisis de las solicitudes presentadas para comprobar si reúnen los requisitos exigibles para, en caso contrario, requerir a las personas solicitantes con el fin de que subsanen la falta o acompañen los documentos preceptivos.

b) Comprobar que todas las solicitudes presentadas han sido mecanizadas correctamente para su posterior tratamiento por parte de la Comisión Regional de Selección.

c) Dar traslado del listado de solicitantes a la Comisión Regional de Selección.

d) Estudiar las alegaciones que se formulen a las propuestas de denegación de la Beca 6000 y dar traslado a la Comisión Regional de Selección.

4. En los supuestos de vacante, ausencia o enfermedad, la persona titular de la Presidencia, la persona titular de la Secretaría y las Vocalías serán sustituidas por las personas suplentes que, al tiempo de su nombramiento, se hayan designado.

5. La Comisión se reunirá, como mínimo, una vez al año y, en todo caso, cuando sea convocada por la persona que la presida. El funcionamiento de la Comisión se ajustará a lo dispuesto en la presente Orden y en la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de Administración de la Junta de Andalucía, así como a lo previsto en el Capítulo II del Título II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en lo que constituya legislación básica.

6. Para el mejor desempeño de sus funciones, el órgano a que se refiere este artículo podrá estructurarse en subcomisiones o grupos de trabajo.

7. De las reuniones que se celebren, en virtud de lo dispuesto en este artículo, se levantará acta.

8. En casos específicos, la Comisión de Selección podrá requerir los documentos complementarios que se estimen precisos para un adecuado conocimiento de las circunstancias peculiares de cada caso, a los efectos de garantizar la correcta inversión de los recursos presupuestarios destinados a esta beca.

Artículo 16. Composición, funciones y régimen de sesiones de la Comisión Regional de Selección.

1. La Comisión Regional de Selección tendrá la siguiente composición, teniendo en cuenta los criterios de representación equilibrada establecidos en los artículos 18 y 19 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de Administración de la Junta de Andalucía:

a) Presidencia: La persona titular de la Jefatura del Servicio de Becas y Ayudas al Estudio.

b) Vocalías pertenecientes a la Consejería competente en materia de educación:

- La persona titular de la Coordinación General de Planificación y Control Presupuestario de la Secretaría General Técnica.

- La persona titular de la Jefatura del Servicio de Formación Profesional.

- La persona titular de la Jefatura de Servicio de Ordenación Educativa y Enseñanzas de Idiomas.

- Inspector o Inspectora Central.

c) Vocalías pertenecientes a las Delegaciones Provinciales de la Consejería competente en materia de educación:

- Las personas titulares de las Jefaturas de los Servicios de Ordenación Educativa.

d) Secretaría: La persona titular de la Jefatura de la Sección encargada de la gestión de las becas en la Consejería competente en materia de educación.

2. A las sesiones de esta Comisión asistirá, con voz y sin voto, una persona en representación de la Consejería competente en materia de empleo con rango de jefatura de servicio, designada por la persona titular de dicha Consejería.

3. La Comisión Regional de Selección realizará las siguientes funciones:

a) Comprobar los listados de los solicitantes tramitados por la Comisión Provincial, así como estudiar igualmente las alegaciones presentadas por las personas interesadas y mecanizadas en Séneca.

b) Contrastar la información sobre empadronamientos, rentas y patrimonio, datos académicos, familiares, sociales y laborales con las administraciones correspondientes, a los efectos de que se pueda determinar el cumplimiento de los requisitos económicos, académicos y laborales establecidos por esta Orden.

c) Elaborar y hacer las propuestas provisionales y definitivas de beneficiarios de la Beca 6000.

d) Propiciar las credenciales a los solicitantes beneficiarios de la Beca 6000.

e) Informar, a través de la página web de la Consejería de Educación ya mencionada en esta Orden, a las personas solicitantes que no cumplan los requisitos exigidos. En esta página se podrá obtener y descargar la documentación correspondiente donde se hará constar la causa que la motiva y se informará de las alegaciones que puedan formularse.

f) Informar los recursos que se presenten en relación con la concesión de la Beca 6000.

g) Atender cuantas consultas puedan plantearse en relación con la presente Orden.

4. En los supuestos de vacante, ausencia o enfermedad, la persona titular de la Presidencia, la persona titular de la Secretaría y las vocalías serán sustituidas por las personas suplentes que, al tiempo de su nombramiento, se hayan designado.

5. La Comisión se reunirá, como mínimo, una vez al año, y, en todo caso, cuando sea convocada por la persona que la presida. El funcionamiento de la Comisión se ajustará a lo dispuesto en la presente Orden y en la Ley 9/2007, de 22 de octubre, así como a lo previsto en el Capítulo II del Título II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, en lo que constituya legislación básica.

6. Para el mejor desempeño de sus funciones, el órgano a que se refiere este artículo podrá estructurarse en subcomisiones o grupos de trabajo.

7. De las reuniones celebradas por los órganos a que se refiere este artículo se levantará acta.

8. En casos específicos, la Comisión de Selección podrá requerir los documentos complementarios que se estimen precisos para un adecuado conocimiento de las circunstancias peculiares de cada caso, a los efectos de garantizar la correcta inversión de los recursos presupuestarios destinados a esta beca.

Artículo 17. Tramitación.

1. Las solicitudes debidamente diligenciadas por los centros docentes receptores, con una relación nominal de personas solicitantes, serán remitidas, en el plazo de cinco días hábiles desde la recepción de las mismas, a la correspondiente Delegación Provincial de la Consejería competente en materia de educación, para el estudio y realización de las funciones que, el artículo 15 de esta Orden, otorga a la Comisión Provincial de Selección.

2. Una vez analizada y estudiada la solicitud por la Comisión Provincial de Selección y registrada en Séneca, la Comisión Regional de Selección emitirá la propuesta de resolución provisional abriendo el trámite de audiencia correspondiente. Y una vez atendidas las alegaciones dictará propuesta definitiva de resolución y la elevará a la persona titular de la Dirección General competente en materia de becas y ayudas al estudio para que dicte la resolución definitiva.

3. La Comisión Regional de Selección podrá realizar propuestas de concesión a medida que se vayan tramitando las solicitudes, siempre y cuando cumplan los requisitos establecidos en la presente Orden.

4. La persona interesada en el procedimiento de concesión de la beca podrá conocer, a través de un acceso restringido en la dirección electrónica indicada en el artículo 9, el estado de tramitación de la beca. El acceso y consulta se podrá realizar en tiempo real, previa identificación mediante alguno de los sistemas de firma electrónica indicados en el artículo 10 de esta Orden. La información sobre el estado de tramitación del procedimiento comprender  la relación de los actos de trámite realizados, su contenido y fecha en la que fueron dictados. Todo ello, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 35.a) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Artículo 18. Comunicación.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 42.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, dentro de los diez d as siguientes a la recepción de la solicitud en el registro del órgano competente para su tramitación, este dirigirá a la persona solicitante una comunicación con la fecha en que la solicitud ha tenido entrada en el registro del órgano competente para su tramitación y el plazo máximo establecido para adoptar y notificar la resolución del procedimiento de concesión de la beca, así como el efecto desestimatorio que producirá el silencio administrativo.

Artículo 19. Audiencia, aportación de documentación y aceptación.

1. La Comisión Regional de Selección, tras haberse dictado la propuesta provisional de resolución, concederá a la persona solicitante un plazo de 10 días para que pueda alegar lo que estime pertinente, en los términos que prevé el artículo 84 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

2. La persona beneficiaria provisional de becas y ayudas deberá acompañar a la solicitud la documentación exigida, salvo que la hubiera presentado en los términos establecidos en el artículo 10 de la presente Orden. La documentación aportada será acreditativa de los datos que haya consignado en su solicitud respecto de los requisitos, en la declaración responsable. Los documentos serán originales, copias auténticas o copias autenticadas.

3. La documentación adjunta podrá presentarse en cualesquiera de los lugares y por cualesquiera de los medios indicados en el artículo 11 de la presente Orden, siempre que, para el supuesto de presentación en el Registro Telemático  nico de la Administración de la Junta de Andalucía, se trate de documentos electrónicos, copias electrónicas de documentos electrónicos o copias electrónicas de documentos emitidos originalmente en soporte papel, que incluyan un código generado electrónicamente u otros sistemas de verificación que permitan contrastar su autenticidad mediante el acceso a los archivos electrónicos de la Administración Pública,  rgano o entidad emisora.

4. En el supuesto de presentación a través del Registro Telemático  nico de la Administración de la Junta de Andalucía, la persona interesada también podrá aportar copias digitalizadas de los documentos, cuya fidelidad con el original garantizar  mediante la utilización de firma electrónica avanzada. En este supuesto, el órgano instructor podrá solicitar del correspondiente archivo el cotejo del contenido de las copias

aportadas. Ante la imposibilidad de este cotejo y con carácter excepcional, podrá requerir a la persona interesada la exhibición del documento o de la información original. La aportación de tales copias implica la autorización al órgano instructor para que acceda y trate la información personal contenida en tales documentos.

5. La falta de presentación de los documentos exigidos por la propuesta provisional para acreditar los requisitos para obtener la condición de persona beneficiaria, implicará el desistimiento de la solicitud. Todo ello sin perjuicio de las responsabilidades en que se pueda incurrir.

6. Se podrá prescindir de lo regulado en este artículo cuando no figuren en el procedimiento ni sean tenidos en cuenta otros hechos ni otras alegaciones y pruebas que las aducidas por la persona interesada, y la persona interesada hubiera presentado con la solicitud toda la documentación que, en su caso, exijan las bases reguladoras. En tal caso, esta propuesta tendrá el carácter de definitiva.

Artículo 20. Propuesta definitiva de resolución.

1. Salvo lo previsto en el último apartado del artículo anterior, la Comisión Regional de Selección analizar  las alegaciones presentadas durante el trámite de audiencia y comprobar  la documentación aportada.

2. La Comisión Regional de Selección formular  la propuesta definitiva de resolución.

Artículo 21. Resolución.

1. Se delega en la persona titular de la Dirección General competente en materia de becas y ayudas la competencia para la resolución de las becas reguladas en la presente Orden, debiendo hacerse constar esta circunstancia en las resoluciones que se adopten, de conformidad con lo establecido en los artículos 13 y 16 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre y el artículo 102.3 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre.

2. La Dirección General competente en materia de Becas y ayudas al estudio podrá dictar resoluciones de concesiones a medida que la Comisión Regional de Selección formule las correspondientes propuestas definitivas.

3. La resolución del procedimiento tendrá el siguiente contenido mínimo:

a) La indicación de la persona beneficiaria y del plazo de ejecución, con expresión del inicio del computo del mismo.

b) La cuantía de la beca, la aplicación presupuestaria del gasto y, en su caso, su distribución plurianual.

c) La forma y secuencia de pago y los requisitos exigidos para su abono.

d) Las condiciones que, en su caso, se impongan a la persona beneficiaria.

e) La indicación, en su caso, de que han sido desestimadas el resto de solicitudes.

4. De acuerdo con el artículo 115.3 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, la resolución ha de ser motivada, razon ndose el otorgamiento en función del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 3 de esta Orden.

5. El plazo máximo para resolver y notificar la resolución del procedimiento será de tres meses, computado desde la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el registro del órgano competente para su tramitación. El vencimiento del plazo máximo sin que se hubiese dictado y notificado la resolución expresa, legitima a la persona interesada para entender desestimada por silencio administrativo la solicitud de concesión de la beca.

6. La resolución pondr  fin al procedimiento y agotará la vía administrativa, pudiendo interponerse contra ella recurso contencioso-administrativo, en la forma y los plazos establecidos en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la jurisdicción contencioso-administrativa o, potestativamente,

recurso de reposición en los términos establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

7. Asimismo, la persona titular de la Dirección General competente en materia de becas y ayudas al estudio emitirá las credenciales de concesión a quienes cumplan todos los requisitos exigidos en la presente Orden y resulten beneficiarios de la Beca 6000.

Artículo 22. Notificación.

1. Las resoluciones y demás trámites adoptados en el curso de la adjudicación de esta beca serán notificadas individualmente, sin perjuicio de que las personas solicitantes puedan acceder a toda la información relativa al estado de su solicitud a través de la página web establecida en el artículo 9 de esta Orden y de la sede electrónica que a tal fin establezca la Consejería competente en materia de educación.

2. De conformidad con el artículo 17 del Decreto 282/2010, de 4 de mayo, siempre que las personas interesadas hayan señalado o consentido expresamente el medio de notificación electrónico, las notificaciones que deban cursarse personalmente a las mismas se practicarán por ese medio a través de la sede electrónica que la Consejería competente en materia de educación haya establecido al efecto.

3. De acuerdo con el artículo 30.2 del Decreto 282/2010, de 4 de mayo, los actos de requerimiento de subsanación se podrán comunicar a las personas solicitantes de la beca en el lugar o a través del medio que estas hayan señalado al efecto en la solicitud.

Artículo 23. Publicación.

Las becas reguladas por la presente Orden quedan exceptuadas de las obligaciones previstas en los artículos 18.1 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre y 123 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, al ser su publicación contraria al respeto y salvaguarda del honor, la intimidad personal y familiar de las personas físicas en virtud de lo establecido en la Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, de protección civil del derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen.

Artículo 24. Modificación de la resolución de concesión.

1. El procedimiento para modificar la resolución de concesión se iniciará siempre de oficio por acuerdo del órgano que la otorgó, bien por propia iniciativa, como consecuencia de petición razonada de otros órganos o bien a instancia de la persona beneficiaria.

2. Conforme establecen los artículos 19.4 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, y 121 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, toda alteración de las condiciones tenidas en cuenta para la concesión de la subvención, podrá dar lugar a la modificación de la resolución de concesión. En el supuesto de que se obtengan de manera concurrente otras aportaciones fuera de los casos permitidos en estas bases reguladoras, se acordará la modificación de la resolución de concesión en los términos previstos en el artículo 26 de la presente Orden.

3. De acuerdo con el artículo 14.1.d) de la Ley General de Subvenciones, las personas beneficiarias están obligadas a comunicar al órgano concedente la obtención de otras subvenciones o ayudas para la misma finalidad, procedentes de cualquier administración o ente público o privado, nacional o internacional, y demás alteraciones a que se refiere dicho precepto.

4. La persona beneficiaria de la beca podrá instar del órgano concedente la iniciación de oficio del procedimiento para modificar la resolución de concesión, incluida la ampliación de los plazos de ejecución y justificación, sin que en ningún caso pueda variarse el destino o finalidad de la subvención, ni alterar la actividad, programa, actuación o comportamiento para los que se concedió la beca, ni elevar la cuantía de la

beca obtenida que figura en la resolución de concesión. La variación tampoco podrá afectar a aquellos aspectos que fueron razón de su concreto otorgamiento. La ampliación del plazo de justificación no podrá exceder la mitad del inicialmente establecido y en ningún caso podrá perjudicar derechos de terceras personas.

5. El escrito por el que se inste la iniciación de oficio deberá estar suficientemente justificado, presentándose de forma inmediata a la aparición de las circunstancias que lo motiven y con antelación a la finalización del plazo de ejecución y de justificación inicialmente concedido.

6. En el plazo máximo de 15 días, desde que el escrito haya tenido entrada en el registro del órgano competente para su tramitación, se notificará a la persona interesada el acuerdo por el que se adopte la decisión de iniciar o no el procedimiento. La denegación deberá motivarse expresamente.

7. La resolución de modificación será dictada y notificada en un plazo no superior a dos meses, y siempre antes de finalizar el plazo que, en su caso, sea modificado. La resolución se adoptará por el órgano concedente de la beca tras la instrucción del correspondiente procedimiento en el que, junto a la propuesta razonada del órgano instructor, se acompañarán los informes pertinentes y las alegaciones que, en su caso, hubiera presentado la persona o entidad beneficiaria.

Artículo 25. Obligaciones de la persona beneficiaria.

1. Son obligaciones de la persona beneficiaria:

a) Destinar la beca a la finalidad para la que se concede, entendiéndose por tal la compensación económica a la familia por la no incorporación del alumnado beneficiario de la beca 6000 al mercado laboral.

b) Justificar ante el órgano concedente el cumplimiento de los requisitos y condiciones, así como la realización de la actividad y el cumplimiento de la finalidad que determinen la concesión de la beca, entendiéndose por tal la matriculación, asistencia a clase, presentación a exámenes, así como la realización de la práctica que haya motivado su concesión.

c) Someterse a las actuaciones de comprobación, a efectuar por el órgano concedente, así como cualesquiera otras de comprobación y control financiero que puedan realizar los órganos de control competentes, aportando cuanta información le sea requerida en el ejercicio de las actuaciones anteriores.

d) El sometimiento a las actuaciones de comprobación y control financiero que corresponden a la Intervención General de la Junta de Andalucía, en relación con las becas concedidas, y a las previstas en la legislación del Tribunal de Cuentas y de la Cámara de Cuentas de Andalucía, facilitando cuanta información le sea requerida por dichos órganos.

e) Comunicar al órgano concedente la solicitud u obtención de otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos que financien las actividades subvencionadas, de cualesquiera Administraciones o entes públicos o privados, nacionales o internacionales. Esta comunicación deberá efectuarse tan pronto como se conozca. Asimismo, se comunicará cualquier alteración de las condiciones tenidas en cuenta para la concesión de la beca.

f) Proceder al reintegro de los fondos percibidos en los supuestos contemplados en el artículo 29 de la presente Orden.

g) Comunicar al órgano concedente el cambio de domicilio o de la dirección de correo electrónico durante el período en el que la Beca es susceptible de control.

h) Declarar, específicamente en los supuestos de cambio de estudios, el hecho de haber tenido beca en años anteriores.

i) Poner en conocimiento del órgano concedente la no incorporación o el abandono de los estudios, en el plazo de veinte días hábiles desde el inicio de tales situaciones.

2. Conforme al artículo 46 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, las personas beneficiarias estarán obligadas a prestar colaboración y facilitar cuanta documentación sea requerida en el ejercicio de las funciones de control que co-

responden a la Intervención General de la Junta de Andalucía, a cuyo fin tendrán las siguientes facultades:

a) El libre acceso a la documentación objeto de comprobación, incluidos los programas y archivos en soportes informáticos.

b) El libre acceso a información de las cuentas bancarias en las entidades financieras donde se pueda haber efectuado el cobro de la beca.

3. La negativa al cumplimiento de estas obligaciones se considerará resistencia, excusa, obstrucción o negativa a los efectos previstos en el artículo 30 de la presente Orden, sin perjuicio de las sanciones que, en su caso, pudieran corresponder.

Artículo 26. Forma y secuencia de pago.

1. El pago de las cantidades de la Beca 6000 se efectuará mediante transferencia bancaria a la cuenta de la que deberá ser, en todo caso, titular o cotitular la persona beneficiaria, y que se habrá debido indicar en la solicitud de participación en la correspondiente convocatoria de la Beca 6000.

2. Para la percepción de las cantidades de la Beca 6000 será obligatoria la asistencia al centro docente. A tales efectos, el pago de la beca se suspenderá de forma inmediata y definitiva en los siguientes supuestos:

a) Cuando el alumnado haya causado baja en el centro docente antes de la finalización del curso académico para el que se ha concedido la beca.

b) Cuando el alumnado no haya asistido a un 15% de las horas lectivas, computadas mensualmente, salvo que las faltas se encuentren debidamente justificadas.

3. Para la percepción de las cantidades de la Beca 6000 será obligatorio el progreso satisfactorio en las evaluaciones que se realicen a lo largo del curso. A la finalización de cada una de las evaluaciones del curso académico, el alumnado beneficiario de la beca tendrá que haber superado con éxito la totalidad de las asignaturas cursadas en cada una de las tres evaluaciones establecidas a efectos del seguimiento de la Beca 6000. En caso contrario se interrumpirá temporalmente el pago de la beca concedida, hasta conocer el resultado de la siguiente evaluación, pudiéndose dar las siguientes situaciones:

a) Al alumnado que no ha superado con éxito la totalidad de las asignaturas de la primera evaluación, se le interrumpirá el abono de la beca hasta conocer el resultado de la segunda evaluación.

b) Si en la segunda evaluación el alumnado supera con éxito todas las asignaturas cursadas, se le abonará en un solo pago el importe de la beca correspondiente a los meses del segundo trimestre del curso que ha dejado de percibir.

c) Si, por el contrario, en la segunda evaluación continúa sin superar con éxito todas las asignaturas, se le seguirá interrumpiendo el abono de la beca hasta conocer el resultado de la evaluación final ordinaria.

d) En el supuesto de que en la evaluación final ordinaria no superase con éxito la totalidad de la carga lectiva del curso académico, no se le realizará ningún otro pago.

f) Si, por el contrario, en esta última evaluación, el alumnado supera con éxito la totalidad de las asignaturas, se le realizará un pago liquidación por el importe de las cantidades que se le hayan dejado de sufragar.

4. Los pagos podrán realizarse mensualmente o acumularse de acuerdo con lo establecido anteriormente.

5. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, el proceso de evaluación del alumnado que cursa las enseñanzas correspondientes a los ciclos formativos de grado medio de formación profesional inicial se realizará de conformidad con lo establecido en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas

de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

6. Para la percepción de las cantidades de la Beca 6000 será obligatorio no figurar inscrito, como demandante de empleo, en cualquier oficina del Servicio Andaluz de Empleo durante todo el curso académico en que se esté percibiendo la beca.

Artículo 27. Seguimiento y control del alumnado beneficiario.

1. La Dirección General competente en materia de becas y ayudas al estudio remitirá una relación nominal del alumnado beneficiario de la Beca 6000, con indicación de su Documento Nacional de Identidad y curso para el que se le concede la beca, a todos los centros docentes donde se encuentre matriculado dicho alumnado, para el seguimiento del mismo.

2. La persona titular del cargo con las funciones de tutoría del alumnado se responsabilizará de desempeñar las siguientes funciones:

a) Recepción del material informativo y las instrucciones correspondientes a la Beca 6000, que se hará llegar a través del sistema de información «Séneca» y difusión del mismo entre el alumnado beneficiario y a sus representantes legales.

b) Comunicación trimestral de las faltas de asistencia injustificadas del alumnado beneficiario de la beca en el plazo de cinco días hábiles siguientes a la finalización de cada una de las sesiones de evaluación y, en su caso, que ha causado baja en el centro antes de la finalización del curso académico en el momento en que se produzca este hecho, a través de una entrada habilitada al efecto en el sistema de información «Séneca».

c) Comunicación de las calificaciones obtenidas por el alumnado solicitante de la Beca 6000 en cada una de las sesiones de evaluación celebradas a lo largo del curso académico, en el plazo de cinco días hábiles desde la fecha de realización de las citadas sesiones, a través de una entrada habilitada al efecto en el sistema de información «Séneca».

d) Informar de todos aquellos aspectos que pudieran afectar a las condiciones que permitieron a una persona obtener la condición de beneficiario de la beca y, concretamente, aquellas que puedan conllevar la pérdida del derecho al abono de las cantidades de la misma.

3. La Consejería competente en materia de educación dará traslado a la Consejería competente en materia de empleo de la relación del alumnado beneficiario de la Beca 6000, a los efectos de comprobar e informar que durante todo el periodo de disfrute de la beca no figura inscrito como demandante de empleo, en cualquier oficina del Servicio Andaluz de Empleo.

Artículo 28. Justificación de la beca.

1. De conformidad con lo dispuesto en el apartado 7 del artículo 30 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, el pago de la Beca 6000 no requerirá otra justificación que el cumplimiento de lo recogido en los artículos 3 y 25 de la presente Orden.

2. De conformidad con el artículo 86.2, séptima, de la Ley 47/2003, de 26 de noviembre, General Presupuestaria, las Administraciones educativas llevarán a cabo las actuaciones que aseguren la correcta inversión de los recursos presupuestarios destinados a la Beca 6000, estableciendo los procedimientos de verificación y comprobación que consideren adecuados.

Artículo 29. Reintegro.

1. Además de los casos de nulidad y anulabilidad de la resolución de concesión previstos en el artículo 36 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, procederá también el reintegro de las cantidades percibidas y la exigencia del interés de demora correspondiente desde el momento del pago de la beca

hasta la fecha en que se acuerde la procedencia del reintegro, en los siguientes casos:

a) Obtención de la beca falseando las condiciones requeridas para ello u ocultando aquéllas que lo hubieran impedido.

b) Incumplimiento total o parcial del objetivo, de la actividad, del proyecto o la no adopción del comportamiento que fundamentan la concesión de la beca, en relación con lo dispuesto en el artículo 25.1.b) y 26.2 de la presente Orden.

c) Incumplimiento de la obligación de justificación o la justificación insuficiente.

d) Resistencia, excusa, obstrucción o negativa a las actuaciones de comprobación y control financiero previstas en los artículos 14 y 15 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, así como el incumplimiento de las obligaciones contables, registrales o de conservación de documentos cuando de ello se derive la imposibilidad de verificar el empleo dado a los fondos percibidos, el cumplimiento del objetivo, la realidad y regularidad de las actividades subvencionadas, o la concurrencia de subvenciones, ayudas, ingresos o recursos para la misma finalidad, procedentes de cualesquiera Administraciones o entes públicos o privados, nacionales, de la Unión Europea o de organismos internacionales.

e) Incumplimiento de las obligaciones impuestas por el órgano concedente a las personas beneficiarias, así como de los compromisos por estas asumidos, con motivo de la concesión de la beca, siempre que afecten o se refieran al modo en que se han de conseguir los objetivos, realizar la actividad, ejecutar el proyecto o adoptar el comportamiento que fundamenta la concesión de la beca.

f) Incumplimiento de las obligaciones impuestas por la Administración a las personas beneficiarias, así como de los compromisos por estas asumidos, con motivo de la concesión de la beca, distintos de los anteriores, cuando de ello se derive la imposibilidad de verificar el empleo dado a los fondos percibidos, el cumplimiento del objetivo, o la concurrencia de subvenciones, ayudas, ingresos o recursos para la misma finalidad, procedentes de cualesquiera Administraciones o entes públicos o privados, nacionales, de la Unión Europea o de organismos internacionales.

2. Las renunciaciones por parte de las personas beneficiarias a la beca concedida darán lugar a su reintegro inmediato.

3. Atendiendo a la naturaleza de la subvención concedida y a la graduación del incumplimiento de las condiciones impuestas con motivo de su concesión, se ponderará tanto el importe como los componentes de la beca o ayuda al estudio a reintegrar.

4. Las cantidades a reintegrar tendrán la consideración de ingresos de derecho público. El interés de demora aplicable en materia de subvenciones será el interés legal del dinero incrementado en un 25% salvo que la Ley de Presupuestos Generales del Estado o la normativa comunitaria aplicable establezcan otro diferente.

5. La incoación, instrucción y la resolución del procedimiento de reintegro corresponde a la Dirección General competente en materia de becas y ayudas al estudio. El procedimiento, cuyo plazo máximo para resolver y notificar la resolución será de doce meses desde la fecha del acuerdo de iniciación, tendrá siempre carácter administrativo.

6. La resolución de reintegro será notificada a la persona interesada con indicación de la forma y plazo en que deba efectuarse.

7. En el caso de que, como consecuencia de actuaciones seguidas conforme a los apartados anteriores de este artículo, deban reintegrarse cantidades, se efectuarán a favor de la Consejería competente en materia de hacienda pública, a través del modelo 046, de Ingresos de tasas, precios públicos, sanciones y otros ingresos de la Junta de Andalucía.

Artículo 30. Régimen sancionador.

1. Las infracciones administrativas cometidas, en relación con las becas reguladas en esta Orden, se sancionarán conforme a lo establecido en el artículo 129 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía.

2. La incoación e instrucción del procedimiento sancionador corresponde a la Comisión Regional de Selección.

3. La resolución del procedimiento sancionador corresponde a la Dirección General competente en materia de becas y ayudas al estudio.

Disposición adicional primera. Ciclos Formativos de Grado Medio.

El alumnado de ciclos formativos de grado medio con duración de un curso más prácticas devengará la cantidad de 600 euros mensuales durante todo el periodo de duración de dichas prácticas, no pudiendo superar este periodo los tres meses de duración, salvo que el propio centro educativo certifique motivadamente que la duración de las prácticas es superior al periodo establecido anteriormente.

Para ser beneficiario de la Beca 6000 en la fase de prácticas deberá haber obtenido la condición de Becario 6000 en el curso anterior y cumplir con los requisitos establecidos en esta Orden.

Disposición adicional segunda. Convocatoria para el curso 2011/2012.

1. Se realiza la convocatoria de la Beca 6000 para el alumnado que se matricule en los cursos de primero o segundo de Bachillerato o en los cursos de primero o segundo de Ciclos formativos de grado medio de formación profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía para el curso escolar 2011/2012.

2. Para el curso 2011/2012 el plazo de presentación de solicitudes estará comprendido entre el día siguiente a la publicación de esta orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y el día 30 de septiembre de 2011.

No obstante, con objeto de agilizar la tramitación y gestión de la convocatoria, el alumnado que haya obtenido titulación en la ESO y el alumnado que haya superado todas las materias de 1.º de Bachillerato o Ciclo formativo de grado medio en el mes de junio de 2011, presentará, preferentemente, su solicitud durante el mes de julio de 2011.

3. A efectos de la determinación de la renta familiar, para ser beneficiario de la Beca 6000 del curso 2011/2012 se computará el ejercicio 2010.

4. La renta familiar a efectos de beca se obtendrá por agregación de las rentas del ejercicio 2010 de cada miembro computable de la familia que se calculará según se indica en los párrafos siguientes y de conformidad con la normativa reguladora del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.

5. Para la obtención de cada uno de los componentes de las Becas y Ayudas al Estudio de la convocatoria general del Ministerio de Educación, así como el importe de las deducciones que deban practicarse sobre la renta o el porcentaje de valoración del patrimonio, en su caso, los umbrales de renta y patrimonio familiar vendrán determinados por el Real Decreto 708/2011, de 20 de mayo, por el que se establecen los umbrales de renta y patrimonio familiar y las cuantías de las becas y ayudas al estudio del Ministerio de Educación para el curso 2011/2012.

6. El cumplimiento de los requisitos y parámetros económicos y patrimoniales de los solicitantes de la Beca 6000, así como el importe de las deducciones que deban practicarse, se obtendrá de igual forma a la establecida en los artículos 13, 14, 15, 16 y 17 del Real Decreto 1721/2007, de 21 de diciembre por el que se establece el régimen de las Becas y ayudas

al estudio personalizadas y en los artículos 10, 11 y 12 del Real Decreto 708/2011, de 20 de mayo por el que se establecen los umbrales de renta y patrimonio familiar y las cuantías de las becas y ayudas al estudio del Ministerio de Educación para el curso 2011/2012.

7. Para la concesión de la Beca 6000 durante el curso 2011/2012 se aplicarán los siguientes umbrales de renta familiar:

Familias de un miembro	1.981,00 euros
Familias de dos miembros	3.823,00 euros
Familias de tres miembros	5.571,50 euros
Familias de cuatro miembros	7.306,50 euros
Familias de cinco miembros	9.038,00 euros
Familias de seis miembros	10.731,50 euros
Familias de siete miembros	12.386,50 euros
Familias de ocho miembros	14.004,50 euros

A partir del octavo miembro se añadirán hasta 1.617,50 euros por cada nuevo miembro computable de la familia.

Se denegará la Beca 6000, cualquiera que sea la renta familiar calculada, cuando se superen los umbrales indicativos de patrimonio familiar establecidos en el artículo 12 del Real Decreto 708/2011, de 20 de mayo.

8. La presentación de la solicitud implicará la aceptación de las condiciones recogidas en esta convocatoria, así como en la presente Orden.

9. Los gastos ocasionados por la concesión de la Beca 6000 durante el curso 2011/2012, se concederán con cargo a la aplicación correspondiente perteneciente al artículo 48 de la clasificación económica y del programa 31P, servicio de apoyo a la familia, siendo los servicios aplicables al efecto los de autofinanciada, así como, en su caso, el servicio 18. El límite máximo presupuestario para esta convocatoria 2011/2012 es de 39.120.000,00 euros.

10. En el caso de eventuales aumentos sobrevenidos en el crédito disponible, se podrá realizar una resolución complementaria de la concesión de la subvención que incluya solicitudes que, aun cumpliendo todos los requisitos, no hayan sido beneficiarias por agotamiento del mismo.

Disposición adicional tercera. Delegación de competencias para la convocatoria de la Beca 6000.

Se delega en la persona titular de la Dirección General competente en materia de becas y ayudas al estudio, la convocatoria de las becas objeto de la presente Orden, la cual, se aprobará, en cada curso académico, mediante Resolución.

Disposición transitoria primera. Tutoría de Becarios.

Hasta tanto no se regulen las funciones que deberán ejercerse por la tutoría respecto del alumnado beneficiario de las becas y ayudas al estudio, las funciones establecidas en el artículo 27.2 de la presente Orden serán asumidas por los equipos directivos de los centros docentes.

Disposición transitoria segunda. Régimen transitorio de procedimientos.

Los procedimientos administrativos no finalizados de la Beca 6000, que estén siendo tramitados a la entrada en vigor de la presente Orden, continuarán tramitándose hasta su finalización de conformidad con la normativa vigente en el momento de su inicio.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Queda derogada la Orden de 24 de junio de 2009, conjunta de las Consejerías de Educación y Empleo, por las que se establecen las bases reguladoras de la Beca 6000 dirigida a facilitar la permanencia en el sistema educativo del alumnado de bachillerato o de ciclos formativos de grado medio de formación profesional inicial y se efectúa su convocatoria para el curso académico 2009/2010, así como todas aquellas disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo dispuesto en la presente Orden.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 5 de julio de 2011

FRANCISCO ÁLVAREZ DE LA CHICA
Consejero de Educación

MANUEL RECIO MENÉNDEZ
Consejero de Empleo

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

CÓDIGO IDENTIFICATIVO

Nº REGISTRO, FECHA Y HORA

ANEXO

SOLICITUD

BECA 6000

CONVOCATORIA / EJERCICIO:.....

..... de de..... de.....(BOJA nº..... de fecha.....)

1 DATOS DE LA PERSONA SOLICITANTE									
APELLIDOS Y NOMBRE					SEXO <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> M		DNI / NIE / NIF:		
DOMICILIO (TIPO VÍA)		NOMBRE VÍA:		KM VÍA:	NÚMERO:	LETRA:	ESCALERA:	PISO:	PUERTA:
LOCALIDAD:			PROVINCIA:		PAÍS:		CÓDIGO POSTAL:		
TELÉFONO:				CORREO ELECTRÓNICO:					
2 DATOS BANCARIOS									
Recuerde que el alumnado solicitante deberá ser titular o cotitular de esta cuenta, figurando su DNI/NIE en la misma.									
Código entidad		Código sucursal		Dígito Control		Nº Cuenta			
Entidad:									
Domicilio:									
Localidad: Provincia: C. Postal:									
3 DOCUMENTACIÓN QUE APORTO									
<input type="checkbox"/> Fotocopia de la solicitud de beca del Ministerio de Educación o fotocopia del resguardo de la misma.									
<input type="checkbox"/> Documentación acreditativa de alguna/s deducción/es de la renta familiar (recogida en el apartado 4).									
<input type="checkbox"/> Documentación acreditativa de su emancipación o independencia familiar y económica.									
4 SITUACIONES DECLARADAS POR EL/LA SOLICITANTE									
Marque con una X la/s casilla/s que corresponda/n. Para que sean tenidas en cuenta deberá acreditarse que concurrían a 31 de diciembre de 2010.									
<input type="checkbox"/> CONDICIÓN DE FAMILIA NUMEROSA:				<input type="checkbox"/> GENERAL <input type="checkbox"/> ESPECIAL					
<input type="checkbox"/> CONDICIÓN DE MINUSVALÍA (1). GRADO DE MINUSVALÍA:				<input type="checkbox"/> IGUAL O SUPERIOR A 33%		Nº DE AFECTADOS/AS _____			
				<input type="checkbox"/> IGUAL O SUPERIOR A 65%		Nº DE AFECTADOS/AS _____			
<input type="checkbox"/> HERMANOS/AS UNIVERSITARIOS/AS DEL/DE LA SOLICITANTE ESTUDIANTES FUERA DEL DOMICILIO FAMILIAR: INDIQUE NÚMERO _____									
<input type="checkbox"/> ORFANDAD ABSOLUTA DEL/DE LA SOLICITANTE.									
(1).- Referida al hermano/a, hijo/a del/de la solicitante o el/la propio/a solicitante. Indique número de personas de la familia afectadas.									

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

5	OBSERVACIONES QUE DESEA HACER CONSTAR EL/LA SOLICITANTE

6	SOLICITUD, DECLARACIÓN, LUGAR Y FIRMA	
<p>DECLARO, bajo mi expresa responsabilidad, que son ciertos cuantos datos figuran en la presente solicitud, y que:</p> <p><input type="checkbox"/> No estoy inscrito/a como demandante de empleo.</p> <p><input type="checkbox"/> Cumplo los requisitos exigidos para obtener la condición de persona beneficiaria y aporto junto con esta solicitud la documentación acreditativa exigida en las bases reguladoras</p> <p><input type="checkbox"/> Cumplo los requisitos exigidos para obtener la condición de persona beneficiaria y me comprometo a aportar, en el tramite de audiencia, la documentación exigida en las bases reguladoras.</p> <p><input type="checkbox"/> No he solicitado ni obtenido becas o ayudas para la misma finalidad relacionadas con esta solicitud</p> <p><input type="checkbox"/> He solicitado y/u obtenido otras becas o ayudas para la misma finalidad relacionadas con esta solicitud, procedentes de cualesquiera Administraciones o entes públicos o privados, nacionales o internacionales.</p>		
Solicitadas		
Fecha / Año	Otras Administraciones / Entes públicos o privados, nacionales o internacionales	Importe
..... €
..... €
..... €
Concedidas		
Fecha / Año	Otras Administraciones / Entes públicos o privados, nacionales o internacionales	Importe
..... €
..... €
..... €
<p><input type="checkbox"/> No me hallo incurso en ninguna de las prohibiciones contempladas en la presente base reguladora</p>		

Han de tratarse de documentos correspondientes a procedimientos que hayan finalizado en los últimos cinco años.

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

7 SOLICITUD, DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA (Continuación)
Me COMPROMETO a cumplir las obligaciones exigidas por la normativa de aplicación y SOLICITO la concesión de la BECA 6000. <p style="text-align: center;">En a de de LA PERSONA SOLICITANTE / REPRESENTANTE</p> <p style="text-align: center;">Fdo.:</p>

PROTECCIÓN DE DATOS
En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la Consejería de Educación le informa que los datos personales obtenidos mediante la cumplimentación de este documento y demás que se adjuntan van a ser incorporados, para su tratamiento, en un fichero automatizado. Asimismo, se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos tiene como finalidad la gestión de las solicitudes de la BECA 6000 y el seguimiento, verificación y control de las concesiones de las mismas. De acuerdo con lo previsto en la citada Ley Orgánica, puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un escrito a la Secretaría General Técnica de la Consejería de Educación, c/ Juan Antonio de Vizarrón, s/n. Isla de la Cartuja, Edificio Torretriana, 41092-SEVILLA.

ILMA. SRA. DIRECTORA GENERAL DE PARTICIPACIÓN E INNOVACIÓN EDUCATIVA

✕

RESGUARDO DE SOLICITUD DE BECA 6000 / CURSO 2011-2012		
APELLIDOS Y NOMBRE:		
N.I.F.:	DOMICILIO:	
CÓDIGO POSTAL:	LOCALIDAD:	PROVINCIA:
CENTRO EN EL QUE PRESENTÓ LA SOLICITUD:		
ESTUDIOS PARA LOS QUE SOLICITA LA AYUDA:		

ESTE RESGUARDO NO ES VÁLIDO SIN EL SELLO Y FECHA DE LA OFICINA RECEPTORA

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

I. DATOS FAMILIARES REFERIDOS A 2010 (miembros de la unidad familiar que residen en el mismo domicilio)

CLASE DE PARENTESCO	NIF / NIE	APELLIDOS Y NOMBRE	FECHA DE NAC.	ESTADO CIVIL	PROFESIÓN O ESTUDIOS QUE REALIZA	SITUACIÓN LABORAL (1)	LOCALIDAD DE TRABAJO O ESTUDIO	SITUACIÓN DE MINUSVALÍA (INDIQUE SÍ O NO)
Solicitante								
Padre/Tutor								
Madre/Tutora								
Hermanos/as								

(1).- SITUACIÓN LABORAL, INDICARÁ: E) ESTUDIANTE; A) ACTIVO/A; D) DESEMPLEADO/A; I) INVALIDEZ; J) JUBILADO/A; M) AMA/O DE CASA

A firmar por todos/as los/las miembros computables de la familia

Los/las abajo firmantes declaran bajo su responsabilidad que todos sus datos incorporados a la presente solicitud se ajustan a la realidad, autorizando a las Administraciones Educativas para obtener los datos necesarios para determinar la renta y patrimonio familiar a efectos de beca a través de las Administraciones Tributarias, a través de la Dirección General de Catastro, Instituto Nacional de Estadística y Servicio Andaluz de Empleo. Igualmente se autoriza a las Administraciones Educativas para recabar de otras Administraciones los datos necesarios y demás información especificada en la convocatoria para la tramitación y resolución de la BECA 6000.

Firmas:

Padre del/de la solicitante _____
o tutor/a legal. _____

Madre del/de la solicitante _____
o tutor/a legal. _____

Solicitante _____

Otros miembros:

PROTECCIÓN DE DATOS

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la Consejería de Educación le informa que los datos personales obtenidos mediante la cumplimentación de este documento y demás que se adjuntan van a ser incorporados, para su tratamiento, al fichero automatizado de nombre BECA 6000. Asimismo, se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos tiene como finalidad la gestión de las solicitudes de la BECA 6000 y el seguimiento, verificación y control de las concesiones de las mismas. De acuerdo con lo previsto en la citada Ley Orgánica, puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un escrito a la Secretaría General Técnica de la Consejería de Educación, c/ Juan Antonio de Vizarrón, s/n. Isla de la Cartuja, Edificio Torretriana, 41092-SEVILLA

CONSEJERÍA DE CULTURA

RESOLUCIÓN de 12 de julio de 2011, de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, por la que se convocan para el año 2011 las subvenciones previstas en la Orden de 21 de junio de 2011, por la que se establecen las bases reguladoras del procedimiento de concesión de subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, para la promoción de festivales flamencos de pequeño y mediano formato.

La Consejería de Cultura, a través de la Orden de 21 de junio de 2011, ha regulado, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, el procedimiento de concesión de subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, por la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, para la promoción de festivales flamencos de pequeño y mediano formato.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 115 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía 22 del Reglamento de los Procedimientos de Concesión de Subvenciones de la Administración de la Junta de Andalucía, aprobado mediante Decreto 282/2010, de 4 de mayo, y 9 de la mencionada Orden de 21 de junio de 2011, corresponde a la persona titular de la dirección de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales realizar la convocatoria anual de estas subvenciones. Asimismo, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 23 del mencionado Decreto 282/2010, de 4 de mayo, junto con la convocatoria se incorporará el correspondiente formulario de solicitud.

En su virtud, considerando oportuno preceder a la convocatoria de estas subvenciones para el año 2011, y en el ejercicio de las competencias atribuidas por el artículo 115 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía,

R E S U E L V O**Primero. Convocatoria.**

La Agencia Andaluza de Instituciones Culturales convoca, para el ejercicio 2011, la concesión de subvenciones previstas en la Orden de 21 de junio de 2011, por la que se establecen las bases reguladoras de la concesión de subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, por la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, para la promoción de festivales flamencos de pequeño y mediano formato.

Los conceptos subvencionables, requisitos y procedimiento de concesión serán los establecidos en la mencionada Orden de 21 de junio de 2011.

Segundo. Plazo de presentación de solicitudes.

El plazo de presentación de solicitudes será de un mes a contar desde el día siguiente al de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Tercero. Solicitudes

Las solicitudes, dirigidas a la persona titular de la dirección de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, deberán formularse conforme al modelo contenido como Anexo I de la mencionada Orden de 21 de junio de 2011, que se publica conjuntamente con la presente Resolución.

Cuarto. Audiencias, reformulación, aportación de documentación y aceptación.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 17 de la mencionada Orden de 21 de junio de 2011, las alegaciones, la reformulación, la aceptación y presentación de documentos deberán formularse conforme al modelo contenido como Anexo II de la mencionada Orden de 21 de junio de 2011, que se publica conjuntamente con la presente Resolución.

Quinto. Plazo máximo para resolver.

De conformidad con lo previsto en el apartado 3 del artículo 19 de la mencionada Orden de 21 de junio de 2011, la resolución de concesión deberá dictarse y notificarse en el plazo máximo de seis meses, contados desde el día siguiente a la finalización del plazo para la presentación de solicitudes, pudiendo entenderse desestimada si transcurrido este plazo no hubiera recaído resolución expresa, de acuerdo con lo establecido en el último párrafo del artículo 120.4 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, aprobado mediante Decreto Legislativo 1/2010, de 2 marzo.

Sexto. Financiación.

Estas ayudas se financiarán con cargo a los créditos del presupuesto de explotación de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, y se harán efectivas con cargo a la aplicación presupuestaria 4822005001104011110009, con una dotación máxima de 150.000 €.

De conformidad con lo establecido en el artículo 40.1.e) del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, en la presente convocatoria podrán adquirirse compromisos de gasto de carácter plurianual.

Séptimo. Efectos.

La presente Resolución surtirá efectos desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 12 de julio de 2011.- El Director, Luis Miguel Jiménez Gómez.

REVERSO (Hoja 1 de) ANEXO I

4 SOLICITUD, DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA (continuación)			
Solicitadas			
Fecha / Año	Otras Administraciones / Entes públicos o privados, nacionales o internacionales	Importe	Minimis (en su caso) (S/N)
-----	-----	-----	€ -----
-----	-----	-----	€ -----
-----	-----	-----	€ -----
Concedidas			
Fecha / Año	Otras Administraciones / Entes públicos o privados, nacionales o internacionales	Importe	Minimis (en su caso) (S/N)
-----	-----	-----	€ -----
-----	-----	-----	€ -----
-----	-----	-----	€ -----
<input type="checkbox"/> No me hallo incurso en ninguna de las prohibiciones contempladas en las bases reguladoras. <input type="checkbox"/> Otra/s (especificar): ----- ----- ----- -----			
Me COMPROMETO a cumplir las obligaciones exigidas por la normativa de aplicación y SOLICITO la concesión de la subvención por un importe de ----- euros. En ----- a ----- de ----- de ----- LA PERSONA SOLICITANTE/REPRESENTANTE			
Fdo.: -----			

PERSONA TITULAR DE LA DIRECCIÓN DE LA AGENCIA ANDALUZA DE INSTITUCIONES CULTURALES

PROTECCIÓN DE DATOS
 En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la Consejería de Cultura (A. A. I. C.) le informa que los datos personales obtenidos mediante la cumplimentación de este documento/impreso/formulario y demás que se adjuntan van a ser incorporados, para su tratamiento, en un fichero automatizado. Asimismo, se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos tienen como finalidad la gestión del procedimiento subvencional de referencia.
 De acuerdo con lo previsto en la citada Ley Orgánica, puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un escrito a los servicios jurídicos de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales.

La presentación de esta solicitud conllevará la autorización al órgano gestor para recabar las certificaciones a emitir por la Agencia Estatal de Administración Tributaria, por la Tesorería General de la Seguridad Social y por la Consejería de Hacienda y Administración Pública de la Junta de Andalucía, que sean requeridas por la Orden de convocatoria, de acuerdo con el artículo 120.2 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, aprobado por Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo.

001860D

CÓDIGO IDENTIFICATIVO

5	DATOS SOBRE LA ACTIVIDAD, PROYECTO, COMPORTAMIENTO O SITUACIÓN PARA LA QUE SE SOLICITA LA SUBVENCIÓN
----------	---

CONTENIDO MÍNIMO DE LA MEMORIA DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

- 1. Título del proyecto:.....
- 2. Entidad solicitante:.....
- 3. Descripción de la actividad:
 - 3.1. Fecha de Inicio y fecha de finalización.
 - 3.2. Objetivos.
 - 3.3. Destinatarios
 - 3.4. Metodología
 - 3.5. Recursos de que dispone
 - Materiales (Local, aforo, medios técnicos....)
 - Humanos
 - Otros
 - 3.6. Desarrollo
 - 3.7. Presupuesto y Plan de financiación para la producción del proyecto presentado

001860D

(Hoja de) ANEXO I

CÓDIGO IDENTIFICATIVO

5	DATOS SOBRE LA ACTIVIDAD, PROYECTO, COMPORTAMIENTO O SITUACIÓN PARA LA QUE SE SOLICITA LA SUBVENCIÓN (Continuación)
----------	--

--	--

001860D

(Hoja de) ANEXO I

6	CRITERIOS DE VALORACIÓN: INFORMACIÓN Y DATOS NECESARIOS PARA APLICARLOS (Cumplimentar este apartado siguiendo el orden decreciente de importancia establecido en las bases reguladoras, se adjuntarán tantas copias de la presente hoja como sea necesario).
<p>1) Trayectoria y relevancia del Festival.</p> <p>2) Adecuación del espacio propuesto.</p> <p>3) Valoración artística, con especial atención a la incorporación a la programación del festival de jóvenes valores y artistas veteranos fuera de los circuitos de programación así como al equilibrio entre las distintas disciplinas flamencas.</p> <p>4) Valoración económica. Adecuación del presupuesto a la actividad.</p> <p>5) Programa de captación y sensibilización de nuevos públicos.</p> <p>6) Consideración que el proyecto tenga de la igualdad de género y las medidas que al efecto el mismo prevea.</p> <p>Documentación a aportar en el trámite de audiencia para acreditar este criterio (en su caso):</p> <p>1:.....</p> <p>2:.....</p> <p>3:.....</p>	

001860D



Agencia Andaluza de Instituciones Culturales
CONSEJERÍA DE CULTURA

ANVERSO (Hoja 1 de _____) ANEXO II

CÓDIGO IDENTIFICATIVO

Nº REGISTRO, FECHA Y HORA

**SUBVENCIÓN/ES PARA LA PROMOCIÓN DE FESTIVALES FLAMENCOS DE PEQUEÑO Y MEDIANO FORMATO
 LÍNEA DE LA SUBVENCIÓN _____**

CONVOCATORIA/EJERCICIO: _____

FORMULARIO DE ALEGACIONES/ACEPTACIÓN/REFORMULACIÓN Y PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS

_____ de _____ de _____ de _____ (BOJA nº _____ de fecha _____)

1 DATOS DE LA PERSONA SOLICITANTE Y DE LA PERSONA REPRESENTANTE

APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:						SEXO: <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> M		DNI/NIE/NIF:	
DOMICILIO: TIPO VÍA:		NOMBRE VÍA:			KM. VÍA:	NÚMERO:	LETRA:	ESCALERA:	PUERTA:
LOCALIDAD:			PROVINCIA:			PAÍS:		C. POSTAL:	
TELÉFONO:		FAX:		CORREO ELECTRÓNICO:					
APELLIDOS Y NOMBRE DE LA PERSONA REPRESENTANTE:								DNI/NIE/NIF:	
MOTIVO DE LA REPRESENTACIÓN:									
DOMICILIO: TIPO VÍA:		NOMBRE VÍA:			KM. VÍA:	NÚMERO:	LETRA:	ESCALERA:	PUERTA:
LOCALIDAD:			PROVINCIA:			PAÍS:		C. POSTAL:	
TELÉFONO:		FAX:		CORREO ELECTRÓNICO:					

2 CONSENTIMIENTO EXPRESO

CONSENTIMIENTO EXPRESO CERTIFICADO DE EMPADRONAMIENTO (en su caso)

Presto mi **CONSENTIMIENTO** para la consulta de mis datos de residencia a través del Sistema de Verificación de Datos de Residencia.

NO CONSENTIO y aporto fotocopia autenticada del Certificado de Empadronamiento.

CONSENTIMIENTO EXPRESO DNI/NIE (en su caso)

Presto mi **CONSENTIMIENTO** para la consulta de mis datos de identidad a través del Sistema de Verificación de Datos de Identidad.

NO CONSENTIO y aporto fotocopia autenticada del DNI/NIE.

3 IDENTIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD, PROYECTO, COMPORTAMIENTO O SITUACIÓN PARA LA QUE SE SOLICITÓ LA SUBVENCIÓN

4 ALEGACIONES/ACEPTACIÓN/REFORMULACIÓN/DOCUMENTACIÓN

Habiéndose publicado la propuesta provisional de resolución de la Convocatoria de Subvenciones en materia de _____, efectuada mediante _____ de _____ de _____, mi solicitud ha sido:

CONCEDIDA por el importe pretendido.

CONCEDIDA por un importe inferior al solicitado.

DESESTIMADA.

Por lo que,

4.1 Dentro del plazo concedido en la propuesta:

ACEPTO el importe de la subvención propuesta sin modificar el presupuesto presentado.

RENUNCIO a la solicitud.



(Hoja de) ANEXO II

CÓDIGO IDENTIFICATIVO

4	ALEGACIONES/ACEPTACIÓN/REFORMULACIÓN/DOCUMENTACIÓN (continuación)
4.5.3 Presento la siguiente documentación (original o copia autenticada):	
Documento	Breve descripción
1.
2.
3.

5	DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA
DECLARO , bajo mi expresa responsabilidad, que son ciertos cuantos datos figuran en el presente documento.	
En a de de	
LA PERSONA SOLICITANTE/REPRESENTANTE	
Fdo.:	

PERSONA TITULAR DE LA DIRECCIÓN DE LA AGENCIA ANDALUZA DE INSTITUCIONES CULTURALES
PROTECCIÓN DE DATOS
En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la Consejería de Cultura (A. A. I. C.) le informa que los datos personales obtenidos mediante la cumplimentación de este documento/impreso/formulario y demás que se adjuntan van a ser incorporados, para su tratamiento, en un fichero automatizado. Asimismo, se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos tienen como finalidad la gestión del procedimiento subvencional de referencia.
De acuerdo con lo previsto en la citada Ley Orgánica, puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un escrito a los servicios jurídicos de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales.

NOTA
De acuerdo con el artículo 17 de las bases reguladoras de estas subvenciones, la falta de presentación en plazo de los documentos exigidos por la propuesta provisional implicará (salvo que se trate de documentos que obren en poder de la Administración, respecto de los cuales la persona interesada haya efectuado su consentimiento expreso al órgano instructor para que pueda recabarlos):
a) Cuando se refiera a la acreditación de requisitos para obtener la condición de persona beneficiaria, su desistimiento de la solicitud.
b) Cuando se refiera a la acreditación de los elementos a considerar para aplicar los criterios de valoración, la no consideración de tales criterios, con la consiguiente modificación de la valoración obtenida.
Todo ello sin perjuicio de las responsabilidades en que se pueda incurrir.

001860/A02D

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE CULTURA

RESOLUCIÓN de 1 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se resuelve convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo de libre designación.

De conformidad con lo previsto en el artículo núm. 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, vista la propuesta a que se refiere el artículo núm. 63 del Decreto 2/2002, de 9 de enero, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso, Promoción Interna, Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía, y habiéndose observado el procedimiento establecido en el mencionado Decreto, esta Viceconsejería, en virtud de las competencias que tiene delegadas por Orden de 14 de marzo de 1995 (BOJA núm. 56, de 7 de abril de 1995), resuelve la convocatoria del puesto de libre designación convocado por Resolución de esta Viceconsejería de 9 de mayo de 2011 (BOJA núm. 101, de 25 de mayo de 2011), y que figura en el Anexo, cumpliendo el candidato elegido los requisitos y especificaciones exigidos en la convocatoria.

La toma de posesión se efectuará en los plazos establecidos en el artículo núm. 51 del Decreto 2/2002, de 9 de enero, remitiéndose la documentación correspondiente para su inscripción en el Registro General de Personal.

Contra la presente Resolución, que agota la vía administrativa, cabe interponer recurso potestativo de reposición ante el órgano que suscribe, en el plazo de un mes, contado desde el día siguiente a la publicación de esta Resolución, según disponen los artículos núms. 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o bien directamente recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla, o ante el Juzgado en cuya circunscripción tenga el demandante su domicilio, a elección de este último (artículo núm. 8.2, en relación con el artículo núm. 14.1 y 2 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa), en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente al de la publicación de esta Resolución (artículo núm. 46.1).

Sevilla, 1 de julio de 2011.- La Viceconsejera, Dolores Carmen Fernández Carmona.

A N E X O

DNI: 74.645.391-H.
Primer apellido: Torrecilla.
Segundo apellido: Salinas.
Nombre: Carlos Joaquín.
Denominación del puesto de trabajo adjudicado: Adj. Planificación.
Código: 9868110.
Consejería/Organismo: Consejería de Cultura.
Centro directivo: Secretaría General Técnica.
Centro de destino: Secretaría General Técnica.
Localidad: Sevilla.

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

RESOLUCIÓN de 5 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se adjudica un puesto de trabajo de libre designación convocado por Resolución que se cita.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y en el artículo 63 del Decreto 2/2002, de 9 de enero, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso, Promoción Interna, Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía, y en virtud de las competencias que esta Viceconsejería tiene delegadas por Orden de 8 de julio de 2009 (BOJA núm. 149, de 3 de agosto), de acuerdo con los informes a que se refiere el artículo 63 del Decreto 2/2002, anteriormente citado, y habiéndose observado el procedimiento debido, acuerda adjudicar el puesto de trabajo especificado en el Anexo adjunto y convocado por Resolución de esta Viceconsejería de Medio Ambiente, de fecha 7 de abril de 2011 (BOJA núm. 78, de 20 de abril de 2011), a la funcionaria que se indica en el citado Anexo.

La toma de posesión se efectuará de conformidad con los plazos establecidos en los artículos 65 y 51 del citado Decreto 2/2002, de 9 de enero.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente al de la publicación de esta Resolución, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo en cuya circunscripción tuviese el/la demandante su domicilio, o se halle la sede del Órgano autor del acto originario impugnado, a elección del/de la demandante, de conformidad con lo previsto en los artículos 8.2.a), 14.1.2 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, todo ello sin perjuicio de la interposición del recurso potestativo de reposición ante el órgano que hubiera dictado el acto impugnado, en el plazo de un mes a partir del día siguiente a la publicación de la presente Resolución, de conformidad con los artículos 116, 117 y 48 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Sevilla, 5 de julio de 2011.- La Viceconsejera, Ana Patricia Cubillo Guevara.

A N E X O

CONCURSO DE PUESTO DE LIBRE DESIGNACIÓN

DNI: 75.807.255-Z.
Primer apellido: De los Reyes.
Segundo apellido: Cadenas.
Nombre: Carmen.
Código puesto de trabajo: 11106310.
Denominación del puesto: Coord. Prevención Riesgos Labor.
Consejería: Medio Ambiente.

Centro directivo: Adscripción Provisional Secretaría General
Técnica.

Centro de destino: Adscripción Provisional Secretaría General
Técnica.

Número de plazas: 1.

Adscripción: F.

Modo acceso: PLD.

Grupo: A1.

Cuerpo: P-A12.

Área funcional/Área relacional: Seguridad/Ob. Públ. y Const.

Nivel: 27.

C. específico: XXXX-17.978,40 €.

Experiencia: 3 años.

Localidad: Sevilla.

2. Autoridades y personal

2.2. Oposiciones y concursos

CONSEJERÍA DE CULTURA

RESOLUCIÓN de 1 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se acuerda la convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo de libre designación.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y artículos 60 y siguientes del Decreto 2/2002, de 9 de enero, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso, Promoción Interna, Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía, esta Viceconsejería, en virtud de las competencias que tiene delegadas por Orden de 14 de marzo de 1995 (BOJA núm. 56, de 7 de abril de 1995), anuncia la provisión del puesto de trabajo de libre designación, con sujeción a las siguientes:

B A S E S

Primera. Se convoca la provisión del puesto de trabajo de libre designación que se detalla en el Anexo de la presente Resolución.

Segunda. Podrán participar en la presente convocatoria el personal funcionario que reúna los requisitos señalados para el desempeño del mismo en el Anexo que se acompaña y aquellos otros de carácter general exigidos por la legislación vigente.

Tercera. 1. Las solicitudes irán dirigidas a la Ilma. Sra. Viceconsejera de Cultura y se presentarán en el Registro General de la Consejería de Cultura, sito en C/ San José, 13, dentro del plazo de 15 días hábiles contados a partir del día siguiente al de la publicación de la presente Resolución en el BOJA, bien directamente o a través de las oficinas a las que se refiere el artículo 38.4 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. En la solicitud figurarán los datos personales y el puesto que se solicita, acompañando «currículum vitae» en el que harán constar el núm. de Registro General de Personal, Cuerpo de pertenencia, grado personal consolidado, títulos académicos, puestos de trabajo desempeñados y cuantos otros méritos se relacionan con el contenido del puesto que se solicita.

3. Los méritos alegados deberán ser justificados con la documentación original o fotocopia debidamente compulsada.

Cuarta. Una vez transcurrido el período de solicitudes, la petición formulada será vinculante para el peticionario y el destino adjudicado será irrenunciable, salvo que antes de finalizar el plazo de toma de posesión, se hubiese obtenido otro destino mediante convocatoria pública.

Contra la presente Resolución, que agota la vía administrativa, podrá interponerse recurso potestativo de reposición, en el plazo de un mes, desde el día siguiente a la publicación de la presente Resolución, ante este mismo órgano administrativo, conforme a los artículos 116 y 117 de la Ley 4/99, de modificación de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o bien directamente recurso

contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla, o ante el Juzgado de cuya circunscripción tenga el demandante su domicilio (artículo 8.2, en relación con el artículo 14.1 y 2 de la Ley 29/98, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa), en el plazo de dos meses, a partir del día siguiente a la publicación del acto (artículo 46.1).

Sevilla, 1 de julio de 2011.- La Viceconsejera, Dolores Carmen Fernández Carmona.

A N E X O

Consejería/Organismo: Cultura.
Centro directivo: D.P. Cultura de Málaga.
Centro destino: D.P. Cultura de Málaga.
Localidad: Málaga.
Denominación del puesto: Secretario/a del Delegado Provincial.
Código: 1501910.
Número de plazas: 1.
Adscripción: F.
Modo de acceso: PLD.
Grupo: C1-C2.
Cuerpo: P-C11.
Área funcional: Adm. Pública.
Nivel comp. destino: 17.
Complemento específico: XXXX-8.962,08.
Experiencia: 1.

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

RESOLUCIÓN de 1 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir un puesto de trabajo de libre designación.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y en los artículos 60, 61 y 62 del Decreto 2/2002, de 9 de enero, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso, Promoción Interna, Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía, esta Viceconsejería, en virtud de las competencias que tiene delegadas por el artículo 1.e) de la Orden de 8 de julio de 2009 (BOJA núm. 149, de 3 de agosto), anuncia la provisión de puesto de libre designación vacante, con sujeción a las siguientes

B A S E S

Primera. Se convoca la provisión del puesto de trabajo vacante, de libre designación, que se detalla en el Anexo de la presente Resolución.

Segunda. Podrán participar en la presente convocatoria aquellos funcionarios que reúnan los requisitos señalados para el desempeño del mismo en el Anexo que se acompaña y aquellos otros de carácter general exigidos por la legislación vigente.

Tercera. 1. Las solicitudes deberán dirigirse a la Ilma. Sra. Viceconsejera y serán presentadas en el Registro General de la

Consejería de Medio Ambiente (Avda. Manuel Siurot, núm. 50), dentro del plazo de 15 días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, bien directamente o a través de las oficinas a que se refiere el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. En la instancia de solicitud figurarán los datos personales y el puesto que solicita, acompañando «curriculum vitae», en el que se hará constar, el número de registro de personal, cuerpo de pertenencia y destino actual, grado personal consolidado, títulos académicos, puestos de trabajo desempeñados en la Administración Pública, años de servicio, estudios y cursos realizados y cuantos otros méritos se relacionen con el contenido del puesto que se solicite.

3. Los méritos alegados deberán ser justificados con la documentación original o fotocopias debidamente compulsadas, cuando no consten en la Hoja de Acreditación de Datos para el personal de la Junta de Andalucía. De la citada documentación se presentarán tantas copias como puestos a los que aspire.

Cuarta. Una vez transcurrido el período de presentación de instancias, las solicitudes formuladas serán vinculantes para los peticionarios y el destino adjudicado será irrenunciable, salvo que antes de finalizar el plazo de toma de posesión se hubiera obtenido otro destino mediante convocatoria pública.

La toma de posesión se efectuará en los plazos establecidos en el artículo 51 del Decreto 2/2002, de 9 de enero, remitiéndose la documentación correspondiente, para su inscripción, al Registro General de Personal.

Contra la presente Resolución, que agota la vía administrativa, cabe interponer recurso potestativo de reposición ante el órgano que suscribe, en el plazo de un mes contado desde

el día siguiente a la publicación de esta Resolución, según disponen los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla o ante el Juzgado en cuya circunscripción tuviera el demandante su domicilio, a elección de este último, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la publicación de esta Resolución, de conformidad con lo previsto en el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 1 de julio de 2011.- La Viceconsejera, Ana Patricia Cubillo Guevara.

A N E X O

Consejería: Medio Ambiente.
Denominación del Puesto: Sv. Informática.
Código: 9679910.
Centro directivo: Adscripción provisional Secretaría General Técnica.
Centro de destino: Adscripción provisional Secretaría General Técnica.
Número de plazas: 1.
Adscripción: F.
Modo acceso: PLD.
Grupo: A1.
Cuerpo: P-A12.
Área Funcional: Tecn. Inform. y Telec.
Nivel: 28.
C. específico: XXXX-19.972,80 €.
Experiencia: 3 años.
Localidad: Sevilla.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE GOBERNACIÓN Y JUSTICIA

RESOLUCIÓN de 5 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Granada, por la que se dispone la suplencia temporal de su titular.

El artículo 5.2.º del Decreto 512/1996, de 10 de diciembre, por el que se crean y regulan las Delegaciones del Gobierno de la Junta de Andalucía, en la redacción dada por el Decreto 98/2002, de 5 de marzo, establece que en caso de ausencia o enfermedad del Delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía, este designará como suplente a uno de los Delegados Provinciales de las Consejerías en la provincia.

Estando previstas las vacaciones reglamentarias de la Delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Granada para el período comprendido entre el 1 y el 31 de agosto de 2011 y conforme a lo dispuesto en el precepto antes citado,

RESUELVO

Durante el período comprendido entre el 1 y el 7 de agosto de 2011, ejercerá las competencias correspondientes al cargo de Delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Granada, en calidad de suplente, la Delegada Provincial de Educación; durante el período comprendido entre el 8 y el 14 de agosto de 2011, el Delegado Provincial de Cultura; y durante el período comprendido entre el 15 y el 31 de agosto, el Delegado Provincial de Medio Ambiente.

Granada, 5 de julio de 2011.- La Delegada del Gobierno, María José Sánchez Rubio.

CONSEJERÍA DE HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

RESOLUCIÓN de 5 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento abreviado 154/2011 ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Cuatro de Sevilla.

En cumplimiento de lo ordenado por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo, comunicando la interposición del recurso contencioso-administrativo número 154/2011, interpuesto por doña Isabel Carazo Dorado contra la lista de aprobados de 5 de julio de 2010, en el proceso selectivo en las pruebas para acceso a la condición de personal laboral fijo, por el sistema de concurso-oposición, turno libre, en la Categoría Profesional de Médico Rehabilitador (1043), correspondientes a la Oferta de Empleo Público de 2007 y 2009, y frente a la Resolución de 21 de julio de 2010, por la que se ofertan vacantes en el mismo proceso selectivo, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 49.1 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Ordenar la remisión del expediente administrativo al Juzgado de lo Contencioso-Administrativo número Cuatro de Sevilla.

Segundo. Publicar la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a cuantos resulten intere-

sados para que puedan comparecer y personarse en Autos ante el Juzgado Contencioso-Administrativo, en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Sevilla, 5 de julio de 2011.- El Secretario General, Manuel Alcaide Calderón.

RESOLUCIÓN de 5 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento ordinario núm 1102/2011 ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Granada.

En cumplimiento de lo ordenado por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, comunicando la interposición del recurso contencioso-administrativo número 1102/2011, interpuesto por doña Consuelo Jurado González contra la relación definitiva de aprobados de 21 de mayo de 2009 y su complementaria de 18 de septiembre de 2009, correspondientes a las pruebas selectivas, por el sistema de acceso libre, para ingreso en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio de la Junta de Andalucía, Especialidad Educador Social (A2.2018), correspondiente a la Oferta de Empleo Público de 2006 y 2007, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 49.1 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Ordenar la remisión del expediente administrativo a la Sala de lo Contencioso-Administrativo en Granada, del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.

Segundo. Publicar la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a cuantos resulten interesados para que puedan comparecer y personarse en Autos ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo en Granada, en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Sevilla, 5 de julio de 2011.- El Secretario General, Manuel Alcaide Calderón.

RESOLUCIÓN de 7 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento especial de protección de derechos fundamentales 295/2011 ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo que se cita.

En cumplimiento de lo ordenado por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Trece de Sevilla, comunicando la interposición del recurso especial de protección de derechos fundamentales número 295/2011, interpuesto por la Asociación Al-Andalus de Empleados Públicos de la Junta de Andalucía, Asociación Defiendo mi Derecho y la Gestión Pública contra la Resolución de 20 de abril de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se aprueba el Protocolo de Integración de Personal en la Agencia Andaluza del Conocimiento, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 116.2 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Ordenar la remisión del expediente administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Trece de Sevilla.

Segundo. Publicar la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a cuantos resulten interesados para que puedan comparecer y personarse en Autos ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Trece de Sevilla, en el plazo de cinco días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Sevilla, 7 de julio de 2011.- El Secretario General, Manuel Alcaide Calderón.

RESOLUCIÓN de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros en determinados recursos Contenciosos-Administrativos.

Habiéndose comunicado por el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, así como por distintos Juzgados, la interposición de recursos contenciosos-administrativos contra disposiciones o actos de esta Consejería, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 49.1 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición de los siguientes Recursos Contenciosos-Administrativos:

1.º Recurso núm. 359/2011, interpuesto por don Miguel Nebot Gómez, contra la Resolución de 15 de diciembre de 2010, por la que se nombra al interesado Funcionario de Carrera, por el Sistema de Promoción Interna del Cuerpo de Gestión Administrativa, Especialidad Administración General (A2.1100), correspondiente a la Oferta de Empleo Público de 2009.

2.º Recurso núm. 394/2011, interpuesto por doña M.ª Josefa Menchaca Cubero, contra la Resolución de 15 de diciembre de 2010, por la que se nombra al interesado Funcionario de Carrera, por el Sistema de Promoción Interna del Cuerpo de Gestión Administrativa, Especialidad Administración General (A2.1100), correspondiente a la Oferta de Empleo Público de 2009.

3.º Recurso núm. 563/2010, interpuesto por don Alfredo Fernando Osuna, contra la aplicación del Decreto Ley 2/2010, de 28 de mayo, por la que se aprueban medidas urgentes en materia de retribuciones en el ámbito del sector público andaluz.

4.º Recurso núm. 1453/2011, interpuesto por doña Ana García Martín, contra el listado definitivo de aspirantes aprobados en las pruebas selectivas de ingreso, por el sistema de acceso libre, en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio de la Junta de Andalucía, opción Ayudantes de Museos, correspondiente a la Oferta de Empleo Público de 2009.

5.º Recurso núm. 314/2011, interpuesto por don Juan José Morales Sánchez, contra la Resolución de 15 de diciembre de 2010, por la que se nombra al interesado Funcionario de Carrera, por el Sistema de Promoción Interna del Cuerpo de Gestión Administrativa, Especialidad Administración General (A2.1100), correspondiente a la Oferta de Empleo Público de 2009.

6.º Recurso núm. 299/2011, interpuesto por don Manuel Alonso Wert, contra la Resolución de 7 de marzo de 2011, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública,

por la que se convoca y regula concurso de traslados, inicial y a resultas, entre el personal laboral de carácter fijo o fijo o discontinuo en el ámbito de aplicación del VI Convenio Colectivo del Personal Laboral al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía.

Segundo. Publicar la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a cuantos resulten interesados para que puedan comparecer y personarse en Autos, en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Sevilla, 8 de julio de 2011.- El Secretario General, Manuel Alcaide Calderón.

RESOLUCIÓN de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento ordinario núm 606/2011 ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Málaga.

En cumplimiento de lo ordenado por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, comunicando la interposición del recurso contencioso-administrativo número 606/2011, interpuesto por la Unión Sindical Obrera contra al Acuerdo de 27 de julio de 2010, por el que se aprueba el Plan de Reordenación del Sector Público de la Junta de Andalucía, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 49.1 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Ordenar la remisión del expediente administrativo a la Sala de lo Contencioso-Administrativo en Málaga del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.

Segundo. Publicar la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a cuantos resulten interesados para que puedan comparecer y personarse en Autos ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo en Málaga, en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Sevilla, 8 de julio de 2011.- El Secretario General, Manuel Alcaide Calderón.

RESOLUCIÓN de 6 de julio de 2011, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, por la que se fijan las cuantías de las ayudas de acción social para este ejercicio económico.

Por Orden de la Consejera de Justicia y Administración Pública de 18 de abril de 2001 (BOJA de 10 de mayo de 2001), se aprueba el Reglamento de Ayudas de Acción Social para el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía.

La disposición adicional primera de la Orden mencionada, en relación con el Decreto 133/2010 de 13 de abril (BOJA núm. 71, de 14 de abril de 2010), que establece la estructura orgánica de esta Consejería, faculta a esta Dirección General para determinar las cuantías de las diversas ayudas en cada ejercicio económico y a realizar cuantas actuaciones sean necesarias en desarrollo y aplicación de la referida norma.

En su virtud, una vez cumplido lo establecido en los artículos 33.1 y 37 de la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, y 6 del Reglamento de Ayudas de Acción Social, esta Dirección General

RESUELVE

Publicar las cuantías de las ayudas de actividad continuada que registrarán para este ejercicio 2011, cuyos importes se recogen en el Anexo I de esta resolución, y que se aplicarán a las solicitudes que se presenten desde el 1 de enero al 31 de diciembre del presente año, así como determinar que las cuantías de las modalidades de ayudas sometidas a convocatoria pública serán fijadas en la correspondiente convocatoria, previa la preceptiva negociación.

Contra lo establecido en la presente resolución, que agota la vía administrativa, cabe interponer los siguientes recursos:

El personal funcionario y no laboral podrá interponer recurso de reposición, con carácter potestativo, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación, de acuerdo con los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla, o ante el Juzgado en cuya circunscripción tuviera el demandante su domicilio, a elección de este último, en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente al de su publicación, de conformidad con lo establecido en el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

El personal laboral podrá interponer reclamación previa a la vía judicial laboral, conforme a lo dispuesto en los artículos 120 y siguientes de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y 69 y siguientes del Real Decreto Legislativo 2/1995, de 7 de abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Procedimiento Laboral.

Sevilla, 6 de julio de 2011.- La Directora General, Isabel Mayo López.

ANEXO I

1. Modalidad de ayuda Médica, Protésica y Odontológica.

Tal y como dispone el artículo 13.2 del Reglamento de Ayudas de Acción Social, por cada submodalidad de prótesis o acto médico sólo se podrá obtener una ayuda por ejercicio y persona beneficiaria, salvo que la misma resulte necesaria según prescripción facultativa, por suponer modificación respecto a la situación anterior.

Conforme a lo previsto en el artículo 7.2 del mismo texto legal, se establece un importe total máximo a percibir de 400 euros por el total de ayudas médicas, protésicas u odontológicas que cada persona empleada solicite durante 2011, tanto para sí misma como para el resto de personas beneficiarias de su unidad familiar, con independencia de que el pago se produzca en ese año o en el siguiente. Dicho tope se elevará a 900 euros cuando entre las ayudas solicitadas se encuentre el concepto de tratamiento de reproducción asistida, previsto en el apartado f) de este Anexo.

Como personas beneficiarias se consideran la persona solicitante y sus hijos e hijas menores de 25 años o mayores discapacitados. Se equiparan a los hijos e hijas, los menores en acogimiento familiar.

Para el personal incluido en el Régimen Especial de Funcionarios de la Administración Civil del Estado, gestionado por MUFACE, se tendrá en cuenta, a efectos de cálculo del importe total máximo a percibir durante 2011, la cantidad que esa mutualidad les abone por cualquier concepto médico solicitado.

Se abonarán los importes que para cada concepto se detallan, salvo que el importe de la factura sea inferior, en cuyo caso se abonará éste.

a) Submodalidad de prótesis dentarias. Conceptos que la integran:

- Dentadura completa: se concederá 302 euros.
- Dentadura superior: se concederá 151 euros.
- Dentadura inferior: se concederá 151 euros.
- Prótesis parcial: se concederá 19 euros por cada prótesis, con un importe máximo a abonar de 57 euros por persona beneficiaria.
- Endodoncias: se concederá 67 euros por cada endodoncia, con un importe máximo a abonar de 201 euros por persona beneficiaria.

Se equiparan a las endodoncias, a efectos de abono de la ayuda, los siguientes conceptos: coronas, puentes y piezas sueltas.

- Empastes u obturaciones: se concederá 21 euros por cada empaste, con un importe máximo a abonar de 63 euros por persona beneficiaria.

- Implantes osteointegrados: se concederá el 30% del gasto realizado por el total de implantes solicitados, con un importe máximo a abonar de 400 euros por persona beneficiaria.

- Ortodoncia: se concederá el 40% del gasto realizado, con un importe máximo a abonar de 400 euros por persona beneficiaria.

Este concepto se solicitará una vez finalizado el tratamiento de ortodoncia (art. 13.3 del Reglamento de Ayudas de Acción Social).

- Férula de descarga: se concederá 100 euros.

Dentro de esta submodalidad de prótesis dentarias, se podrá solicitar para una misma persona (solicitante o hijo) más de un concepto, sin poder percibir más de una ayuda por concepto, salvo que se trate de ayudas referidas a endodoncias, empastes o prótesis parciales de distintas piezas dentarias.

b) Prótesis oculares. Conceptos que la integran:

- Gafas de lejos: se concederá 67 euros, con un máximo a solicitar de unas gafas por persona beneficiaria.

- Gafas de cerca: se concederá 67 euros, con un máximo a solicitar de unas gafas por persona beneficiaria.

- Gafas progresivas o bifocales: se concederá 166 euros, con un máximo a solicitar de unas gafas por persona beneficiaria.

- Renovación de cristales de lejos: se concederá 28 euros por cada cristal, con un máximo a solicitar de dos cristales por persona beneficiaria.

- Renovación de cristales de cerca: se concederá 28 euros por cada cristal, con un máximo a solicitar de dos cristales por persona beneficiaria.

- Renovación de cristales progresivos o bifocales: se concederá 67 euros por cada cristal, con un máximo a solicitar de dos cristales por persona beneficiaria.

- Lentillas: se concederá 61 euros por cada ojo graduado, con un importe máximo a abonar, durante 2011, de 122 euros por persona beneficiaria.

Dentro de esta submodalidad de prótesis oculares, no se podrá solicitar para una misma persona (solicitante o hijo) dos o más conceptos diferentes.

c) Prótesis auditivas y de fonación.- Conceptos que la integran:

- Audífonos: se concederá 200 euros por cada uno.

- Aparatos de fonación: se concederá 301 euros.

d) Intervenciones oculares:

Se concederá el 30% del gasto realizado por intervención ocular, con un importe máximo a abonar de 200 euros por cada ojo operado.

e) Periodoncia:

Se concederá el 30% del gasto realizado por cada acto médico, con un importe máximo a abonar de 400 euros por persona beneficiaria.

f) Tratamiento de reproducción asistida (fecundación in vitro e inseminación artificial):

Se concederá 900 euros, con un máximo a solicitar, durante 2011, de un tratamiento.

Como gastos se podrán incluir todos los gastos médicos que se hayan realizado desde que se inició el tratamiento.

g) Otras prótesis no quirúrgicas o aparatos especiales y vehículos de inválidos:

- Calzado corrector seriado, con o sin plantillas ortopédicas: se concederá 41 euros el par.

- Plantillas (sólo para el personal de MUFACE): se concederá 36,60 euros el par.

- Otras prótesis o aparatos especiales: se concederá el 25% del gasto realizado, con un importe máximo a abonar de 400 euros.

- Vehículos de inválidos: se concederá 301 euros.

2. Modalidad de ayuda: Atención a personas con discapacidad.

Se concederá el 75% del gasto realizado, con un máximo a conceder de 3.000 euros por persona beneficiaria, equiparándose a los hijos e hijas, los menores en acogimiento familiar.

3. Modalidad de ayuda: Defunción de personal empleado público.

Se concederá la cantidad de 6.000 euros.

4. Modalidad de ayuda: Sepelio de familiar de personal empleado público.

Se concederán las siguientes cantidades:

1. Sepelio del cónyuge, hijos e hijas y menores en acogimiento familiar: se concederá 1.800 euros por cada uno.

2. Sepelio de ascendientes por consanguinidad o afinidad: se concederá el cociente que resulte de dividir la cantidad de 1.800 euros entre el número de descendientes de la persona fallecida, siempre que éstos no hayan fallecido con anterioridad.

En todos los supuestos anteriores, de ser menor el gasto realizado, la cuantía de la ayuda se reducirá a la del gasto justificado.

5. Modalidad de ayuda: Préstamos sin intereses para necesidades urgentes.

Se concederá un máximo de 3.000 euros.

6. Modalidad de ayuda: Indemnización por accidentes.

La cuantía de las indemnizaciones son las fijadas en la póliza de seguros colectivo de accidentes.

7. Modalidad de ayuda: Carácter excepcional.

Su cuantía se fijará, en cada caso concreto, por la Comisión y la Subcomisión de Acción Social, teniendo en cuenta la renta de la unidad familiar de la persona solicitante.

8. Ayudas sometidas a convocatoria pública.

Las cuantías de las ayudas serán fijadas en la correspondiente convocatoria anual, previa negociación con las organizaciones sindicales de la Comisión y la Subcomisión de Acción Social.

RESOLUCIÓN de 22 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, por la que se hacen públicos los listados de beneficiarios de las ayudas con cargo al Fondo de Acción Social, modalidad «Médica, Protésica y Odontológica», para el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía en la provincia de Almería, correspondientes a solicitudes del año 2010 subsanadas con posterioridad a la publicación del anterior listado de beneficiarios.

Examinadas las solicitudes presentadas por el mencionado personal correspondiente al año 2010, que fueron objeto de requerimiento y han sido subsanadas con posterioridad a la publi-

cación del anterior listado de beneficiarios, todas ellas relativas a la modalidad de ayuda «Médica, Protésica y Odontológica», con cargo al Fondo de Acción Social para el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía, se expone:

H E C H O S

Único. Se ha comprobado que las solicitudes correspondientes a los beneficiarios, cuya concesión se hace pública mediante esta Resolución, reúnen todos los requisitos fijados reglamentariamente.

A tales hechos le son de aplicación los siguientes

FUNDAMENTOS DE DERECHO

I. Esta Delegación es competente para dictar la presente Resolución con base en el Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejería, y el Decreto 133/2010, de 13 de abril, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Hacienda y Administración Pública.

II. Son de aplicación los artículos 13 y siguientes del Reglamento de Ayudas de Acción Social para el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía, aprobado por Orden de 18 de abril de 2001, que regulan la Ayuda «Médica, Protésica y Odontológica», así como la Resolución de 27 de enero de 2010, en la que se determina para el ejercicio 2010, las cuantías a abonar para este tipo de ayudas, en relación con el artículo 8 del referido Reglamento.

Vistos los hechos y fundamentos de derecho expuestos, y demás de general aplicación, esta Delegación Provincial

R E S U E L V E

Primero. Publicar los listados definitivos de ayudas concedidas al personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía, cargo al Fondo de Acción Social, en la modalidad «Médica, Protésica y Odontológica», al que se ha hecho mención anteriormente.

A tales efectos, el listado quedará expuestos en esta Delegación Provincial, pudiendo realizarse la consulta, además, a través de la web del empleado público de la Junta de Andalucía.

Segundo. Contra el listado definitivo de beneficiarios, hechos públicos con la presente Resolución, que agota la vía administrativa, se podrá interponer:

a) El personal funcionario puede interponer recurso de reposición, con carácter potestativo, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente al de su publicación, de acuerdo con los artículos 116 y 117 de la ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o recurso contencioso-administrativo, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Almería o ante el Juzgado en cuya circunscripción tuviere el demandante su domicilio, a elección de este último, en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente al de la publicación de la misma, de conformidad con lo establecido en el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

b) El personal laboral podrá interponer reclamación previa a la vía judicial laboral, conforme a lo dispuesto en los artículos 120 y siguientes de la citada Ley 30/1992 y 69 y siguientes del Real Decreto Legislativo 2/1995, de 7 de abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Procedimiento Laboral.

Almería 22 de junio de 2011.- El Delegado, Juan Cáceres Gerez.

RESOLUCIÓN de 27 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se hacen públicos los listados definitivos de excluidos y complementarios de beneficiarios de las ayudas con cargo al Fondo de Acción Social, modalidad Médica, Protésica y Odontológica, presentadas por el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía con destino en la provincia de Málaga.

Vistas las alegaciones presentadas a los listados provisionales de excluidos de las ayudas de Acción Social para el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía, modalidad «Médica, Protésica y Odontológica», publicadas mediante Resoluciones de 2 de marzo de 2011 (BOJA de 18 de marzo), 8 de marzo de 2011 (BOJA de 28 de marzo), 30 de marzo de 2011 (BOJA de 8 de abril), 26 de abril de 2011 (BOJA de 18 de mayo), relativas a las solicitudes presentadas entre el 1 de septiembre de 2011 y 31 de diciembre de 2010 por el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía con destino en la provincia de Málaga, esta Delegación Provincial ha dictado la presente Resolución de acuerdo con los siguientes hechos y fundamentos de Derecho.

H E C H O S

Primero. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11.6 de la Orden de la Consejería de Justicia y Administración Pública de 18 de abril (BOJA núm. 53, de 10 de mayo), por la que se aprueba el Reglamento de Ayudas de Acción Social para el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía, en la modalidad de ayudas Médica, Protésica y Odontológica, los interesados disponen de un plazo de quince días hábiles, a contar desde la publicación de las relaciones provisionales de excluidos, para subsanar los defectos de que adolezcan sus solicitudes.

Segundo. Que en la Sección 1.ª del Capítulo II de la repetida Orden, se regula específicamente cuanto se refiere a la expresada modalidad de ayuda Médica, Protésica y Odontológica.

Tercero. Se ha comprobado que las solicitudes correspondientes a los beneficiarios, cuya concesión se hace pública mediante esta Resolución, reúnen todos los requisitos exigidos reglamentariamente para su concesión.

A tales hechos le son de aplicación los siguientes

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. La disposición adicional cuarta de la Orden de 15 de septiembre de 2010 (BOJA núm. 200, de 13 de octubre de 2010), y el artículo 11.6 de la Orden de la Consejería de Justicia y Administración Pública, de 18 de abril de 2001, mediante la que se aprueba el Reglamento de Ayudas de Acción Social, que establece que la competencia para gestionar y resolver las solicitudes de ayuda «Médica, Protésica y Odontológica» presentadas por el personal destinado en los servicios periféricos la tienen delegada los Delegados Provinciales.

Segundo. La Resolución de la Dirección General de Inspección y Evaluación por la que se fijan las cuantías para el ejercicio económico 2010.

Vistos los hechos y fundamentos de derecho expuestos y demás preceptos de general aplicación, esta Delegación Provincial

R E S U E L V E

Publicar los listados definitivos de excluidos y listados complementarios de admitidos de las ayudas de Acción Social para el personal al servicio de la Administración de la Junta

de Andalucía, modalidad «Médica, Protésica y Odontológica», correspondientes a las solicitudes presentadas entre el 1 de septiembre y el 31 de diciembre de 2010 por el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía con destino en la provincia de Málaga.

Contra lo establecido en la presente Resolución, que agota la vía administrativa, el personal funcionario y no laboral podrá interponer recurso de reposición, con carácter potestativo, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente al de su publicación, de acuerdo con los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo correspondiente, en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente al de su publicación, de conformidad con lo establecido en el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa. El personal laboral podrá interponer reclamación previa a la vía judicial laboral, conforme a lo dispuesto en los artículos 120 y siguientes de la citada Ley 30/1992, y 69 y siguientes del Real Decreto Legislativo 2/1995, de 7 de abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Procedimiento Laboral.

Málaga, 27 de junio de 2011.- El Delegado, P.A. (Dto. 21/1985, de 5.2), la Secretaria General, Josefa Torres Conejo.

RESOLUCIÓN de 21 de junio de 2011, de la Presidencia de la Agenda Tributaria de Andalucía, relativa a la suplencia temporal de los/las Coordinadores/as Territoriales durante el mes de agosto.

El artículo 109.1 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, establece que «Los titulares de los órganos administrativos podrán ser suplidos temporalmente en los supuestos de vacante, ausencia o enfermedad por quien designe el órgano competente para el nombramiento de aquellos».

De acuerdo con el artículo 12.1.d) del Estatuto de la Agencia Tributaria de Andalucía, aprobado mediante Decreto 324/2009, de 8 de septiembre, corresponde a la Presidencia de la Agencia nombrar al personal directivo. Por su parte, el artículo 32.1 del citado Estatuto dispone que son puestos directivos los de las jefaturas de las Coordinaciones Territoriales.

Para la suplencia de los titulares de las jefaturas de las Coordinaciones Territoriales, durante el mes de agosto, procede establecer el régimen de suplencia adecuado.

De acuerdo con lo anteriormente expresado en virtud del artículo 109.1 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre,

D I S P O N G O

Primero. Designar suplente de la persona titular de la Coordinación Territorial en Almería a la persona titular de la Coordinación Territorial en Jaén durante el período comprendido del 29 al 31 de agosto, ambos incluidos.

Segundo. Designar suplente de la persona titular de la Coordinación Territorial en Cádiz a la persona titular de la Coordinación Territorial en Córdoba durante el período comprendido del 8 de agosto al 19 de agosto, ambos incluidos.

Tercero. Designar suplente de la persona titular de la Coordinación Territorial en Córdoba a la persona titular de la Coordinación Territorial en Cádiz durante el período comprendido del 22 al 31 de agosto, ambos incluidos.

Cuarto. Designar suplente de la persona titular de la Coordinación Territorial en Granada:

a) A la persona titular de la Coordinación Territorial en Almería durante los siguientes períodos:

- Del 1 al 5 de agosto, ambos incluidos.
- Del 16 al 26 de agosto, ambos incluidos.

b) A la persona titular de la Coordinación Territorial en Jaén durante el período comprendido del 29 al 31 de agosto.

Quinto. Designar suplente de la persona titular de la Coordinación Territorial en Huelva:

a) A la persona titular de la Coordinación Territorial en Córdoba durante el período comprendido del 1 al 19 de agosto, ambos incluidos.

b) A la persona titular de la Coordinación Territorial en Cádiz durante el período comprendido del 22 al 31 de agosto.

Sexto. Designar suplente de la persona titular de la Coordinación Territorial en Jaén a la persona titular de la Coordinación Territorial en Almería durante el período comprendido del 1 al 26 de agosto, ambos incluidos.

Séptimo. Designar suplente de la persona titular de la Coordinación Territorial en Málaga:

a) A la persona titular de la Coordinación Territorial en Almería durante el período comprendido del 1 al 26 de agosto, ambos incluidos.

b) A la persona titular de la Coordinación Territorial en Jaén durante el período comprendido del 29 al 31 de agosto.

Octavo. Designar suplente de la persona titular de la Coordinación Territorial en Sevilla:

a) A la persona titular de la Coordinación Territorial en Córdoba durante los siguientes períodos:

- Del 1 al 5 de agosto, ambos incluidos.
- Del 16 al 19 de agosto, ambos incluidos.

b) A la persona titular de la Coordinación Territorial en Cádiz durante el período comprendido del 22 al 31 de agosto, ambos incluidos.

Noveno. Siempre que se ejerzan competencias con base en la suplencia establecida en esta Resolución, deberá hacerse constar así en los actos o resoluciones administrativas correspondientes.

Décimo. La presente suplencia no implicará alteración alguna de las competencias atribuidas a los/as Coordinadores/as Territoriales.

Undécimo. La presente Resolución surtirá efectos el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 21 de junio de 2011.- El Presidente de la Agencia Tributaria de Andalucía, José de Haro Bailón.

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

ORDEN de 26 de mayo de 2011, por la que se concede la autorización para su apertura y funcionamiento al centro docente privado extranjero «The International School Estepona», de Estepona, autorizado conforme al sistema educativo británico, para alumnado español y extranjero. (PP. 1923/2011).

Visto el expediente tramitado a instancia de doña Gillian Godbold, como titular del centro docente privado extranjero «The International School Estepona», con domicilio en C/ Aza-

har, Edificio La Zarza, urbanización El Paraíso, de Estepona (Málaga), solicitando la autorización de apertura y funcionamiento del mismo para impartir enseñanzas del sistema educativo británico con autorización plena desde el curso Nursery (2-4 años de edad) hasta el curso Year 6 (10-11 años de edad), con una capacidad de 60 puestos escolares, acogiéndose a lo dispuesto en el Real Decreto 806/1993, de 28 de mayo, sobre régimen de centros docentes extranjeros en España.

Considerando que en el expediente han recaído informes favorables The British Council en España y del Servicio de Inspección de Educación de la Delegación Provincial de la Consejería de Educación en Málaga, así como de la Gerencia Provincial del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos.

Considerando que se han cumplido en el presente expediente todos los requisitos exigidos por la normativa vigente en esta materia.

Vistos: La Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio (BOE de 4), reguladora del Derecho a la Educación; la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo (BOE de 4), de Educación; la Ley 17/2007, de 10 de diciembre (BOJA de 26), de Educación de Andalucía; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre (BOE de 27), de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; el Real Decreto 806/1993, de 28 de mayo (BOE de 23 de junio), sobre régimen de centros docentes extranjeros en España; el Real Decreto 131/2010, de 12 de febrero (BOE de 12 de marzo), por el que se modifica el Real Decreto 332/1992, de 3 de abril, de autorizaciones de centros privados para impartir enseñanzas de régimen general, el Real Decreto 806/1993, de 28 de mayo, de régimen de centros docentes extranjeros en España, y el Real Decreto 321/1994, de 25 de febrero, de autorización a centros docentes privados para impartir enseñanzas artísticas para adecuarlas a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Considerando que se han cumplido en el presente expediente todos los requisitos exigidos por la normativa vigente en esta materia.

En su virtud y en uso de las atribuciones que me han sido conferidas,

D I S P O N G O

Primero. Conceder la autorización de apertura y funcionamiento, de acuerdo con el artículo 13 del Real Decreto 806/1993, de 28 de mayo, al centro docente privado extranjero «The International School Estepona», de Estepona, para impartir enseñanzas del sistema educativo británico a alumnado español y extranjero y, como consecuencia de ello, establecer la configuración siguiente:

Denominación genérica: Centro docente privado extranjero.

Denominación específica: «The International School Estepona».

Código del centro: 29018081.

Titular: Doña Gillian Godbold.

Domicilio: C/ Azahar, Edificio La Zarza, Urbanización El Paraíso.

Localidad: Estepona.

Municipio: Estepona.

Provincia: Málaga.

Enseñanzas a impartir, con autorización plena, del sistema educativo británico para alumnado español y extranjero: Desde el curso Nursery (2-4 años) al curso Year 6 (10-11 años) para 60 puestos escolares.

Segundo. El centro docente privado extranjero «The International School Estepona», de Estepona (Málaga), deberá complementar las enseñanzas autorizadas con enseñanzas de Lengua y Cultura española.

Tercero. Las enseñanzas de Lengua y Literatura española deberán impartirse con el mismo diseño y horario establecidos para las áreas de Lenguajes: Comunicación y representación y de Lengua castellana y Literatura en los Decretos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, por los que se establecen las enseñanzas correspondientes a educación infantil y a educación primaria, respectivamente.

Asimismo, la Cultura española deberá desarrollar los contenidos esenciales de las áreas de conocimiento del entorno y de conocimiento del medio natural, social y cultural, recogidos en los Decretos anteriormente citados.

Cuarto. La presente autorización dará lugar a la correspondiente inscripción en el Registro de Centros, de conformidad con el Decreto 151/1997, de 27 de mayo, por el que se crea y regula el Registro de Centros Docentes.

Contra la presente Orden, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer, potestativamente, recurso de reposición ante el Excmo. Sr. Consejero de Educación, en el plazo de un mes, contado desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, o recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo competente del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, conforme a lo establecido en los artículos 10, 14 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 26 de mayo de 2011

FRANCISCO JOSÉ ÁLVAREZ DE LA CHICA
Consejero de Educación

ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

Ver esta disposición en fascículo 2 de 2 de este mismo número

ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

Ver esta disposición en fascículo 2 de 2 de este mismo número

ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Ver esta disposición en fascículo 2 de 2 de este mismo número

RESOLUCIÓN de 6 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se notifica a los posibles interesados la interposición de recurso contencioso-administrativo núm. P.O. 1316/07 ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Cuatro de Sevilla.

Ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Cuatro de Sevilla, sito en C/ Vermondo Resta, s/n, Edificio Viapol, portal B, planta 6.ª, se ha interpuesto por Colegio San Francisco de Paula, S.L., recurso contencioso-administrativo

núm. P.O. 1316/07 contra la Resolución de fecha 12 de septiembre de 2007 dictada por la Delegación Provincial de Educación de Sevilla, en el expediente número 49-56/07 en la que se estima una reclamación formulada por los padres de alumnos del colegio.

Publicándose la presente para notificación a doña M.ª Dolores Delgado Chaparro y sirviendo de emplazamiento para que, si lo estimase conveniente a sus intereses, pueda comparecer ante dicho Juzgado en el plazo de nueve días, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 6 de julio de 2011.- El Secretario General Técnico,
Juan Manuel Pozuelo Moreno

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

RESOLUCIÓN de 6 de julio de 2011, del Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía, por la que se aprueba el Calendario de Difusión del Programa Estadístico de la Comunidad Autónoma de Andalucía para el año 2011.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 31.3.g) de la Ley 4/1989, de 12 de diciembre, de Estadística de la Comunidad Autónoma de Andalucía, modificada por la Ley 4/2007, de 4 de abril, que aprueba el Plan Estadístico de Andalucía 2007-2010, y cuya vigencia ha sido prorrogada hasta el 31 de diciembre de 2012, mediante la disposición final primera de la Ley 11/2010, de 3 de diciembre de 2010, de medidas fiscales para la reducción del déficit público y para la sostenibilidad, pasando a denominarse Plan Estadístico de Andalucía 2007-2012, corresponde a la Dirección del Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía aprobar el calendario de difusión del Sistema Estadístico de Andalucía de las operaciones estadísticas definidas en el artículo 9.1 del citado Plan.

Vistos los anteriores antecedentes jurídicos,

RESUELVO

Primero. Aprobar el calendario de Difusión del Programa Estadístico de la Comunidad Autónoma de Andalucía para el año 2011, adjunto a esta Resolución.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, puede interponerse potestativamente recurso de reposición ante el mismo órgano que la ha dictado, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a aquel en que tenga lugar la publicación de la misma, de acuerdo con lo previsto en el artículo 115 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, y el artículo 116 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la publicación de la presente Resolución, de conformidad con lo establecido en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 6 de julio de 2011.- El Director, Ignacio Pozuelo Meño.

ORGANISMO RESPONSABLE	CÓDIGO	OPERACIÓN ESTADÍSTICA	DIFUSIÓN														
			Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic			
CEIC	03.02.004	Encuesta sobre equipamiento y uso de Tecnologías de la Información y Comunicación en los hogares. Resultados para Andalucía															(2011)
CEIC	04.03.001	Estadística energética de Andalucía															(2010)
CEIC	04.06.001	Estadística de inspección técnica de vehículos en Andalucía			(2010)												
CEIC	04.07.001	Estadística sobre economía social en Andalucía			(2010)												
IECA	01.02.001	Sistema de proyecciones de población en Andalucía														(2009-2035)	
IECA	01.03.001	Estadísticas del movimiento natural de la población en Andalucía	20 (Tri2/10)			14 (Tri3/10)	1 (Tri4/10)								20 (Tri1/11)		15 (2010) 15 (2010)
IECA	01.04.001	Estadística de variaciones residenciales. Resultados de Andalucía															
IECA	01.04.002	Estadística sobre población extranjera						5 (2010)									
IECA	01.05.001	Sistema de información demográfica de Andalucía			17 (2009)						(2010)						
IECA	02.01.002	Estadística de divorcios, separaciones y nulidades en Andalucía														(2010)	
IECA	02.02.001	Sistema de información del mercado de trabajo andaluz										15 (2010)					
IECA	02.02.002	Encuesta de Población Activa. Resultados de Andalucía	28 (Tri4/10)	25 (2010)		29 (Tri1/11)						29 (Tri2/11)			28 (Tri3/11)		
IECA	02.07.003	Encuesta de uso del tiempo de la población andaluza															
IECA	02.09.001	Indicadores sociales de Andalucía														(2010)	
IECA	03.01.001	Encuesta sobre el uso de TIC y comercio electrónico en las empresas. Resultados para Andalucía															(2010-2011)
IECA	03.02.001	Encuesta sobre innovación tecnológica en las empresas. Resultados para Andalucía		(2009)													
IECA	03.02.002	Estadística sobre actividades de I+D. Resultados para Andalucía		(2009)													

No tiene previsto difundir

ORGANISMO RESPONSABLE	CÓDIGO	OPERACIÓN ESTADÍSTICA	DIFUSIÓN														
			Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic			
IECA	04.01.002	Marco input-output de Andalucía															
IECA	04.01.003	Contabilidad regional anual de Andalucía											14 (2009)				
IECA	04.01.004	Contabilidad regional trimestral de Andalucía			3 (Tri4/10)					2 (Tri1/11)			14 (Tri2/11)				1 (Tri3/11)
IECA	04.01.005	Cuentas de las administraciones públicas de Andalucía															30 (2009)
IECA	04.03.003	Encuesta industrial anual de empresas. Resultados de Andalucía	2009														
IECA	04.03.004	Índice de producción industrial de Andalucía	5 (Nov/10)	4 (Dic/10)	4 (Ene/11)	6 (Feb/11)	6 (Mar/11)	6 (Abr/11)	6 (May/11)	6 (Jun/11)	5 (Jul/11)	6 (Ago/11)	4 (Sep/11)	5 (Oct/11)			
IECA	04.03.005	Encuesta industrial de productos. Resultados de Andalucía												(2009)			
IECA	04.04.003	Índice de ventas en grandes superficies de Andalucía	10 (nov/10)	10 (Dic/10)	10 (Ene/11)	11 (Feb/11)	10 (Mar/11)	10 (Abr/11)	11 (May/11)	10 (Jun/11)	9 (Jul/11)	10 (Ago/11)	10 (Sep/11)	12 (Oct/11)			
IECA	04.04.004	Índice de comercio al por menor de Andalucía	4 (Nov/10)	3 (Dic/10)	17 (Ene/11)	6 (Feb/11)	6 (Mar/11)	2 (Abr/11)	6 (May/11)	4 (Jun/11)	5 (Jul/11)	7 (Ago/11)	3 (Sep/11)	5 (Oct/11)			
IECA	04.05.001	Encuesta de coyuntura turística de Andalucía	31 (Tri4/10)														
IECA	04.05.002	Encuesta de ocupación en alojamientos hoteleros. Resultados de Andalucía	10 (Nov/10)	1 (Dic/10)	9 (Ene/11) 30 (Feb/11)	29 (Mar/11)	27 (Abr/11)	30 (May/11)	29 (Jun/11)	30 (Jul/11)	29 (Ago/11)	28 (Sep/11)	30 (Oct/11)				
IECA	04.05.003	Encuesta de ocupación en acampamentos turísticos. Resultados de Andalucía	13 (Nov/10)	4 (Dic/10)	10 (Ene/11)	7 (Feb/11)	5 (Mar/11)	7 (Abr/11)	4 (May/11)	3 (Jun/11)	6 (Jul/11)	6 (Ago/11)	4 (Sep/11)	2 (Oct/11)			
IECA	04.07.004	Central de balances de actividad empresarial en Andalucía							(2009)								(Avance 2010)
IECA	04.07.005	Estadística de empresas públicas locales en Andalucía							(2008-2009)								
IECA	04.07.006	Demografía empresarial de Andalucía															
IECA	04.07.007	Indicadores de competitividad empresarial en Andalucía															(2010)
IECA	04.07.008	Barómetro empresarial de Andalucía		25 (Tri4/10)							9 (Tri2/11)					24 (Tri3/11)	

ORGANISMO RESPONSABLE	CÓDIGO	OPERACIÓN ESTADÍSTICA	DIFUSIÓN												
			Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
CAP	04.02.025	Análisis de precios de productos pesqueros en establecimientos minoristas	(Dic/10)	(Ene/11)	(Feb/11)	(Mar/11)	(Abr/11)	(May/11)	(Jun/11)	(Jul/11)	(Ago/11)	(Sep/11)	(Oct/11)	(Nov/11)	(Nov/11)
CAP	04.02.035	Estadística de la producción de lana, huevos, miel, cera, estiércol y trabajo animal en Andalucía												1 (2009) 15 (2009) 15 (2009)	
CIBS	02.03.017	Estadística sobre admisiones a tratamiento del Plan Andaluz sobre Drogas						(2010)			(2010)				
CIBS	02.04.003	Estadística sobre personas beneficiarias de pensiones de naturaleza no contributiva en Andalucía											(2010)		
CIBS	02.04.005	Estadística sobre protección de menores en Andalucía						(2010)							
CIBS	02.05.001	Estadísticas sobre violencia de género en Andalucía												(2010)	
CCULTURA	02.07.008	Estadística de producción editorial de Andalucía		(2010)				(Tri1/11)				(Tri2/11)			(Tri3/11)
CCULTURA	02.07.009	Estadística de bibliotecas públicas de Andalucía	(Nov/10)	(2010)	(Ene/11)	(Feb/11)	(Mar/11)	(Abr/11)	(May/11)	(Jun/11)	(Jul/11)	(Ago/11)	(Sep/11)	(2010) (Oct/11)	
CCULTURA	02.07.010	Estadística de archivos de Andalucía	(Nov/10)	(Dic/10)	(Ene/11)	(Feb/11)	(Mar/11)	(Abr/11) (2010)	(May/11)	(Jun/11)	(Jul/11)	(Ago/11)	(Sep/11)	(2010) (Oct/11)	
CCULTURA	02.07.011	Estadística de museos públicos de Andalucía	(Nov/10)	(Dic/10)	(Ene/11)	(Feb/11)	(Mar/11)	(Abr/11)	(May/11)	(Jun/11)	(Jul/11)	(Ago/11)	(Sep/11)	(2010) (Oct/11)	
CCULTURA	02.07.012	Estadística de patrimonio histórico de Andalucía			(2010) (2010)										
CCULTURA	02.07.013	Estadística de la Red de Espacios Culturales de Andalucía	(Nov/10)	(Dic/10)	(Ene/11)	(Feb/11)	(Mar/11)	(Abr/11)	(May/11)	(Jun/11)	(Jul/11)	(Ago/11)	(Sep/11)	(2010) (Oct/11)	
CMA	02.06.007	Estadística de actividades de educación ambiental en el sistema educativo de Andalucía								5 (Curso 2009/2010)					
CMA	04.02.032	Estadística de caza y actividades cinegéticas en Andalucía								5 (Temporada 2009/2010)					

ORGANISMO RESPONSABLE	CÓDIGO	OPERACIÓN ESTADÍSTICA	DIFUSIÓN														
			Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic			
CMA	05.04.004	Estadística del estado fitosanitario de los bosques de Andalucía								5 (2010)							
CMA	05.04.005	Estadística de plagas y enfermedades en la cubierta vegetal andaluza								5 (2010)							
CMA	05.04.006	Estadística de tratamientos y trabajos selvícolas en Andalucía								5 (2010)							
CMA	05.04.009	Estadística de aprovechamientos forestales en Andalucía								5 (2010)							
CMA	05.05.002	Estadística de niveles de emisión a la atmósfera de contaminantes en Andalucía								5 (2008)							
CMA	05.05.003	Estadística de niveles de inmisión de contaminantes a la atmósfera en Andalucía								5 (2010)							
CMA	05.06.001	Estadística de proyectos de voluntariado ambiental en Andalucía								5 (2010)							
CMA	05.06.002	Estadística de prevención ambiental en Andalucía								5 (2010)							
CMA	05.06.004	Estadística de actuaciones efectuadas por los agentes del medio ambiente en Andalucía								5 (2010)							
CMA	05.06.006	Estadística de espesor total de ozono en Andalucía								5 (2010)							

Organismos responsables:

- CGJ: Consejería de Gobernación y Justicia
- CHAP: Consejería de Hacienda y Administración Pública
- CED: Consejería de Educación
- CEIC: Consejería de Economía, Innovación y Ciencia
- IECA: Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía
- EXTENDA: Agencia Andaluza de Promoción Exterior
- COPV: Consejería de Obras Públicas y Vivienda
- CSALUD: Consejería de Salud
- CAP: Consejería de Agricultura y Pesca
- CIBS: Consejería de Igualdad y Bienestar Social
- CCULTURA: Consejería de Cultura
- CMA: Consejería de Medio Ambiente

RESOLUCIÓN de 11 de julio de 2011, del Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento abreviado 339/2011, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla.

En cumplimiento de lo ordenado por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla, comunicando la interposición del recurso contencioso-administrativo número 339/2011, interpuesto por don José María Rey Pérez contra la Resolución del Director del Instituto de Estadística de Andalucía, de fecha 26 de abril de 2011, que desestima el recurso presentado por don José María Rey Pérez contra la nómina del mes de junio de 2010 y sucesivas hasta el mes de diciembre de 2010, y según lo dispuesto en el artículo 49.1 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Ordenar la remisión del expediente administrativo al Juzgado de lo Contencioso-Administrativo número Siete de Sevilla.

Segundo. Publicar la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a cuantos resulten interesados para que puedan comparecer y personarse en Autos ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo, en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Sevilla, 11 de julio de 2011.- El Director, Ignacio Pozuelo Meño.

CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y VIVIENDA

RESOLUCIÓN de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo núm. 749/2011 ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, con sede en Málaga, y se emplaza a los interesados en el mismo.

En cumplimiento de lo ordenado por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Málaga, comunicando la interposición del recurso contencioso-administrativo núm. 749/2011, interpuesto por la Asociación «Aidos» para la defensa de la Administración Pública Andaluza contra el Decreto 94/2011, de 19 de abril, por el que se aprueban los Estatutos de la Agencia de Obra Pública de la Junta de Andalucía, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 49.1 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Ordenar la remisión del expediente administrativo a la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Málaga.

Segundo. Publicar la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a cuantos resulten interesados para que puedan comparecer y personarse en autos ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Málaga, en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Sevilla, 8 de julio de 2011.- El Secretario General Técnico, Rafael Martín de Agar y Valverde.

CONSEJERÍA DE EMPLEO

ORDEN de 13 de julio de 2011, por la que se garantiza el funcionamiento del servicio público que prestan los trabajadores de la empresa Tranvía de Vélez S.A., dedicada al transporte urbano de viajeros en el municipio de Vélez-Málaga (Málaga), mediante el establecimiento de servicios mínimos.

Por la Secretaría General del Sindicato Provincial de Servicios a la Ciudadanía de CC.OO. de Málaga se convoca huelga en la empresa Tranvía de Vélez S.A., prestadora del servicio público de transporte urbano de viajeros en Vélez-Málaga, llevándose a efecto los días 16, 23 y 26 de julio de 2011, desde las 10:30 a las 14,30 horas y desde las 20,00 a las 24,00 horas, pudiendo afectar a todos los trabajadores de la mencionada empresa.

Si bien la Constitución en su artículo 28.2 reconoce a los trabajadores el derecho de huelga para la defensa de sus intereses, también contempla la regulación legal del establecimiento de garantías precisas para asegurar el mantenimiento de los servicios esenciales de la comunidad, y el artículo 10 del Real Decreto-Ley 17/1977, de 4 de marzo, de Relaciones de Trabajo, faculta a la Administración para, en los supuestos de huelgas de empresas encargadas de servicios públicos o de reconocida e inaplazable necesidad, acordar las medidas necesarias a fin de asegurar el funcionamiento de los servicios.

El Tribunal Constitucional, en sus Sentencias 11, 26 y 33/1981, 51/1986 y 27/1989, ha sentado la doctrina en materia de huelga respecto a la fijación de tales servicios esenciales de la comunidad, la cual ha sido resumida por la Sentencia de dicho Tribunal 43/1990, de 15 de marzo, y ratificada en la de 29 de abril de 1993.

De lo anterior resulta la obligación de la Administración de velar por el funcionamiento de los servicios esenciales de la comunidad, pero ello teniendo en cuenta que «exista una razonable proporción entre los servicios a imponer a los huelguistas y los perjuicios que padezcan los usuarios de aquellos, evitando que los servicios esenciales establecidos supongan un funcionamiento normal del servicio y al mismo tiempo procurando que el interés de la comunidad sea perturbado por la huelga solamente en términos razonables».

La empresa Tranvía de Vélez S.A., presta un servicio esencial para la comunidad, facilitar el ejercicio del derecho a la libre circulación de los ciudadanos, proclamado en el artículo 19 de la Constitución, en el término municipal de Vélez-Málaga, resultando que el ejercicio de la huelga convocada podría obstaculizar el ejercicio del referido derecho fundamental. Por ello la Administración se ve compelida a garantizar dicho servicio esencial mediante la fijación de servicios mínimos, por cuanto que la falta de libre circulación de los ciudadanos en el indicado ámbito territorial colisiona frontalmente con el derecho a la libre circulación.

Convocadas las partes afectadas por el presente conflicto a fin de hallar solución al mismo y, en su caso, consensuar los servicios mínimos necesarios, y no habiendo sido posible alcanzar un acuerdo, de acuerdo con lo que disponen los preceptos legales aplicables, artículos 28.2 de la Constitución; artículo 10.2 del Real Decreto-Ley 17/1977, de 4 de marzo; artículo 63.1.5.º del Estatuto de Autonomía para Andalucía, Real Decreto 4043/1982, de 29 de diciembre; Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías; Decreto 136/2010, de 13 de abril, por el que se aprueba la estructura orgánica de la Consejería de Empleo y del Servicio Andaluz de Empleo, y la doctrina del Tribunal Constitucional relacionada,

DISPONEMOS

Artículo 1. Establecer los servicios mínimos, que figuran en el Anexo de esta Orden, para regular la situación de huelga que afecta a los trabajadores de la empresa Tranvía de Vélez

S.A., prestadora del servicio público de transporte urbano de viajeros en Vélez-Málaga, llevándose a efectos los días 16, 23 y 26 de julio de 2011, desde las 10,30 a las 14,30 horas y desde las 20,00 a las 24,00 horas.

Artículo 2. Los paros y alteraciones en el trabajo por parte del personal necesario para el mantenimiento de los servicios esenciales mínimos determinados serán considerados ilegales a los efectos del artículo 16.1 del Real Decreto-Ley 17/1977, de 4 de marzo.

Artículo 3. Los artículos anteriores no supondrán limitación alguna de los derechos que la normativa reguladora de la huelga reconoce al personal en dicha situación, ni tampoco respecto de la tramitación y efectos de las peticiones que la motiven.

Artículo 4. La presente Orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 13 de julio de 2011

MANUEL RECIO MENÉNDEZ
Consejero de Empleo

Ilmo. Sr. Director General de Trabajo.
Ilmo. Sr. Delegado Provincial de la Consejería de Empleo de Málaga.

A N E X O SERVICIOS MÍNIMOS

Un autobús que cubra todas las líneas del servicio durante el tiempo que duren los paros fijados.

Los autobuses que se encuentren en recorrido a la hora de comienzo del paro continuarán hasta la finalización del trayecto.

RESOLUCIÓN de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se acuerda el cumplimiento de la sentencia dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla, en el recurso contencioso-administrativo procedimiento abreviado núm. 373/2009.

En el recurso contencioso-administrativo Procedimiento Abreviado número 373/2009, interpuesto por don Antonio Rubio Pruaño contra la Resolución de 25 de marzo de 2009, de la Consejería de Empleo, recaída en el expediente administrativo número 117/2008, se ha dictado sentencia por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo número Siete de Sevilla, con fecha 12 de abril de 2011, cuya parte dispositiva es del siguiente tenor literal:

«Fallo: Debo estimar y estimo parcialmente la demanda rectora de esta litis, anulando la resolución recurrida y condenando a la administración demandada a abonar a la actora la cantidad de 1.082,28 euros, más intereses legales.»

Según lo establecido en el artículo 118 de la Constitución y 17.2 de la Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial, y 104 y siguientes de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, he dispuesto el cumplimiento en sus propios términos de la expresada sentencia, así como su publicación en el BOJA.

Sevilla, 8 de julio de 2011.- La Secretaria General Técnica, Lourdes Medina Varo.

RESOLUCIÓN de 28 de junio de 2011, de la Dirección General de Trabajo, por la que se ordena la inscripción, depósito y publicación de las tablas salariales para 2010 del Convenio Colectivo de la Empresa Damas, S.A. (Cód. 71000022011985).

Visto el texto de las tablas salariales para 2010 del Convenio Colectivo de la Empresa Damas, S.A. (Cód. 71000022011985), recibido en esta Dirección General de Trabajo en fecha 29 de abril de 2011, suscrito por la representación de la empresa y la de los trabajadores con fecha 12 de abril de 2011, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90.2 y 3 del Texto Refundido del Estatuto de los Trabajadores, Real Decreto 713/2010, de 28 de mayo, sobre Registro y Depósito de Convenios Colectivos de Trabajo, Real Decreto 4043/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de competencias y Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías en relación con el Decreto 136/2010, de 13 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Empleo y del Servicio Andaluz de Empleo, esta Dirección General de Trabajo,

R E S U E L V E

Primero. Ordenar el registro, depósito y publicación de las Tablas Salariales para 2010 del Convenio Colectivo conforme al artículo 8 del Real Decreto 713/2010, de 28 de mayo, en el Registro de Convenios Colectivos de Trabajo de ámbito interprovincial con notificación a la Comisión Negociadora.

Segundo. Disponer la publicación de dichas tablas salariales para 2010 en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 28 de junio de 2011.- El Director General, P.S. (Dto. 136/2010, de 13.4), la Secretaria General Técnica, Lourdes Medina Varo.

ACTA DE REVISIÓN SALARIAL DE LA COMISIÓN NEGOCIADORA DEL CONVENIO COLECTIVO DE ÁMBITO INTERPROVINCIAL DE LA EMPRESA DAMAS Y SUS TRABAJADORES

Por parte de la Empresa:
Don José María Rodríguez Flórez.
Don Pedro Santos Delgado.
Doña María Dolores Camacho Santos.

Por parte del personal:
Don Manuel Caraballo Martín.
Don Juan Márquez Garrido.
Don Juan Miguel Barnes Fernández.
Don Joaquín Martín Pérez.
Doña María Jesús Faustino Martínez.
Don José Capilla Anacleto.
Don Ricardo Montiel de la Rosa.
Doña Rocío Mesa Barba.
Don Luis Hernández Fernández.

Asisten igualmente como asesores de las Centrales Sindicales:

Don Pedro Escalante en representación de CC.OO.
Don Francisco Gutiérrez en representación de UGT.

En la ciudad de Huelva, siendo las 11,00 horas del martes 12 de abril de 2011, se reúnen en la Sala de Juntas de las Oficinas de Damas, S.A., en Avda. Dr. Rubio, s/n (Estación de Autobuses), los representantes del personal y de la Empresa relacionados para poder proceder a revisar los conceptos económicos pactados en el Convenio Colectivo Interprovincial de Damas, S.A.

Verificado el número de asistentes, se declara abierto el acto.

Los conceptos económicos establecidos se corrigen según lo dispuesto en el Convenio Colectivo en vigor por aplicación de % de IPC real para 2010(3%)+0,5 puntos porcentuales.

La tabla salarial del año 2010 es la que se adjunta y aprueba como Tabla Salarial año 2010 (IPC real +0,5%), siendo ésta misma de aplicación para 2011 en tanto no se ha publicado IPC previsto. Esta tabla se actualizará según lo previsto en el Convenio Colectivo de Empresa.

Se autoriza a doña María Dolores Camacho Santos, con DNI 44.201,532-V, en calidad de Jefe de Personal, al registro telemático del presente acta y documentación complementaria.

En lo expuesto se ratifican y en prueba de ello lo firman por sextuplicado en el lugar y fecha antes reseñados.

TABLA SALARIAL 2010

Grupo I: Personal superior.

Categoría	Salario Base	Pto.Trabajo
Ingenieros y licenciados	1.116,21	654,99
Jefe de personal	1.116,21	654,99

Grupo II: Personal administrativo.

Categoría	Salario Base	Pto.Trabajo
Jefe administrativo	738,76	443,79
Oficial 1.º administrativo	673,73	381,56
Oficial 2.º administrativo	645,62	261,68
Auxiliar/grabador/secretaria	636,79	223,44

Grupo III: Personal de Movimiento.

Categoría	Salario Base	Pto.Trabajo
Jefe estación	674,96	341,27
Jefe tráfico	677,74	290,75
Jefe administración	674,96	297,91
Taquillero/Factor	638,40	252,07
Mozo	20,80	237,21
Mozo mitad jornada	10,40	118,62
Inspector	22,96	353,64
Conductor-perceptor	23,03	478,23
Conductor	22,41	304,54
Cobrador-taquillero	21,28	239,18

Grupo IV: Personal de Taller.

Categoría	Salario Base	Pto.Trabajo
Ofic. 1.º almacén	673,73	381,79
Jefe taller	742,37	469,81
Jefe mantenimiento	742,37	469,81
Jefe equipo	23,08	460,10
Oficial 1.º	22,57	311,11
Oficial 2.º	21,73	270,17
Mozo-lavacoches-engrasador	20,80	237,21

Grupo V: Aparcamientos y estaciones.

Categoría	Salario Base	Pto.Trabajo
Controlador	645,62	261,68
Telefonista-Información	649,65	224,34

OTROS CONCEPTOS ECONÓMICOS

Art. 10 D - Gratificaciones extraordinarias	620,54
Art. 10 E - Incentivos	
Por los primeros 20 billetes expendidos	0,00
De 21 a 40 billetes	0,08
De 41 a 60 billetes	0,07
De 61 a 70 billetes	0,05
Por cada 10 billetes expendidos que excedan de 70	0,03
Art. 10 F - Plus transporte	
*Personal de peguerillas	3,17
*Conductor-perceptor	1,46
*Resto del personal	0,85
Art. 10 G- Plus convenio	79,19
Art. 11 - Precio horas de presencia	6,40
Art. 13 - Dietas	
*Todos los Servicios Regulares y Talleres	30,02
Almuerzo	10,51
Cena	10,51
Alojamiento y desayuno	9,02
*Servicios discrecionales provinciales y comarcales	39,44
Almuerzo	13,81
Cena	13,81
Alojamiento y desayuno	11,84
*Servicios discrecionales nacionales y paso a Portugal	43,99
Almuerzo	15,40
Cena	15,40
Alojamiento y desayuno	13,21
*Servicios discrecionales internacionales (excepto Portugal)	80,94
Almuerzo	28,33
Cena	28,33
Alojamiento y desayuno	24,30
Art. 17 - Horario de comida: Compensación dinerada	8,28
Art. 20 - Precio horas extraordinarias	9,44
Art. 25 - Premio de jubilación	25,03
Art. 26 - Ayuda por matrimonio	65,29
Art. 27 - Ayuda por natalidad	32,50
Art. 29 - Ayuda por fallecimiento	6.290,73

CONSEJERÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN de 7 de julio de 2011, de la Dirección General de Gestión Económica del Servicio Andaluz de Salud, por la que se establece con carácter permanente la composición y la designación de los miembros de las Mesas de Contratación.

La disposición final séptima de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, establece el carácter básico de parte de su articulado, mientras otra parte, referida a cuestiones de autoorganización, no tiene dicho carácter; correspondiendo, en consecuencia, a la Administración de la Junta de Andalucía la facultad de proceder a su ordenación.

En su virtud, el Decreto 39/2011, de 22 de febrero, por el que se establece la organización administrativa para la gestión de la contratación de la Administración de la Junta de Anda-

lucía y sus entidades instrumentales y se regula el régimen de bienes y servicios homologados, ha venido a desarrollar parcialmente la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, en varios aspectos relativos a la gestión de la contratación, dentro del cual se fija quienes van a tener la consideración de órganos de contratación, tanto en las Consejerías como en el resto de las entidades instrumentales públicas y privadas y se aborda específicamente la composición y funcionamiento de las Mesas de Contratación, cuya regulación venía establecida, en defecto de norma expresa de la Comunidad Autónoma, en el Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo.

Asimismo, la reciente organización de la contratación administrativa del Servicio Andaluz de Salud a través de las Plataformas Provinciales de Contratación Administrativa o de Logística Integral ha supuesto la concentración provincial de las competencias, para dicho ámbito, en un único órgano, en el que haya quedado adscrita la Plataforma, ya sea de Contratación Administrativa ya sea de Logística Integral, según la diferente fase de unificación en que se encuentre la provincia. Por ello, siendo necesario adecuar al reciente Decreto la composición y funcionamiento de este órgano especializado de asistencia al órgano de contratación así como dotar del mismo a la nueva organización para la gestión de la contratación en el Servicio Andaluz de Salud, es por lo que se estima necesario actualizar la designación de los miembros de la Mesa de contratación de la Agencia Administrativa.

Por cuanto antecede, en aplicación de lo dispuesto en el artículo 2 del Decreto 39/2011, de 22 de febrero, en el que se establecen los Órganos de Contratación de la Administración de la Junta de Andalucía e integrantes del sector público andaluz dependiente o vinculadas a la misma en desarrollo de la Ley 30/2007, de Contratos del Sector Público, en cumplimiento del Decreto 171/2009, de 19 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud, y en uso de las facultades atribuidas por la Resolución actualizada de 11 de julio de 2008, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se delegan competencias en diferentes órganos, esta Dirección General,

RESUELVE

Primero. Las Mesas de Contratación en el Servicio Andaluz de Salud, constituidas con carácter permanente, estarán compuestas por:

1. En el ámbito de los Servicios Centrales:

Presidencia: La persona titular de la Subdirección de Compras y Logística.

Vocales:

- Un/a Letrado/a de Administración Sanitaria.
- Un/a representante de la Intervención Central.
- La persona titular de la Subdirección de Ordenación y Organización.

- La persona titular de la Subdirección de Inversiones.

- La persona titular de la Subdirección de Prestaciones.

Secretaría: Funcionario/a, adscrito/a a los Servicios Centrales del Servicio Andaluz de Salud.

Cuando en el orden del día a tratar en la sesión de la mesa de contratación se incluya un expediente de Acuerdo Marco con varios empresarios, conforme al artículo 190.4 de la Ley de Contratos del Sector Público, se incorporará como miembro un/una representante de la Subdirección de Compras y Logística.

2. En las Delegaciones Provinciales de Salud, cuando su titular actúe como órgano de contratación por delegación de competencias del Servicio Andaluz de Salud, la Mesa de Contratación estará compuesta por:

Presidencia: La persona titular de la Secretaría General de la Delegación Provincial.

Vocales:

- Un/a Letrado/a de Administración Sanitaria.
- Un/a representante de la Intervención Provincial.

- La persona titular de la Dirección Económico-Administrativa de un Hospital de la provincia, designada formalmente por el/la Delegado/a Provincial.

- La persona titular de la Dirección de Gestión Económica y Desarrollo Profesional de un Distrito de la Provincia, designada formalmente por el/la Delegado/a Provincial.

Secretaría: Funcionario/a, adscrito a la Delegación Provincial de Salud correspondiente.

3. En la actualidad la competencia para la celebración de la contratación administrativa y privada, así como el otorgamiento de concesiones de dominio público, en los centros dependientes del Servicio Andaluz de Salud, está delegada a nivel provincial en las personas titulares de las respectivas Direcciones Gerencias de los ocho Hospitales andaluces en los que han quedado adscritas las Plataformas Provinciales de Contratación Administrativa o de Logística Integral, dependiendo del estado de su integración. Por ello, la Mesa de contratación conforme al apartado 2.1, letras C-I, C-II y C-III párrafo primero, de la Resolución de 11 de julio de 2008 de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, tras la modificación introducida por la Resolución de 23 de noviembre de 2010, que debe asistir al órgano que ejerza la competencia como órgano de contratación para la celebración de aquél, y salvo que se designe una específica para la adjudicación del contrato, será:

En los Centros Hospitalarios donde esté ubicada la PPCA o PPLI:

Presidencia: La persona titular de la Dirección Económico-Administrativa.

Vocales:

- Un/a Letrado/a de Administración Sanitaria.

- Un/a representante de la Intervención Provincial.

- La persona titular de la Dirección Médica.

- La persona titular de la Dirección de Enfermería.

- La persona titular de la Dirección de Servicios Generales.

Secretaría: Subdirector Económico-Administrativo.

4. Composición de la Mesa de contratación en los procedimientos de diálogo competitivo:

En el procedimiento de diálogo competitivo, regulado en los artículos 163 y siguientes de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, además de los miembros especificados en los subapartados anteriores, serán vocales, con voz y voto, de la Mesa de contratación, las personas especialmente cualificadas en la materia que constituya el objeto del contrato, que se designe por esta Dirección General, en número no inferior a un tercio de los componentes de la Mesa.

Segundo. En los casos de vacante, ausencia o enfermedad, y cuando concurra alguna causa justificada, se establecerá el siguiente régimen de sustituciones:

- Las personas titulares de la Presidencia serán sustituidas en los términos que se contempla en el art. 23.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

- Los/as Subdirectores/as de los Servicios Centrales que actúen como vocales, por un Jefe/a de Servicio, Sector o de Sección del Centro Directivo al que esté adscrita la respectiva Subdirección.

- Los/as Directores/as Médicos/as, de Enfermería, y de Servicios Generales, por los respectivos Subdirectores/as o, en su caso, por un Jefe/a de Servicio, Sector o de Sección del Centro Directivo correspondiente.

En los casos anteriores, quienes sustituyan a los miembros titulares de una Mesa de Contratación tendrán la consideración de suplentes del titular, de acuerdo con el art. 24.3 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Tercero. Cuando los asuntos a tratar en el orden del día de la Mesa de Contratación de los Servicios Centrales así lo aconsejen, podrán formar parte de la misma, en su condición

de vocales, las personas titulares de las restantes Subdirecciones no integradas en su composición, así como representantes de Hospitales, Áreas de Gestión Sanitarias, Distritos de Atención Primaria de Salud y Centros Regionales y de Área de Transfusión Sanguínea, los cuales participarán con voz y voto como vocales de la Mesa.

En el mismo sentido, podrá designarse representantes de dichos Servicios Centrales o de Hospitales, Áreas de Gestión Sanitarias, Distritos de Atención Primaria de Salud y Centros Regionales y de Área de Transfusión Sanguínea para que participen con voz y voto en el resto de las Mesas de Contratación reguladas en la presente Resolución, cuando en el orden del día de sus respectivas sesiones figuren expedientes de contratación especialmente relevantes, tanto por su importancia cualitativa para el Servicio Andaluz de Salud o Centro en particular, como por el volumen económico de la licitación.

A las reuniones de la Mesa podrán incorporarse los funcionarios o asesores especializados cuya participación resulte obligatoria en virtud de la normativa sectorial específica en función del objeto del contrato, los cuales actuarán con voz y voto. Así mismo, podrá asistir personal técnico especializado, cuando la naturaleza de los asuntos a tratar lo aconseje, que actuarán con voz y sin voto.

Cuarto. Quedan sin efecto, expresamente, la Resolución de la Dirección General de Gestión Económica de 17 de noviembre de 2009, del Servicio Andaluz de Salud, así como todas aquellas, sobre la materia, que se opongan a la presente Resolución.

Quinto. La presente Resolución tendrá efecto el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 7 de julio de 2011.- El Director General, Antonio M. Cervera Guerrero.

CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

RESOLUCIÓN de 5 de julio de 2011, de la Secretaría General para el Deporte, por la que se publica el fallo del Jurado de los Premios Andalucía de los Deportes 2010.

Por Orden de 7 de abril de 2010, de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, se aprobaron las bases reguladoras para la concesión de los Premios Andalucía de los Deportes (BOJA núm. 73, de 16 de abril), con la finalidad de otorgar público testimonio de reconocimiento de los esfuerzos y méritos de todos aquellos que de una u otra forma han llevado el nombre de Andalucía a las más altas cotas competitivas y también a los que cada día trabajan y superan dificultades para aumentar la calidad de nuestro sistema deportivo, bien enseñando, entrenando a nuestros deportistas o avalando y comprometiéndose con proyectos que satisfacen la demanda deportiva de los andaluces.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 8 de la Orden de 7 de abril de 2010, la valoración de las candidaturas a los Premios Andalucía de los Deportes se llevarán a cabo por un Jurado, compuesto por personalidades de reconocido prestigio en el ámbito del deporte, cuya designación se hizo pública por Resolución de 10 de junio de 2011, de la Secretaría General para el Deporte (BOJA núm. 127, de 30 de junio).

En su virtud, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7.4 y en la Disposición Final Primera de la citada Orden de 7 de abril de 2010,

RESUELVO

Único. Se hace público el Fallo del Jurado concediendo los «Premios Andalucía de los Deportes 2010» a las siguientes personas, grupos de personas, organismos públicos y Entidades Públicas o Privadas:

- Al Mejor o la Mejor Deportista: Rafael Muñoz Pérez.
- Al Mejor o la Mejor Deportista con Discapacidad: José Manuel Ruiz Reyes.
- A la Promesa del Deporte: Carolina María Marín Martín.
- Al Mejor Equipo: Equipo Senior Masculino Sevilla F.C., S.A.D.
- A la Mejor Labor por el Deporte: Obra Social Unicaja.
- Premio Especial del Jurado: María José Rienda Contreras.

Sevilla, 5 de julio de 2011.- El Secretario General, Ignacio Rodríguez Marín.

CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL

RESOLUCIÓN de 11 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se emplaza a los terceros interesados en el recurso contencioso-administrativo núm. 769/2011 ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Málaga.

En cumplimiento de lo ordenado por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Málaga, comunicando la interposición del recurso contencioso-administrativo número 769/2011, interpuesto por la Asociación Al Ándalus de Empleados Públicos de la Junta de Andalucía, Asociación Defiendo Mi Derecho y la Gestión Pública y otros contra el Decreto 101/2011, de 19 de abril, por el que se aprueban los Estatutos de la Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 49.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a cuantos resulten interesados para que puedan comparecer y personarse en Autos ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Málaga en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Sevilla, 11 de julio de 2011.- La Secretaria General Técnica, M.^a Ángeles Pérez Campanario.

CONSEJERÍA DE CULTURA

ORDEN de 29 de marzo de 2011, por la que se autoriza la creación del Museo Automovilístico (Málaga) y se acuerda su inscripción en el Registro de Museos de Andalucía.

La empresa MAGA Museo, S.L., solicitó el 24 de febrero de 2009 la inscripción en el Registro de Museos de Andalucía del Museo Automovilístico, mediante escrito presentado en la Delegación Provincial de la Consejería de Cultura en Málaga.

Examinada la documentación presentada por el interesado y tras visita de inspección de los servicios técnicos de la Delegación Provincial de Cultura de Málaga a las instalaciones para comprobar su adecuación al proyecto presentado y a la normativa vigente, se emite informe favorable de viabilidad con algunas salvedades. La Comisión Andaluza de Museos emitió en sus reuniones de 24 de junio de 2009 y 8 de abril de 2010 varias recomendaciones, que se han ido subsanando, para finalmente en la reunión de 16 de marzo de 2011 dictaminar la autorización del Museo Automovilístico y su inscripción en el Registro de Museos de Andalucía.

Por todo ello, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 10 de la Ley 8/2007, de 5 de octubre, de Museos y Colecciones Museográficas de Andalucía, y del artículo 8 del Reglamento de Creación de Museos y de Gestión de Fondos Museísticos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, aprobado por el Decreto 284/1995, de 28 de noviembre,

D I S P O N G O

Primero. Se autoriza la creación del Museo Automovilístico (Málaga), de titularidad privada, y se acuerda su inscripción en el Registro de Museos de Andalucía con el código 071-C-017, por considerar que cuenta con las instalaciones, personal y medios suficientes tanto para su mantenimiento como para la conservación, protección y accesibilidad de sus fondos.

Segundo. El Museo Automovilístico se ubica en la Avenida Sor Teresa Prat, núm. 15, en Málaga, teniendo como sede la antigua fábrica de tabacos. Se trata de un inmueble de titularidad municipal, cedido para su uso por el Ayuntamiento y rehabilitado y equipado para su función museística.

Tercero. Los fondos fundacionales, sin perjuicio del derecho de propiedad o de otros derechos que puedan corresponder a terceros en relación a los mismos, están constituidos fundamentalmente por automóviles de época de titularidad privada.

Cuarto. Los fondos museísticos que integren el Museo Automovilístico tendrán la consideración de bienes de catalogación general establecida en la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, de Patrimonio Histórico de Andalucía.

Quinto. En la percepción de derechos económicos por la visita pública deberá, en todo caso, aplicarse el principio de igualdad entre las personas nacionales de los Estados miembros de la Unión Europea, así como garantizar acceso gratuito en los días y fechas establecidos en la legislación de museos y colecciones museográficas de Andalucía.

Sexto. El Museo Automovilístico, cuya creación e inscripción se autoriza, así como la empresa MAGA, S.L., como titular del mismo, quedan sometidos al cumplimiento de las obligaciones previstas en la vigente Ley de Museos y Colecciones Museográficas y su normativa de desarrollo, así como a la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español, y la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, de Patrimonio Histórico de Andalucía, debiendo remitir a la Consejería de Cultura la información que se detalla en el artículo 11 del Reglamento de Creación de Museos y de Gestión de Fondos Museísticos de la Comunidad Autónoma de Andalucía. Deberá garantizarse, en todo caso, la conservación y el mantenimiento de los bienes culturales que integran los fondos fundacionales o futuros del Museo, así como la protección y accesibilidad de los mismos, en las condiciones legalmente previstas y que se establezcan.

Séptimo. La inscripción en el Registro de Museos de Andalucía tendrá carácter provisional, según la Disposición transitoria primera de la Ley 8/2007, de 5 de octubre, de Museos y

Colecciones Museográficas de Andalucía, según la cual el Registro de Museos de Andalucía mantendrá su funcionamiento hasta que se constituya efectivamente el Registro Andaluz de Museos y Colecciones Museográficas.

Octavo. Contra esta Orden, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso potestativo de reposición ante el mismo órgano que la dicta, en el plazo de un mes, contado desde el día siguiente a su notificación, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o interponer directamente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo con sede en Sevilla del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, en el plazo de dos meses, conforme a lo dispuesto en los artículos 10 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 29 de marzo de 2011

PAULINO PLATA CÁNOVAS
Consejero de Cultura

ORDEN de 29 de marzo de 2011, por la que se autoriza la creación del Museo Arqueológico de Medina Sidonia (Cádiz) y se acuerda su inscripción en el Registro de Museos de Andalucía.

El Ayuntamiento de Medina Sidonia solicitó en diciembre de 2009 la inscripción en el Registro de Museos de Andalucía del Museo Arqueológico de Medina Sidonia, mediante escrito presentado en la Delegación Provincial de la Consejería de Cultura en Cádiz.

Examinada la documentación presentada por el interesado y tras visita de inspección de los servicios técnicos de la Delegación Provincial de Cultura de Cádiz a las instalaciones para comprobar su adecuación al proyecto presentado y a la normativa vigente, la Comisión Andaluza de Museos emitió en su reunión de 8 de abril de 2010 informe desfavorable. Finalmente, en la reunión de 16 de marzo de 2011, y una vez subsanadas las deficiencias señaladas, la Comisión Andaluza de Museos procede a dictaminar la autorización del Museo Arqueológico de Medina Sidonia y su inscripción en el Registro de Museos de Andalucía.

Por todo ello, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 10 de la Ley 8/2007, de 5 de octubre, de museos y colecciones museográficas de Andalucía, y del artículo 8 del Reglamento de Creación de Museos y de Gestión de Fondos Museísticos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, aprobado por el Decreto 284/1995, de 28 de noviembre,

D I S P O N G O

Primero. Se autoriza la creación del Museo Arqueológico de Medina Sidonia (Cádiz), de titularidad pública, y se acuerda su inscripción en el Registro de Museos de Andalucía con el código 070-B-053, por considerar que cuenta con las instalaciones, personal y medios suficientes tanto para su mantenimiento como para la conservación, protección y accesibilidad de sus fondos.

Segundo. El Museo Arqueológico de Medina Sidonia se ubica en la calle Ortega, núms. 10 y 12, en Medina Sidonia, teniendo como sede un edificio de nueva construcción, adecuadamente equipado para su uso museístico.

Tercero. Los fondos fundacionales, sin perjuicio del derecho de propiedad o de otros derechos que puedan corresponder a terceros en relación a los mismos, están constituidos por bienes de carácter arqueológico.

Cuarto. Los fondos museísticos que integren el Museo Arqueológico de Medina Sidonia tendrán la consideración de bienes de catalogación general establecida en la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, de Patrimonio Histórico de Andalucía.

Quinto. En la percepción de derechos económicos por la visita pública deberá, en todo caso, aplicarse el principio de igualdad entre las personas nacionales de los Estados miembros de la Unión Europea, así como garantizar acceso gratuito en los días y fechas establecidos en la legislación de museos y colecciones museográficas de Andalucía.

Sexto. El Museo Arqueológico de Medina Sidonia, cuya creación e inscripción se autoriza, así como el Ayuntamiento de Medina Sidonia como titular del mismo, quedan sometidos al cumplimiento de las obligaciones previstas en la vigente Ley de Museos y Colecciones Museográficas y su normativa de desarrollo, así como a la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español, y la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, de Patrimonio Histórico de Andalucía, debiendo remitir a la Consejería de Cultura la información que se detalla en el artículo 11 del Reglamento de Creación de Museos y de Gestión de Fondos Museísticos de la Comunidad Autónoma de Andalucía. Deberá garantizarse, en todo caso, la conservación y el mantenimiento de los bienes culturales que integran los fondos fundacionales o futuros del Museo, así como la protección y accesibilidad de los mismos, en las condiciones legalmente previstas y que se establezcan.

Séptimo. La inscripción en el Registro de Museos de Andalucía tendrá carácter provisional, según la Disposición transitoria primera de la Ley 8/2007, de 5 de octubre, de Museos y Colecciones Museográficas de Andalucía, según la cual el Registro de Museos de Andalucía mantendrá su funcionamiento hasta que se constituya efectivamente el Registro Andaluz de Museos y Colecciones Museográficas.

Octavo. Contra esta Orden, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso potestativo de reposición ante el mismo órgano que la dicta, en el plazo de un mes, contado desde el día siguiente a su notificación, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o interponer directamente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo con sede en Sevilla del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, en el plazo de dos meses, conforme a lo dispuesto en los artículos 10 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 29 de marzo de 2011

PAULINO PLATA CÁNOVAS
Consejero de Cultura

ORDEN de 1 de julio de 2011, de ejecución a la sociedad mercantil TRAGSA para la realización de obras de ordenación y conservación, así como las de ejecución de infraestructuras del recinto del Conjunto Arqueológico de los Dólmenes de Antequera (Málaga).

La Empresa de Transformación Agraria S.A. (TRAGSA) fue creada por Real Decreto 379/1977, de 21 de enero, por el que

se autorizó la constitución de la Empresa de Transformación Agraria. El régimen jurídico de TRAGSA y sus filiales está regulado por la Disposición adicional trigésima de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, siendo una sociedad mercantil de capital íntegramente público.

A su vez, el artículo 106 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, establece que las Consejerías y sus Agencias podrán ordenar a las sociedades mercantiles y fundaciones del sector público andaluz cuyo capital o cuya aportación constitutiva, respectivamente, sea en su totalidad de titularidad pública, la ejecución de actividades o cometidos propios de aquellas, siempre que ejerzan sobre ellas un control análogo al que ejercen sobre sus propios servicios, y dichas sociedades y fundaciones realicen la parte esencial de su actividad para la Junta de Andalucía. Asimismo establece que las sociedades tendrán la consideración de medio propio instrumental de la Administración de la Junta de Andalucía a los efectos de ejecución de obras, trabajos, asistencias técnicas y prestación de servicios que se les encomienden, y que la encomienda de dichas actividades no podrá implicar, en ningún caso, la atribución de potestades, funciones o facultades sujetas a Derecho Administrativo.

La Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, en su disposición adicional trigésima, apartado 4.º, establece que las sociedades del grupo TRAGSA prestarán, por encargo de los poderes adjudicadores de los que son medios propios instrumentales, las siguientes funciones: La realización de todo tipo de actuaciones, obras, trabajos y prestación de servicios agrícolas, ganaderos, forestales, de desarrollo rural, de conservación y protección del medio natural y medioambiental, de acuicultura y de pesca, así como los necesarios para el mejor uso y gestión de los recursos naturales, y para la mejora de los servicios y recursos públicos, incluida la ejecución de obras de conservación o enriquecimiento del Patrimonio Histórico Español en el medio rural, al amparo de lo establecido en el artículo 68 de la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español.

Mediante el Decreto 123/2008, de 29 de abril, por el que se aprueba la estructura orgánica de la Consejería de Cultura, se asignan a la Dirección General de Bienes Culturales, entre otras funciones, la conservación, y restauración del Patrimonio Histórico Andaluz, del que forma parte el yacimiento de los Dólmenes de Antequera cuyo ámbito arqueológico fue declarado Zona Arqueológica por el Gobierno andaluz mediante el Decreto 25/2009, de 27 de enero (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía número 33, de 18 de febrero). Junto con las construcciones megalíticas de Menga, Viera y Romeral, ya reconocidas como Monumentos Histórico-Artísticos a principios del siglo XX, y con el mencionado Decreto, dotados de mayor protección.

El Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía mediante el Decreto 280/2010, de 27 de abril (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía número 92, de 13 de mayo), creó el Conjunto Arqueológico de los Dólmenes de Antequera como servicio administrativo con gestión diferenciada. Este nuevo organismo, adscrito a la Consejería de Cultura, contribuye a mejorar la organización e impulsar la difusión de uno de los principales yacimientos megalíticos de Europa. Son funciones del Conjunto, entre otras, las de custodiar, proteger y administrar la zona arqueológica; promover su divulgación; redactar las directrices de actuación; proponer programas anuales y medidas cautelares de conservación; garantizar y ordenar el acceso de los visitantes; facilitar los trabajos de investigación, y desarrollar programas de cooperación con otras instituciones.

El Conjunto Arqueológico ocupa una extensión de 219.802 metros cuadrados, a la que se añade un entorno protegido de 1,29 millones de metros cuadrados. La necrópolis se ubica en una pequeña elevación sobre una vega, muy próxima a la ciudad de Antequera.

Sobre el campo de los túmulos del Conjunto Arqueológico de los Dólmenes de Antequera se han sucedido en época reciente una serie de actuaciones de excavación, urbanización e implantación de nuevas infraestructuras y edificios, algunas concluidas y otras a espera de su finalización. Como consecuencia de esas diversas intervenciones, de muy distinto origen, fecha y propósito, se ha dado lugar a una imagen confusa del recinto, y a cierto deterioro ambiental que resulta urgente corregir, en orden a alcanzar una imagen del Conjunto Dolménico acorde con su excepcional valor patrimonial.

Así, se proyecta por la Consejería de Cultura ejecutar una intervención que pretende subsanar la desordenada imagen actual del Conjunto Dolménico, ejecutando una serie de labores de ordenación paisajística del recinto arqueológico de propiedad pública, con intervenciones de conservación y cualificación de los entornos inmediatos a los túmulos, recuperar el paisaje agrícola circundante, ordenar la visita, incorporando nuevas infraestructuras necesarias para su nuevo edificio institucional, y paliando la presencia de los edificios allí construidos, que actualmente dejan en un segundo plano el tenue aspecto exterior de los túmulos megalíticos.

Se contempla una intervención con el mínimo impacto posible, buscando mantener la imagen de naturalidad, con el menor grado de artificialización del lugar; entendiéndose que la correcta conservación del Conjunto megalítico antequerano pasa en gran parte, por la puesta en valor de los rasgos naturales que le sirven de soporte. La intervención incluye actuaciones encaminadas a la mejora paisajística; realizando un movimiento de tierras, con modificación suave de la topografía para ocultar el impacto visual de los muros de contención y explanadas construidas; se realizará una importante intervención para recuperar el paisaje agrario circundante, con la plantación de nuevo arbolado que realice una función integradora y de ocultación de las edificaciones; se mejora el acceso y las infraestructuras del Conjunto, y se intervendrá en la conservación de las zonas inmediatas a los túmulos, zonas muy degradadas tras diferentes campañas arqueológicas y la eliminación de elementos inadecuados.

Los trabajos que con la presente Orden se encomiendan a TRAGSA tienen, pues, dos finalidades: la conservación del Patrimonio Histórico, al ser los Dólmenes de Antequera uno de los monumentos más importantes del mismo, y su puesta en valor, recuperando una imagen más acorde con su importante valor patrimonial.

La intervención proyectada sobre el recinto del Conjunto Arqueológico de los Dólmenes de Antequera, objeto de la encomienda a TRAGSA, se encuentra claramente comprendida en el objeto social de la empresa, al tratarse de una intervención totalmente inmersa en los ámbitos o sectores de la actividad de TRAGSA.

Así, a propuesta de la Dirección General de Bienes Culturales, en uso de las atribuciones que me vienen conferidas por el artículo 26 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía,

D I S P O N G O

Primero. Actividad y objetivos a cumplir.

Se encomienda a la Empresa de Transformación Agraria, S.A. (TRAGSA) la ejecución material de las obras de ordenación y conservación, así como las de ejecución de infraestructuras del recinto del Conjunto Arqueológico de los Dólmenes de Antequera (Málaga). Incluye esta encomienda la realización de todas las actuaciones técnicas, científicas y operativas descritas en los proyectos redactados por los Arquitectos don Pau Soler Serratosa y don José Ramón Menéndez de Lúcar Navia Osorio. Proyectos cuya intervención está autorizada por la Comisión Provincial de Patrimonio Histórico de Málaga con fecha 28 de diciembre de 2010.

La presente Orden se comunicará formalmente a TRAGSA, que asumirá a su recepción los compromisos y obligaciones necesarios para el cumplimiento del objetivo de la Orden de ejecución. Las actividades encomendadas se realizarán bajo la dirección, supervisión y conforme las instrucciones de la Consejería de Cultura.

La empresa TRAGSA ejecutará igualmente las actuaciones recogidas en los proyectos en el plazo de ejecución previsto en la presente Orden de ejecución, plazo especificado en el programa de trabajo incluido en el expediente de que trae causa esta Orden, y por los importes de cada uno de ellos.

Para la ejecución de las actuaciones, TRAGSA podrá realizar las contrataciones necesarias para la debida realización material de los trabajos encomendados, que se realizarán siempre siguiendo las especificaciones contenidas en los proyectos de ejecución, y según las instrucciones de las direcciones facultativas, coordinador en seguridad y salud durante la ejecución de los trabajos, y de la dirección de los trabajos que se realicen con metodología arqueológica.

Las modificaciones que sea necesario introducir en el encargo, que deberán acordarse mediante resolución motivada, se asumirán igualmente por TRAGSA.

Las actuaciones recogidas en los proyectos no requieren de instrumento específico de autorización o evaluación ambiental, no estando incluidas entre las categorías especificadas en el Anexo I de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión integrada de la calidad Ambiental. No obstante, los proyectos y las obras a ejecutar en la presente Orden de Ejecución deberán adecuarse a lo establecido en la citada Ley por la producción de residuos de construcción y demolición, estando TRAGSA obligada a su cumplimiento.

Segundo. Naturaleza y alcance de la gestión encomendada.

La presente Orden de encomienda tiene la naturaleza de acto o resolución administrativa.

Dada la naturaleza jurídico privada que presenta el ente instrumental, el presente encargo no implica en ningún caso delegación o renuncia a la competencia del órgano encomendante. La encomienda viene limitada a las correspondientes actividades materiales, técnicas o de servicios, sin que implique en ningún caso delegación o renuncia a la competencia del órgano encomendante ni pueda comprender el ejercicio de potestades, funciones o facultades que hubieran de llevarse a efecto con sujeción al derecho administrativo, debiéndose en todo caso ejecutar bajo la dirección o supervisión y conforme a las instrucciones de esta Consejería. El régimen jurídico de la presente Encomienda es el establecido en los artículos 4.1.n) y 24.6 de la ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público.

Tercero. Plazo de ejecución.

Los trabajos y actuaciones encomendados comenzarán en el mes de Julio de 2011, finalizando el 30 de Septiembre de 2011, de acuerdo con lo siguiente:

Proyecto de ordenación y conservación: Del 1 de julio al 30 de septiembre de 2011.

Proyecto de ejecución de infraestructuras: Del 1 julio al 31 agosto de 2011.

La encomienda surtirá efectos hasta la conclusión, recepción y liquidación de los mismos.

Cuarto. Presupuesto, financiación y calendario de las actuaciones encomendadas a la TRAGSA.

a) La valoración de los trabajos, conforme se establece en los resúmenes de presupuesto de los proyectos que sirven de base contractual, realizados con las tarifas aprobadas para la empresa TRAGSA es de:

b) Obras de Ordenación y Conservación del recinto del Conjunto Arqueológico de los Dólmenes de Antequera.

- 412.914,37 Euros (cuatrocientos doce mil novecientos catorce euros con treinta y siete céntimos de euro), correspondiente a un presupuesto de ejecución material de 336.468,68 euros (trescientos treinta y seis mil cuatrocientos sesenta y ocho euros con sesenta y ocho céntimos de euro), gastos generales y corporativos de TRAGSA equivalentes a un 4% del presupuesto de ejecución material por importe de 13.458,75 Euros (trece mil cuatrocientos cincuenta y ocho euros con setenta y cinco céntimos de euros), más 62.986,94 euros (sesenta y dos mil novecientos ochenta y seis euros con noventa y cuatro céntimos de euro) correspondientes al Impuesto sobre el Valor Añadido. Dicha cantidad será financiada con cargo al presupuesto de la Dirección General de Bienes Culturales de la anualidad 2011.

- La encomienda se realiza con cargo a la partida presupuestaria de Fondos FEDER, aplicación presupuestaria: 1.1.19.00.17.00.681.00.45B.8.2010, programa operativo Andalucía 2007-2013, dentro de la Medida AM30055820 para la ejecución de trabajos de conservación y puesta en valor del patrimonio histórico de la Red de Espacios Culturales de Andalucía, red en la que el Conjunto Arqueológico de los Dólmenes de Antequera es uno de los enclaves más significativos. Código de Operación FEDER: AM300558200132 Ordenación y Conservación del Conjunto Arqueológico Dólmenes de Antequera.

c) Ejecución de Obras de Infraestructuras en el recinto del Conjunto Arqueológico de los Dólmenes de Antequera.

- 58.734,98 euros (cincuenta y ocho mil setecientos treinta y cuatro euros con noventa y ocho céntimos de euro), correspondiente a un presupuesto de ejecución material de 47.860,97 euros (cuarenta y siete mil ochocientos sesenta euros con noventa y siete céntimos de euro), gastos generales y corporativos de TRAGSA equivalentes a un 4% del presupuesto de ejecución material por importe de 1.914,44 euros (mil novecientos catorce euros con cuarenta y cuatro céntimos de euros), más 8.959,57 euros (ocho mil novecientos cincuenta y nueve euros con cincuenta y siete céntimos de euro) correspondientes al Impuesto sobre el Valor Añadido. Dicha cantidad será financiada con cargo al presupuesto de la Dirección General de Bienes Culturales de la anualidad 2011.

- La encomienda para la ejecución de las Obras de Infraestructura necesarias para la nueva sede administrativa del Conjunto se realiza con cargo a la partida presupuestaria de Fondos FEDER, aplicación presupuestaria: 1.1.19.00.17.00.632.00.45D.5.2010, programa operativo Andalucía 2007-2013, dentro de la Medida AM30055920 para dotación de infraestructuras y equipamientos en la Red de Espacios Culturales de Andalucía. Código de Operación FEDER: AM300558200032. Nueva sede institucional del Conjunto Arqueológico de Antequera.

d) Constan en el expediente de que trae causa la presente Orden los proyectos de ejecución citados, en los que se contiene la definición concreta y los presupuestos detallados de los trabajos encomendados, así como el cronograma de la realización de los mismos.

Quinto. Gastos generales y corporativos.

La empresa TRAGSA imputará en cada uno de los cobros y en concepto de gastos generales y corporativos un 4% sobre el importe de ejecución material de la obra.

Sexto. Abono de los trabajos.

El abono a la empresa TRAGSA de los trabajos encomendados mediante el presente encargo, se realizará conforme a la presentación de certificaciones a la Dirección General de Bienes Culturales, de carácter mensual, y correspondientes a los importes certificados por la dirección facultativa de las obras.

Para la certificación de las partidas de obra que no puedan acreditarse directamente con la aplicación de las tarifas

aprobadas por la Administración a la empresa TRAGSA, se deberán acreditar los costes reales incurridos en la realización de dichas unidades, bien mediante la aportación de relaciones detalladas de las facturas que deba abonar la entidad instrumental, o bien mediante el análisis de los costes imputados directamente a las mismas.

Séptimo. Mecanismos de control y evaluación del desarrollo de la actividad encomendada. Habilitación a la Dirección General de Bienes Culturales.

La empresa TRAGSA presentará cuantos informes le sean solicitados por la Consejería de Cultura, a través de la Dirección General de Bienes Culturales, comprensivos del nivel de ejecución de los trabajos objeto de la presente Encomienda así como de la adecuación al calendario previsto para su finalización.

Se faculta a la persona titular de la Dirección General de Bienes Culturales de la Consejería de Cultura para dictar cuantas instrucciones sean necesarias para el correcto desarrollo y ejecución de los trabajos objeto de la presente Encomienda de Gestión. Para ello diseñará y planificará los objetivos y estrategias a los que deben ajustarse los mismos, los supervisará y hará un seguimiento continuo de las actividades desarrolladas.

Sevilla, 1 de julio de 2011

PAULINO PLATA CÁNOVAS
Consejero de Cultura

ORDEN de 1 de julio de 2011, de ejecución a la sociedad mercantil TRAGSA para la realización de obras de restauración y puesta en valor para adecuación a la visita y uso escénico del Teatro Romano de Itálica, Conjunto Arqueológico de Itálica, Santiponce (Sevilla).

La Empresa de Transformación Agraria S.A. (TRAGSA) fue creada por Real Decreto 379/1977, de 21 de enero, por el que se autorizó la constitución de la Empresa de Transformación Agraria. El régimen jurídico de TRAGSA y sus filiales está regulado por la Disposición adicional trigésima de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, siendo una sociedad mercantil de capital íntegramente público.

A su vez, el artículo 106 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, establece que las Consejerías y sus Agencias podrán ordenar a las sociedades mercantiles y fundaciones del sector público andaluz cuyo capital o cuya aportación constitutiva, respectivamente, sea en su totalidad de titularidad pública, la ejecución de actividades o cometidos propios de aquellas, siempre que ejerzan sobre ellas un control análogo al que ejercen sobre sus propios servicios, y dichas sociedades y fundaciones realicen la parte esencial de su actividad para la Junta de Andalucía. Asimismo establece que las sociedades tendrán la consideración de medio propio instrumental de la Administración de la Junta de Andalucía a los efectos de ejecución de obras, trabajos, asistencias técnicas y prestación de servicios que se les encomienden, y que la encomienda de dichas actividades no podrá implicar, en ningún caso, la atribución de potestades, funciones o facultades sujetas a Derecho Administrativo.

La Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, en su disposición adicional trigésima, apartado 4.º, establece que las sociedades del grupo TRAGSA prestarán, por encargo de los poderes adjudicadores de los que son medios propios instrumentales, las siguientes funciones: La realización de todo tipo de actuaciones, obras, trabajos y prestación de servicios agrícolas, ganaderos, forestales, de desarrollo rural, de conservación y protección del medio natural y medioambiental, de acuicultura y de pesca, así como los necesarios para el mejor uso y gestión de los recursos naturales,

y para la mejora de los servicios y recursos públicos, incluida la ejecución de obras de conservación o enriquecimiento del Patrimonio Histórico Español en el medio rural, al amparo de lo establecido en el artículo 68 de la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español.

Mediante el Decreto 123/2008, de 29 de abril, por el que se aprueba la estructura orgánica de la Consejería de Cultura, se asignan a la Dirección General de Bienes Culturales, entre otras funciones, la conservación, y restauración del Patrimonio Histórico Andaluz, del que forma parte el Teatro Romano del Conjunto Arqueológico de Itálica, en la localidad de Santiponce (Sevilla).

La construcción del Teatro Romano de la ciudad de Itálica se inicia en tiempos de César, a principios de nuestra era, y se prolonga hasta más de una centuria después. El edificio está en uso hasta el siglo IV d.C. y a partir de entonces se inicia un proceso paulatino de abandono. En el Teatro Romano tenía lugar la representación de obras trágicas, cómicas, y ocasionalmente acogía actividades musicales e incluso actos religiosos. El Teatro de Itálica se localiza al este de la ciudad, extramuros, y apoya su graderío en la ladera oriental del Cerro de San Antonio, elevación sobre la que se disponían los edificios de este extremo de la urbe.

La Diputación Provincial de Sevilla, como titular y promotora del Festival Internacional de Danza de Itálica, y la Consejería de Cultura, como titular del Conjunto Arqueológico de Itálica, colaboraron desde el año 1981 en la realización en este Conjunto Arqueológico del citado Festival, el que desde el año 1992, debido a la imposibilidad de que tuviera lugar en la sede citada, se ha desarrollado en otros escenarios. No obstante, el interés mostrado por ambas Administraciones públicas para que el Festival Internacional de Danza de Itálica vuelva a tener como escenario la ciudad romana de Itálica, condujo a la firma el 15 de abril de 2009 de un Convenio de Colaboración, por el que se acordó que la edición de 2009 del Festival Internacional de Danza de Itálica se celebrara en el recinto arqueológico de la ciudad romana. Igualmente, el citado Convenio acordó iniciar la colaboración entre ambas Administraciones para que la edición de 2011 y siguientes se celebrara en el Teatro Romano de Itálica, y para trabajar conjuntamente en el desarrollo y ejecución de los proyectos para la puesta en valor del Teatro Romano de Itálica.

En el convencimiento de ambas Administraciones de que el Teatro Romano de Itálica es el lugar más idóneo para la programación de espectáculos al aire libre en el Conjunto Arqueológico, ya que se destinaría al uso para el que fue inicialmente creado, la Consejería de Cultura comienza el análisis del monumento para determinar las intervenciones que posibiliten la futura utilización por el público.

Así, se redacta por la Consejería de Cultura el documento denominado PROSCAENIUM: bases para la puesta en valor del Teatro de Itálica. Proscænium es una planificación de trabajos y proyectos concretos que, asumiendo las previsiones de la planificación general del Conjunto Arqueológico de Itálica, se convierte en un anteproyecto común, fijando las condiciones de los proyectos de ejecución que sea necesario desarrollar.

Del trabajo de Proscænium se desarrollan por la Consejería de Cultura siete proyectos de ejecución de restauración y puesta en valor vinculados directamente al uso escénico del Teatro Romano. El contenido y presupuesto de cada uno de los proyectos redactados, autorizados por la Comisión Provincial de Patrimonio Histórico de Sevilla, consta en Anexo a la presente Orden de ejecución.

Asimismo, la Consejería de Cultura se compromete, con la firma del mencionado Convenio de Colaboración, a la ejecución de la totalidad de los proyectos definidos en el mismo como desarrollo de Proscænium, a abonar las tasas y licencias correspondientes, así como a contratar las direcciones facultativas necesarias para la ejecución de los proyectos. La Diputación Provincial de Sevilla se compromete, a su vez, a

subvencionar a la Consejería de Cultura la ejecución de los proyectos numerados en el Convenio como 5, 6 y 7, proyectos que desarrollan la adaptación al uso escénico del Teatro Romano.

El Convenio firmado fija igualmente la voluntad de la Consejería de Cultura de ejecutar los proyectos citados mediante encomienda a la empresa TRAGSA.

Los trabajos que con la presente Orden se encomiendan a TRAGSA tienen dos finalidades: la conservación del Patrimonio Histórico, al ser el Teatro Romano del Conjunto Arqueológico de Itálica uno de los monumentos más importantes del Patrimonio Histórico Andaluz; y la puesta en valor del monumento para adecuarlo a su visita y devolverlo a su uso original. Ambos objetivos se incardinan en la función básica del objeto social de TRAGSA: el desarrollo rural. Así, la recuperación del Teatro Romano de Itálica, su restauración e incorporación en la visita pública del Conjunto Arqueológico, así como la posibilidad de su uso y disfrute como base para la celebración del Festival Internacional de Danza de Itálica, suponen una clara mejora de los servicios y recursos públicos del municipio de Santiponce.

La política europea de desarrollo rural en los últimos años profundiza en otros aspectos que procuran la diversificación de la economía, menos centrado en lo agrario, valorizando otros recursos locales; recursos entre los que el mantenimiento del patrimonio arquitectónico, histórico y cultural, es una base muy importante de una de las nuevas actividades productivas rurales: el turismo. Así, se entiende el desarrollo rural como una «estrategia diseñada para mejorar el nivel de vida económico y social de la población rural». Dentro de esa estrategia, el potenciar el desarrollo cultural, la recuperación del patrimonio, es uno de los más claros factores que influyen en ese crecimiento.

Por lo expuesto, a propuesta de la Dirección General de Bienes Culturales, en uso de las atribuciones que me vienen conferidas por el artículo 26 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía,

D I S P O N G O

Primero. Actividad y objetivos a cumplir.

Se encomienda a la Empresa de Transformación Agraria, S.A. (TRAGSA), la realización de las obras de restauración y puesta en valor para adecuación a la visita y uso escénico del Teatro Romano de Itálica, Conjunto Arqueológico de Itálica, Santiponce (Sevilla). Dichas obras son las contempladas en los proyectos de desarrollo de «Proscænium», cuyo contenido y presupuestos consta en el expediente de que trae causa esta Orden y sus datos más relevantes figuran en la presente Orden de ejecución y en su Anexo. Incluye esta encomienda la realización de los estudios previos que es necesario ejecutar, las actuaciones técnicas, científicas y operativas descritas en los citados proyectos; así como los costes por visados, tasas, y licencias que puedan ser de aplicación.

La presente resolución de encomienda se comunicará formalmente a la empresa TRAGSA, que asumirá a su recepción los compromisos y obligaciones necesarios para el cumplimiento del objetivo de la Orden de ejecución. Las actividades encomendadas se realizarán bajo la dirección, supervisión y conforme las instrucciones de la Consejería de Cultura, con el seguimiento específico del Departamento de Conservación del Patrimonio Histórico de la Delegación Provincial de Cultura en Sevilla y de D. Pedro Lobato Vida como coordinador de los trabajos.

La empresa TRAGSA se compromete igualmente a la ejecución de las actuaciones recogidas en los proyectos en el plazo de ejecución previsto en la presente Orden de ejecución, plazo especificado en el programa de trabajo incluido en el

expediente de la Orden de ejecución, y por los importes de cada uno de ellos.

Para la ejecución de las actuaciones, la empresa TRAGSA podrá realizar las contrataciones necesarias para la debida realización material de los trabajos encomendados, que se realizarán siempre siguiendo las especificaciones contenidas en los proyectos de ejecución, y según las instrucciones de las direcciones facultativas y coordinación de los trabajos.

Las modificaciones que sea necesario introducir en el encargo, que deberán acordarse mediante resolución motivada, se asumirán igualmente por la empresa TRAGSA.

Las actuaciones recogidas en los proyectos no requieren de instrumento específico de autorización o evaluación ambiental, no estando incluidas entre las categorías especificadas en el Anexo I de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión integrada de la calidad Ambiental. No obstante, los proyectos y las obras a ejecutar en la presente Orden de Ejecución deberán adecuarse a lo establecido en la citada Ley por la producción de residuos de construcción y demolición, estando TRAGSA obligada a su cumplimiento.

Segundo. Naturaleza y alcance de la gestión encomendada.

La presente Orden tiene la naturaleza de acto o resolución administrativa.

Dada la naturaleza jurídico privada que presenta el ente instrumental, el presente encargo no implica en ningún caso delegación o renuncia a la competencia del órgano encomendante. La encomienda viene limitada a las correspondientes actividades materiales, técnicas o de servicios, sin que implique en ningún caso delegación o renuncia al ejercicio de potestades, funciones o facultades que hubieran de llevarse a efecto con sujeción al derecho administrativo, debiéndose en todo caso ejecutar bajo la dirección o supervisión y conforme a las instrucciones de esta Consejería. El régimen jurídico de la presente encomienda es el establecido en los artículos 4.1.n) y 24.6 de la ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público.

Tercero. Plazo de ejecución.

Los trabajos y actuaciones encomendados comenzarán en el mes de Julio de 2011, finalizando el 15 de noviembre de 2011, con las particularidades que para cada uno de los proyectos consta en el Anexo de la presente Orden.

La encomienda surtirá efectos hasta la conclusión, recepción y liquidación de los mismos.

Cuarto. Presupuesto, financiación de las actuaciones encomendadas a TRAGSA.

a) La valoración de los trabajos, conforme se establece en los resúmenes de presupuesto de los proyectos que sirven de base contractual, realizados con las tarifas aprobadas para la empresa TRAGSA, y para cada proyecto, es la siguiente:

Proyecto 1: Proyecto de infraestructuras generales del Teatro Romano de Itálica.

319.113,59 euros (trescientos diecinueve mil ciento trece euros con cincuenta y nueve céntimos de euro), suma del presupuesto correspondiente a un presupuesto de ejecución material de 260.033,89 euros, los gastos generales y corporativos de TRAGSA equivalentes a un 4% del presupuesto de ejecución material por importe de 10.401,36 Euros, más 48.678,34 Euros correspondientes al Impuesto sobre el Valor Añadido.

Proyecto 2: Proyecto de protecciones, obra civil y elementos complementarios.

229.555,04 euros (doscientos veintinueve mil quinientos cincuenta y cinco euros con cuatro céntimos de euro), suma del presupuesto correspondiente a un presupuesto de ejecución material de 187.055,93 euros, los gastos generales y corporativos de TRAGSA equivalentes a un 4% del presupuesto de ejecución material por importe de 7.482,24 euros, más 35.016,87 euros correspondientes al Impuesto sobre el Valor Añadido.

Proyecto 3: Proyecto de intervención en graderío y accesos del Teatro de Itálica.

285.626,47 euros (doscientos ochenta y cinco mil seiscientos veintiséis euros con cuarenta y siete céntimos de euro), suma del presupuesto correspondiente a un presupuesto de ejecución material de 232.746,47 Euros, los gastos generales y corporativos de TRAGSA equivalentes a un 4% del presupuesto de ejecución material por importe de 9.309,86 euros, más 43.570,14 euros correspondientes al Impuesto sobre el Valor Añadido.

Proyecto 4: Restauración escenario y orchestra del Teatro de Itálica.

288.226,09 euros (doscientos ochenta y ocho mil doscientos veintiséis euros con nueve céntimos de euro), suma del presupuesto correspondiente a un presupuesto de ejecución material de 234.864,81 Euros, los gastos generales y corporativos de TRAGSA equivalentes a un 4% del presupuesto de ejecución material por importe de 9.394,59 euros, más 43.966,69 euros correspondientes al Impuesto sobre el Valor Añadido.

Proyecto 5: Infraestructuras para el uso escénico del Teatro Romano de Itálica.

234.280,37 euros (doscientos treinta y cuatro mil doscientos ochenta euros con treinta y siete céntimos de euro), suma del presupuesto correspondiente a un presupuesto de ejecución material de 190.906,43 euros, los gastos generales y corporativos de TRAGSA equivalentes a un 4% del presupuesto de ejecución material por importe de 7.636,26 euros, más 35.737,68 euros correspondientes al Impuesto sobre el Valor Añadido.

Proyecto 6: Proyecto para protecciones y señalización del graderío del Teatro Romano de Itálica.

153.161,04 euros (ciento cincuenta y tres mil ciento sesenta y un euros con cuatro céntimos de euro), suma del presupuesto correspondiente a un presupuesto de ejecución material de 124.805,28 euros, los gastos generales y corporativos de TRAGSA equivalentes a un 4% del presupuesto de ejecución material por importe de 4.992,21 euros, más 23.363,55 Euros correspondientes al Impuesto sobre el Valor Añadido.

Proyecto 7: Adecuación de escenario y orchestra del Teatro Romano de Itálica al uso escénico.

142.355,20 euros (ciento cuarenta y dos mil trescientos cincuenta y cinco euros con veinte céntimos de euro), suma del presupuesto correspondiente a un presupuesto de ejecución material de 116.000,00 euros, los gastos generales y corporativos de TRAGSA equivalentes a un 4% del presupuesto de ejecución material por importe de 4.640,00 euros, más 21.715,20 euros correspondientes al Impuesto sobre el Valor Añadido.

b) La ejecución de las obras incluidas en los proyectos 1 al 4, se realizará con cargo a la partida presupuestaria de Fondos FEDER, programa operativo Andalucía 2007-2013, dentro de la Medida AM30055920: desarrollo de la infraestructura cultural, para la ejecución de trabajos de infraestructura y puesta en valor del patrimonio histórico de la Red de Espacios Culturales de Andalucía, red en la que el Conjunto Arqueológico de Itálica es uno de los enclaves más significativos. La ejecución de estos proyectos, por un importe total de 1.122.521,19 euros (un millón ciento veintidós mil quinientos veintiuno euros con diecinueve céntimos de euro), autorizada por la Dirección General de Fondos Europeos y Planificación con número de código: AM30055920033 Adecuación a la visita y uso escénico del Teatro Romano de Itálica, se realiza con cargo a la aplicación presupuestaria 19.00.17.00.632.00.45D.

Se hará mención expresa de la participación de los fondos comunitarios en la financiación de los proyectos anteriormente citados en todos los documentos de contratación y difusión.

c) La ejecución de las obras incluidas en los proyectos 5, 6 y 7, por importe total de 529.796,61 euros (quinientos veintinueve mil setecientos noventa y seis euros con sesenta y un céntimos de euro) se realizará con cargo a la aplicación presupuestaria 19.00.18.00.671.00.45B, aplicación donde se generan, tras la firma del Convenio de Colaboración citado en

el expositivo de la presente encomienda, las aportaciones de la Diputación Provincial de Sevilla.

El importe de 529.796,61 euros, aportación de la Diputación Provincial de Sevilla a la ejecución de las obras, se transfieren a la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, según el siguiente detalle:

- 25% de la totalidad, es decir, 132.449,15 euros, a la firma del Convenio de colaboración entre la Consejería de Cultura y la Diputación Provincial de Sevilla.

- Restante 75%, es decir, 397.347,46 euros, una vez justificada por la Consejería de Cultura, mediante las correspondientes certificaciones de obras, la totalidad de la inversión de los proyectos recogidos en Anexo a la presente encomienda.

c) Se anexan a la presente Orden los proyectos de ejecución citados, en los que se contiene la definición y los presupuestos detallados de los trabajos encomendados, así como el cronograma o calendario de realización de los mismos.

Quinto. Gastos generales y corporativos.

La empresa TRAGSA imputará en cada uno de los cobros y en concepto de gastos generales y corporativos un 4% sobre el importe de ejecución material de la obra.

Sexto. Abono de los trabajos.

El abono a la empresa TRAGSA de los trabajos encomendados mediante el presente encargo, se realizará contra la presentación de certificaciones cada mes a la Dirección General de Bienes Culturales.

Se certificará cada mes, según la planificación de realización de los trabajos, la suma de los importes ejecutados con cargo a los proyectos numerados del 1 al 4.

Se certificará cada mes la suma de los importes ejecutados con cargo a los proyectos numerados del 5 al 7 hasta alcanzar el importe total IVA incluido de 132.449,15 euros. El resto del importe correspondiente a la ejecución de estos tres proyectos se certificará a la terminación de la totalidad de los trabajos incluidos en la presente Encomienda.

Todas las certificaciones serán validadas por el Coordinador de los trabajos.

Para la certificación de las partidas de obra que no puedan acreditarse directamente con la aplicación de las tarifas aprobadas por la Administración a la empresa TRAGSA, se deberán acreditar los costes reales incurridos en la realización de dichas unidades, bien mediante la aportación de relaciones detalladas de las facturas que deba abonar la entidad instrumental, o bien mediante el análisis de los costes imputados directamente a las mismas.

Séptimo. Mecanismos de control y evaluación del desarrollo de la actividad encomendada. Habilitación a la Dirección General de Bienes Culturales.

La empresa TRAGSA presentará cuantos informes le sean solicitados por la Consejería de Cultura, a través de la Dirección General de Bienes Culturales, comprensivos del nivel de ejecución de los trabajos objeto de la presente Encomienda así como de la adecuación al calendario previsto para su finalización.

Se faculta a la persona titular de la Dirección General de Bienes Culturales de la Consejería de Cultura para dictar cuantas instrucciones sean necesarias para el correcto desarrollo y ejecución de los trabajos objeto de la presente Encomienda de Gestión. El Departamento de Conservación de la Delegación Provincial de la Consejería de Cultura en Sevilla será el responsable del seguimiento y planificación de las actividades encomendadas.

Sevilla, 1 de julio de 2011

PAULINO PLATA CÁNOVAS
Consejero de Cultura

A N E X O

CONTENIDO, PRESUPUESTO DE LICITACIÓN Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE CADA PROYECTO

Proyecto 1: Proyecto de infraestructuras generales del Teatro Romano de Itálica.

Acondicionamiento de terrenos, redes generales y acometidas principales de instalaciones: saneamiento, abastecimiento, electricidad, comunicaciones, necesarias para la puesta en valor del Teatro Romano.

Presupuesto de licitación: 319.113,59 euros.

Plazo de ejecución: De 1 julio a 15 de septiembre de 2011.

Proyecto 2: Proyecto de protecciones, obra civil y elementos complementarios.

Trabajos de obra civil: muros de contención, protecciones de restos arqueológicos, cerramientos y elementos complementarios necesarios para la ejecución de todas las intervenciones.

Presupuesto de licitación: 229.555,04 euros.

Plazo de ejecución: De 1 julio a 15 noviembre de 2011.

Proyecto 3: Proyecto de intervención en graderío y accesos del Teatro de Itálica.

La propuesta para la visita pública habitual se realiza partiendo de un criterio de intervención mínima con aportaciones limitadas a colocar medios para permitir el paso del público cumpliendo las necesarias condiciones de seguridad. Se propone una visión completa de las caveas, tratando que la actuación pase desapercibida o prácticamente invisible al visitante. El despliegue de escaleras, rampas, pasos, protecciones..., se limita a los puntos imprescindibles para asegurar el recorrido público desde la zona restituida de graderío hasta enlazar con el futuro acceso al mirador y con las nuevas sendas de paso habilitadas en el sector norte del recinto.

El proyecto recoge igualmente las instalaciones necesarias, tanto de recogida de aguas pluviales, preinstalación de red de electricidad e iluminación y sistema contra incendios necesarios para la visita.

Presupuesto de licitación: 285.626,47 euros.

Plazo de: De 1 julio a 15 noviembre de 2011.

Proyecto 4: Restauración escenario y orchestra del Teatro de Itálica.

El proyecto responde a una primera actuación de restauración sobre el escenario y la orchestra del Teatro Romano. Se prevé la instalación de una nueva tarima y la sustitución de la estructura de soporte actualmente en muy mal estado.

Se incluye en el proyecto la restauración de elementos originales como el balteus y el muro-pulpiti, y se prevé un elemento desmontable para la ampliación de la escena. Se contempla también, las instalaciones necesarias para la visita.

Presupuesto de licitación: 288.226,09 euros.

Plazo de ejecución: De 1 de agosto a 15 de noviembre de 2011.

Proyecto 5: Infraestructuras para el uso escénico del Teatro Romano de Itálica.

El uso escénico requiere unas dotaciones específicas que implica la ejecución de instalaciones independientes a las necesarias para la visita y puesta en valor del Teatro. Es necesario un incremento importante de la potencia eléctrica que obliga a la instalación de un nuevo centro de transformación y acometida en media tensión. Se requiere también unos puntos de abastecimiento de agua en la escena y drenajes en el graderío para permitir su uso por parte del público.

Presupuesto de licitación: 234.280,37 euros.

Plazo de ejecución: De 1 a 31 julio de 2011.

Proyecto 6: Proyecto para protecciones y señalización del graderío del Teatro Romano de Itálica.

Para la celebración de actuaciones en el teatro es necesario la protección de los elementos originales y la instalación de elementos de señalización y barandillas de protección. Se propone que la totalidad de los elementos e infraestructuras pertenecientes al sistema de protección y acondicionamiento del graderío necesarios sean totalmente desmontables y reutilizables, y de fácil manipulación. En las áreas que aún conservan graderío original se plantea el empleo de un material prefabricado de poliéster reforzado con fibra de vidrio y resina con tratamiento superficial que le otorgue un aspecto similar a la textura de hormigón que existe en gran parte de la grada actual. Las barandillas y demás protecciones específicas para los festivales son también desmontables y reutilizables.

Presupuesto de licitación: 153.161,04 euros.

Plazo de ejecución: De 1 a 31 julio de 2011.

Proyecto 7: Adecuación de escenario y orchestra del Teatro Romano de Itálica al uso escénico.

Para el uso escénico se requiere la formación de una caja escénica provisional que permitirá la colocación de las instalaciones necesarias para las actuaciones. Se prevé también la protección del muro-pulpiti y la dotación del equipamiento eléctrico de la escenografía.

Presupuesto de licitación: 142.355,20 euros.

Plazo de ejecución: De 1 a 31 julio de 2011.

RESOLUCIÓN de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se incoa el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Monumento, del Cementerio Inglés, en Málaga.

I. En desarrollo de lo prescrito en el artículo 46 de la Constitución Española, el Estatuto de Autonomía para Andalucía, aprobado mediante Ley Orgánica 2/2007 de 19 de marzo, establece en su artículo 10.3.3.º que la Comunidad Autónoma ejercerá sus poderes con el objetivo básico del afianzamiento de la conciencia de identidad y cultura andaluza a través del conocimiento, investigación y difusión del patrimonio histórico, antropológico y lingüístico. Para ello, el artículo 37.1.18.º preceptúa que se orientarán las políticas públicas a garantizar y asegurar dicho objetivo básico mediante la aplicación efectiva, como principio rector, de la conservación y puesta en valor del patrimonio cultural, histórico y artístico de Andalucía; estableciendo a su vez el artículo 68.3.1.º que la Comunidad Autónoma tiene competencia exclusiva sobre protección del patrimonio histórico, artístico, monumental, arqueológico y científico, sin perjuicio de lo que dispone el artículo 149.1.28.ª de la Constitución.

En ejercicio de la competencia atribuida estatutariamente, el Parlamento de Andalucía aprobó la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, en la que, entre otros mecanismos de protección, en el artículo 6 se constituye el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como instrumento para la salvaguarda de los bienes en él inscritos, su consulta y divulgación, atribuyéndose a la Consejería competente en la materia de patrimonio histórico la formación, conservación y difusión del mismo. Asimismo en el artículo 9 se regula la tramitación de los procedimientos de inscripción.

El Reglamento de Organización Administrativa del Patrimonio Histórico de Andalucía, aprobado por Decreto 4/1993, de 26 de enero (declarado vigente por la disposición derogatoria única de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía), en su artículo 2, atribuye a la Consejería de Cultura la competencia en la formulación, segui-

miento y ejecución de la política andaluza en materia de Bienes Culturales, referida a la tutela, enriquecimiento y difusión del Patrimonio Histórico Andaluz, siendo, de acuerdo con el artículo 5.1 del citado Reglamento, la persona titular de la Dirección General de Bienes Culturales el órgano competente para incoar y tramitar los procedimientos de inscripción de Bienes de Interés Cultural. Disponiéndose la forma de inscripción en el Catálogo en el artículo 7.2 de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, donde se indica que se podrá realizar de manera individual o colectiva.

II. Los antecedentes históricos del inmueble hunden sus raíces en una colonia de extranjeros que procedía de las Islas Británicas, fenómeno que se vio acrecentado durante el siglo XIX debido a la impronta comercial y emergencia industrial de Málaga, pudiéndose constatar en 1877 la presencia de cerca de trescientas personas de origen británico en Málaga. No obstante, la cuestión religiosa y de enterramiento no estaba solucionada, ya que los que profesaban un credo diferente al católico no podían ser enterrados en sagrado, es decir, en iglesias, conventos y cementerios parroquiales malagueños. Al serles negada la inhumación en suelo sagrado, los entierros se realizaban en la playa, durante la noche, provocando estos rituales importantes focos de insalubridad para la población.

Esta situación perduró hasta 1824 cuando William Mark fue nombrado cónsul británico en Málaga. En 1829, tras superar los inconvenientes de la Junta de Sanidad, el gobernador José Manso y el cónsul se dirigieron hacia el camino de Vélez-Málaga, y en un terreno baldío de propiedad municipal desde el que se contemplaba el mar, se trazó un espacio cuadrilongo que fue el origen del Cementerio inglés de Málaga, el primero erigido en España, gracias a la Real Orden de Fernando VII, dada el 11 de abril de 1830. Son numerosos los personajes ilustres o que han marcado acontecimientos históricos de la ciudad, allí sepultados. Uno de los primeros en ser enterrado fue el joven británico Robert Boyd, que acompañó al general liberal Torrijos en su pretensión de instaurar el régimen constitucional, y que murió fusilado, o los naufragos de la fragata alemana Gneissenu con una interesante tumba colectiva. Otros hombres y mujeres ilustres que forman parte de la historia y la memoria de este más que centenario cementerio son el escritor Jorge Guillén, el hispanista Gerald Brenan y su esposa, la escritora Gamel Woolsey, además de la economista Marjorie Grice-Hutchinson.

En el campo artístico, hay que diferenciar entre el recinto y las lápidas, panteones familiares y un monumento colectivo. En el primero predomina la estética neogótica del acceso, frente al gusto neoclásico del frente principal del templo, estética que se trasladó a los enterramientos funerarios, a diferencia del primer recinto donde se localizan unas sencillas, pero elocuentes tumbas cubiertas con conchas.

Respecto al valor urbanístico y de imagen, el Cementerio Inglés quedó rápidamente integrado en la cartografía de la época, en el plano de Pérez de Rozas de 1863, un documento bien explicativo del uso del espacio y del rápido desarrollo inmobiliario de la ciudad, poblándose de numerosos hotelitos y villas de gusto eclectista. Son varias las litografías y dibujos que se han conservado de este monumento, cuyo protagonista es el paisaje tratado con tintes románticos, con referencia a una vegetación frondosa, con una disposición desordenada, potenciándose la confusión de las tumbas y las plantas.

Por todo lo cual, a la vista de la propuesta formulada por el Servicio de Protección del Patrimonio Histórico, y de conformidad con lo establecido en el artículo 9.1 de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, y en el artículo 5.1 del Reglamento de Organización Administrativa del Patrimonio Histórico de Andalucía,

RESUELVO

Primero. Incoar el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Monumento, del Cementerio Inglés de Málaga, cuya descripción y delimitación figuran en el Anexo a la presente Resolución.

Segundo. Proceder a dar traslado a la Administración General del Estado para su constancia en el Registro correspondiente.

Tercero. Hacer saber a los propietarios, titulares de derechos y simples poseedores de los bienes, que tienen el deber de conservarlos, mantenerlos y custodiarlos, de manera que se garantice la salvaguarda de sus valores. Asimismo, deberán permitir su inspección por las personas y órganos competentes de la Junta de Andalucía, así como su estudio por las personas investigadoras acreditadas por la misma.

Cuarto. Hacer saber al Ayuntamiento de Málaga, que debe procederse a la suspensión de las actuaciones que se estén desarrollando y de las licencias municipales de parcelación, edificación o demolición en las zonas afectadas, así como de los efectos de las ya otorgadas, hasta tanto se obtenga la autorización de la Consejería competente en materia de patrimonio histórico.

Quinto. Continuar la tramitación del procedimiento de acuerdo con las disposiciones en vigor. La tramitación se llevará a cabo por la Delegación Provincial de la Consejería en Málaga.

Sexto. Ordenar que la presente Resolución se publique en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 20 de junio de 2011.- La Directora General, Margarita Sánchez Romero.

ANEXO

I. DENOMINACIÓN

Principal: Cementerio Anglicano Saint George.
Secundaria: Cementerio Inglés.

II. LOCALIZACIÓN

Provincia: Málaga.
Municipio: Málaga.
Dirección: Avenida de Pries, 1.

III. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

La definición literal de este monumento corresponde a un espacio trapezoidal que se ha mantenido inalterable a lo largo del tiempo, pudiéndose apreciar dicha característica en la planimetría histórica y reciente que se conserva de la ciudad, así como en fotografías, grabados y litografías.

El Cementerio Inglés es un trapecio que limita al Este con la Cañada de los Ingleses; al Sur con la Avenida de Pries; al Oeste con la calle Ibarra; y al Norte con los últimos edificios de la Cañada de los Ingleses.

El acceso se realiza por una cancela metálica de doble hoja en la Avenida de Pries, a través de una portada flanqueada por dos robustos pilares rematados por esculturas de leones de mármol. Los pilares, elevados sobre almohadillado, se decoran con ventanas ciegas ojivales, polilobuladas, y sencillas placas en las enjutas. La reja de acceso está unida a un pequeño edificio neogótico concebido como casa del guarda aunque actualmente cumple las funciones de venta de productos típicos de Inglaterra. Es un edificio de planta cruciforme que sigue los mismos planteamientos estéticos descritos ante-

riormente: elevado sobre un sencillo almohadillado y ventanas de arcos ojivales moldurados. Sobre la puerta de acceso se encuentra la fecha de construcción, 1856. Una reciente intervención ha eliminado de su interior el falso techo que impedía la visión de la armadura de madera que sustenta la techumbre, que es a dos aguas y con teja plana.

Por un camino en cuesta y recodo, con arcos naturales formados por árboles curvados conduce al primer patio donde se encuentra un templo dórico tetrástilo, realizado en piedra arenisca rojiza. Este frente de templo clásico da acceso a una sala rectangular y diáfana donde se celebran actualmente los oficios religiosos. En esta terraza hay un conjunto de monumentos sepulcrales y tumbas, con rasgos clásicos, neogóticos o modernistas. Entre ellos destaca el de la izquierda, por su diseño clásico, su tamaño y su pertenencia a la familia Mark. En su base figura la inscripción «Erected by his willow» (erigido por su viuda), quien falleció en 1859. Está concebido para que destaque sobre los demás, por lo que se utilizaron una variedad de materiales y una cuidadísima ejecución, pues el monumento porta una considerable carga simbólica. El espacio cuadrado que ocupa está delimitado por cadenas férreas sostenidas en las esquinas por grupos de tres delfines entrelazados con las colas hacia arriba, realizados en hierro fundido. Este animal acuático es considerado como salvador del hombre, y en sentido alegórico es quien transporta las almas al más allá. En el centro se asienta un basamento cuadrado de piedra blanca en el que nuevamente se incrustan placas de piedra gris con diversos epitafios, pues este monumento funerario pasó a convertirse en mausoleo familiar al inhumarse en él la viuda de Mark, su hijo William Penrose y sus nietos. Estas quedan enmarcadas por las pilastras que ocupan los ángulos que sustentan una cornisa con acantos en las esquinas y acanaladuras en su extensión. Se remata con una libre interpretación de frontón curvo cuyo interior acoge decoración relivaria de roleos y semillas de adormidera, alusivas al sueño eterno. El elemento principal de la composición es una columna estriada, que no pertenece a ningún orden concreto, elaborada en mármol rojo, en cuyo derredor se dispone una cinta con la inscripción «VINCIT OMNIA VERITAS» (La verdad vence a todo), clara alusión a la tenacidad de Mark (columna como símbolo de la fortaleza) y al empeño que puso en lograr una causa justa como fue la aprobación del cementerio. Una corona denticulada de mármol blanco, y un basamento circular negro sustentan un motivo recurrente en el lenguaje plástico funerario como es el vaso velado. En esta misma zona se encuentra el mausoleo más escultórico. Representa a un ángel abrazado a una cruz arbórea y dirigiendo una de sus manos hacia arriba señalando el cielo, imagen tan elocuente como efectista que hay que poner en relación con la leyenda que circunda una de las cartelas situada a los pies: «We partit to meet again» (Partimos para encontrarnos de nuevo). Más allá de su significación religiosa representa al personaje que acompaña al alma del difunto en su viaje hacia la otra vida. La figura ciñe sobre su cabeza una estrella de cinco puntas, símbolo que en el ámbito cristiano alude a las cinco heridas que Cristo recibió antes de poder resucitar, pero también expresa su carácter referencial y de guía. La escultura presenta un apreciable nivel de calidad, destacando las diferencias texturales entre la tersura de la piel, la rugosidad de la cruz y el pedestal rocoso, así como el mórbido plegado de sus vestiduras. A los pies de la cruz una azucena simboliza la pureza, virtud que quizás su principal deudo atribuía a su esposa, Annie Plews, a la que alude con su nombre familiar, acentuando así la familiaridad del sentimiento que trasluce en todo el monumento. Dos manos entrelazadas se integran perfectamente con el texto, muy regular y centrado, significando con la perfección de la escritura la perfección de Dios.

Siguiendo hacia arriba en dirección al cementerio antiguo llegamos a la segunda terraza. A la izquierda se ubica el monumento funerario de los marinos de la fragata Gneisenau, que

nafragó al encallar en las costas de Málaga en 1900. Unos bloques de granito rústicamente agrupados hacen alusión a la escollera fatídica, presididos por una lápida de bronce y otra de mármol con los nombres de los marinos fallecidos.

En este mismo lado se encuentra una sencilla tumba en el suelo que acoge los restos de Jorge Guillén, el poeta vallisoletano que quiso morir en Málaga.

De la zona derecha de esta segunda terraza debemos destacar el monumento a Robert Boyd, un sencillo cenotafio coronado por una pirámide que lo recuerda, pues su tumba se encuentra en el recinto primitivo del cementerio, bajo una sencilla lápida. Sin duda es el más romántico de los monumentos debido a la generosa e idealista actitud del joven que pagó con su vida la lucha por la libertad. Fue años después, cuando el panorama político del país permitió homenajear públicamente a quienes murieron por la causa de la libertad, cuando se erigió este monumento funerario. Realizado en mármol blanco, consta de basamento cuadrangular apiramidado con el epitafio, y sobre el mismo una corona de flores con filacterias. Una cornisa decorada con acroteras y palmetones ejerce de separación respecto al obelisco, que apoya sobre cuatro soportes en forma de garra de animal, motivo adoptado de los sepulcros medievales.

Además de esta zona debemos destacar las tumbas de los militares norteamericanos fallecidos en las costas de Málaga durante la Segunda Guerra Mundial, y la tumba de Marjorie Grice-Hutchinson (1909-2003), economista británica afincada en Málaga y estrechamente vinculada al Cementerio Inglés. Todas las tumbas están formadas por sencillas lápidas con información sobre las personas allí enterradas.

Volviendo al camino, se llega al núcleo primitivo del cementerio, donde se encuentran las tumbas más antiguas recubiertas de conchas, siendo muchas de ellas enterramientos de niños. Situado en la cota superior del cementerio, se encuentra ahora rodeado de tumbas desde que a mediados del siglo XIX se hizo necesario comenzar a inhumar también en el jardín. Se accede al mismo a través de un arco rebajado, sobre cuya clave se colocó una lápida –hoy con la inscripción bastante desgastada–, en la que se hace constar la fecha y la autorización real. Como remate fue colocada una sencilla cruz. El mismo muro levantado por William Mark es el que lo separa del resto del camposanto. Una de las primeras tumbas fue la de Robert Boyd. Situada junto al muro, fue colocada

en éste la lápida con el nombre y las fechas de nacimiento y muerte, destacando el relieve de la mano de Dios padre sobre una nube en actitud de bendecir. En el muro del fondo se instaló en 1960 una lápida funeraria del siglo XVII procedente de un antiguo convento, adquirida en la comarca granadina de Las Alpujarras por la poetisa malagueña M.^a Victoria Atencia. Sobre ella mandó grabar el poema que le inspiró una de las tumbas del cementerio, la de una niña llamada Violeta ubicada fuera de este recinto. De muy reducidas dimensiones, el epitafio, escrito en francés, tan solo hace destacar el nombre en caracteres capitales y las fechas de nacimiento y muerte: «VIOLETTE 24-XII-1958 y 23-I-1959, ce que vivent les violettes» (Violeta, lo que viven las violetas). El poco tiempo de vida de la niña parece sugerido por la fugacidad de la flor que evoca su nombre.

En los alrededores del cementerio primitivo, en origen zona de jardín y de paseo, se disponen numerosas tumbas entre las que destacan las de Gerald Brenan y su mujer Gamel Woolsey, de sencilla factura.

IV. DELIMITACIÓN DEL BIEN

El recinto del Cementerio Inglés es un trapecio que limita al Este con la Cañada de los Ingleses; al Sur con la Avenida de Pries; al Oeste con la calle Ibarra; y al Norte con los últimos edificios de la Cañada de los Ingleses.

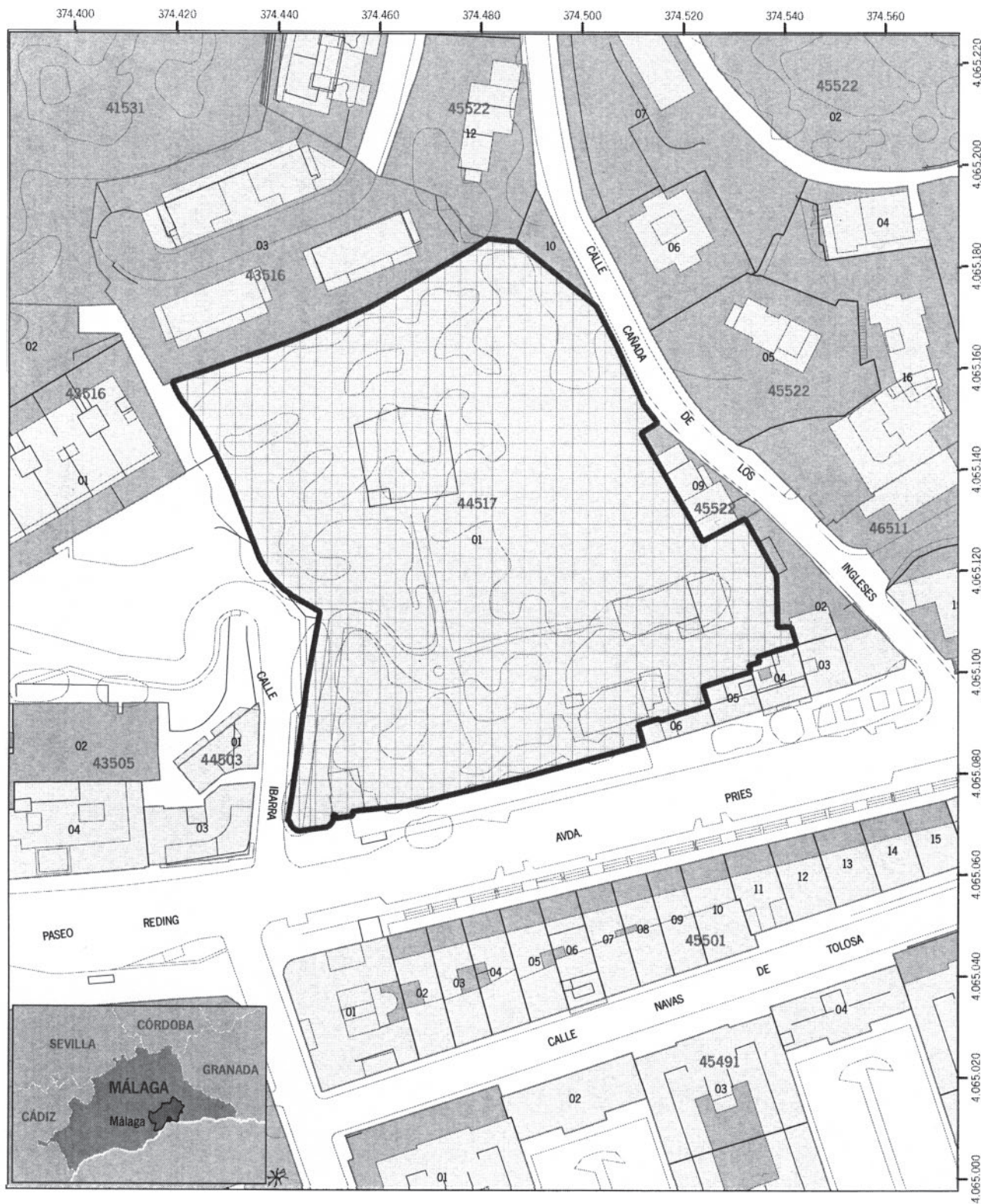
La delimitación del Bien afecta a toda la parcela, incluyendo la verja que establece el perímetro, el edificio de acceso, la capilla y todas las tumbas y mausoleos, distribuidas en las diferentes terrazas que componen el cementerio.

Este monumento carece de un entorno de protección, al tratarse de una parcela completamente consolidada en el urbanismo de la zona Este de la ciudad de Málaga, como tampoco existen visuales de interés que puedan afectar negativamente a su percepción.

Parcelario Catastral Urbano: Manzana 44517. Parcela 1, totalmente afectada.

V. DELIMITACIÓN GRÁFICA

La cartografía base utilizada ha sido tomada de la cartografía catastral vectorial digital del Ministerio de Economía y Hacienda, Sede Electrónica del Catastro, febrero de 2010.



Inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Monumento, del Cementerio inglés, en Málaga

Cartografía base: Cartografía catastral vectorial, Ministerio de Economía y Hacienda, Sede Electrónica del Catastro, mayo de 2011

0 5 10 20 30 40 50 metros

Escala: 1:1.000 Datum: ED50 UTM H30N

Leyenda

▭ Ámbito del Bien

RESOLUCIÓN de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se incoa el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Catalogación General, de la Ermita de la Serena en Bédar, Almería.

I. En desarrollo de lo prescrito en el artículo 46 de la Constitución Española, el Estatuto de Autonomía para Andalucía, aprobado mediante Ley Orgánica 2/2007 de 19 de marzo, establece en su artículo 10.3.3.º que la Comunidad Autónoma ejercerá sus poderes con el objetivo básico del afianzamiento de la conciencia de identidad y cultura andaluza a través del conocimiento, investigación y difusión del patrimonio histórico, antropológico y lingüístico. Para ello, el artículo 37.1.18.º preceptúa que se orientarán las políticas públicas a garantizar y asegurar dicho objetivo básico mediante la aplicación efectiva, como principio rector, de la conservación y puesta en valor del patrimonio cultural, histórico y artístico de Andalucía; estableciendo a su vez el artículo 68.3.1.º que la Comunidad Autónoma tiene competencia exclusiva sobre protección del patrimonio histórico, artístico, monumental, arqueológico y científico, sin perjuicio de lo que dispone el artículo 149.1.28.ª de la Constitución.

En ejercicio de la competencia atribuida estatutariamente, el Parlamento de Andalucía aprobó la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, en la que, entre otros mecanismos de protección, en el artículo 6 se constituye el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como instrumento para la salvaguarda de los bienes en él inscritos, su consulta y divulgación, atribuyéndose a la Consejería competente en la materia de patrimonio histórico la formación, conservación y difusión del mismo. Asimismo, en el artículo 9, se regula la tramitación de los procedimientos de inscripción.

El Reglamento de Organización Administrativa del Patrimonio Histórico de Andalucía, aprobado por Decreto 4/1993, de 26 de enero (declarado vigente por la disposición derogatoria única de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía), en su artículo 2, atribuye a la Consejería de Cultura la competencia en la formulación, seguimiento y ejecución de la política andaluza en materia de bienes culturales, referida a la tutela, enriquecimiento y difusión del Patrimonio Histórico Andaluz, siendo, de acuerdo con el artículo 5.1 del citado Reglamento, la persona titular de la Dirección General de Bienes Culturales la competente para incoar y tramitar los procedimientos de inscripción. Disponiéndose la forma de inscripción en el Catálogo en el artículo 7.2 de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, donde se indica que se podrá realizar de manera individual o colectiva.

II. El edificio, originariamente construido para albergar una mezquita, presenta una inusitada dimensión espacial para su tipología, siendo adaptado al culto cristiano como ermita tras la conquista cristiana de Bédar, manteniendo el uso religioso hasta la construcción, a fines del siglo XVII, de la iglesia parroquial de la localidad. Posteriormente, el edificio albergó una almazara, careciendo actualmente de uso, debido a su mal estado de conservación, aunque permanece en la memoria colectiva de la población como lugar de interés con abundantes significados, constituyendo un apreciado hito identificativo del territorio y de la ordenación urbano-espacial, además de un importante testigo documental del devenir histórico del municipio y de su identidad, así como una muestra paradigmática de la arquitectura vernácula adaptada al medio.

Dados sus valores históricos, artísticos y etnológicos, la Ermita de la Serena merece su inclusión en el Catálogo General de Patrimonio Andaluz.

Por todo lo cual, a la vista de la propuesta formulada por el Servicio de Protección del Patrimonio Histórico, y de conformidad con lo establecido en el artículo 9.1 de la Ley 14/2007 de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, y en el artículo 5.1 del Reglamento de Organización Administrativa del Patrimonio Histórico de Andalucía,

RESUELVO

Primero. Incoar el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Catalogación General, de la Ermita de la Serena en Bédar (Almería), cuya descripción y delimitación figuran en el Anexo a la presente Resolución.

Segundo. Hacer saber a los propietarios, titulares de derechos y simples poseedores de los bienes, que tienen el deber de conservarlos, mantenerlos y custodiarlos, de manera que se garantice la salvaguarda de sus valores. Asimismo, deberán permitir su inspección por las personas y órganos competentes de la Junta de Andalucía, así como su estudio por las personas investigadoras acreditadas por la misma.

Tercero. Hacer saber a los propietarios, titulares de derechos y simples poseedores de los bienes, que será necesario comunicar a la Consejería competente en patrimonio histórico la realización de cualquier obra o intervención con carácter previo a las mismas.

Cuarto. Continuar la tramitación del procedimiento de acuerdo con las disposiciones en vigor. La tramitación se llevará a cabo por la Delegación Provincial de la Consejería en Almería.

Quinto. Ordenar que la presente Resolución se publique en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 20 de junio de 2011.- La Directora General, Margarita Sánchez Romero.

A N E X O

I. DENOMINACIÓN

Ermita de la Serena.

II. LOCALIZACIÓN

Provincia: Almería.

Municipio: Bédar.

Dirección: Barriada de la Serena.

III. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

La antigua mezquita y posterior Ermita de la Serena, situada en una pedanía de Bédar en plena falda de la Sierra de Los Filabres, es testigo relevante de los turbulentos acontecimientos producidos tras la conquista entre la población cristiana y morisca.

A partir de finales del siglo XVII y hasta mediados del siglo XX la ermita se adaptó para reconvertirse en almazara, pudiéndose apreciar actualmente elementos constructivos y maquinaria que revelan sus distintos usos históricos.

El edificio integra valores de arquitectura vernácula popular con otros de carácter artístico, así como elementos que ponen de manifiesto su evolución y adaptación de espacio religioso a molino de aceite o almazara.

La construcción en mampostería y ladrillo le proporcionan un aspecto de solidez considerable, pues los alzados carecen de revestimiento.

El edificio presenta una fachada principal que claramente desvela su morfología de ermita, con una entrada dispuesta con un arco de medio punto y alfiz de ladrillo. Los macizos predominan y son mínimos los huecos o vanos, especialmente en el exterior, hallándose uno solo en la fachada izquierda.

La planta es rectangular, de una sola nave con tres tramos diferenciados por dos arcos de medio punto con aberturas en sendos lados, que dan paso a la parte posterior del inmueble, también rectangular y más pequeña, donde se instalaron los trojes o atroces (como los denomina la población local) para el almacenamiento de la aceituna. En lo que fue el altar, se encuentran las tres muelas cónicas del rulo del molino de sangre, descansando sobre la solera.

Los restos de la cubierta son de teja árabe, apreciable únicamente en los extremos de la estancia central y en parte de las laterales, que presentan una cubrición posterior y a una cota inferior.

El cese de la actividad productiva y cierre del edificio supondrá un acusado deterioro del mismo.

III. DELIMITACIÓN DEL BIEN

La delimitación del Bien comprende la integridad del inmueble, el edificio completo, ya que se ha mantenido en la unidad del mismo como antigua ermita y posterior almazara.

El Bien queda delimitado mediante un área poligonal, siendo sus lados los límites de la misma y teniendo como vértices las coordenadas UTM que constan en el expediente de protección.

La parcela completa afectada es la 05 de la manzana 99501.

La cartografía base utilizada: Cartografía catastral vectorial, Sede Electrónica del Catastro, Ministerio de Economía y Hacienda, mayo de 2011.

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

RESOLUCIÓN de 8 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por la que se aprueba la lista de adjudicatarios de asentamientos apícolas de los montes pertenecientes a la Comunidad Autónoma de Andalucía en la provincia de Sevilla, susceptibles de realizar aprovechamientos durante el periodo 2011/2012.

Vistas las solicitudes presentadas de aprovechamientos apícolas, regulados por el Decreto 196/2008, de 6 de mayo, que modifica el Decreto 250/2008, de 28 de octubre, por el que se regulan los aprovechamientos apícolas en montes pertenecientes a la Comunidad Autónoma de Andalucía, y de acuerdo con lo previsto en el Programa Anual de Aprovechamientos de esta provincia,

HA RESUELTO

Aprobar la relación definitiva de apicultores de aprovechamientos apícolas, según el listado que se recoge en el Anexo I de la presente Resolución.

Contra la presente Resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponerse recurso de alzada ante el Excmo. Sr. Consejero de Medio Ambiente en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente al de la publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con lo establecido en el artículo 115.1 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía (BOJA núm. 215, de 31 de octubre).

ANEXO I**ADJUDICACIÓN DEFINITIVA DE APROVECHAMIENTOS APÍCOLAS 2008-2010 SEVILLA**

LICITADOR	MONTE				
	APELLIDOS Y NOMBRE	COLMENAS REGISTRADAS	COD. JA	NOMBRE	NÚM. ORDEN
RANCHAL MUÑOZ ISABEL	300	SE-10010-JA	LAS CATORCE	1	2.5

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 8 de julio de 2011.- El Delegado, Javier Fernández Hernández.

4. Administración de Justicia

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

EDICTO de 6 de julio de 2011, del Juzgado Primera Instancia núm. Seis de Jerez de la Frontera (Juzgado de Familia), dimanante de autos núm. 677/2010.

NIG: 1102042C20100005234.
 Procedimiento: Familia. Guarda/custod./alim. menor no matr. no consens. 677/2010. Negociado: 2.
 Sobre: Medidas hijos no matrimoniales.
 De: Doña Marta María Jarava Toro.
 Procuradora: Sra. Isabel Medina Fernández.
 Letrada: Sra. Begoña Rueda Gómez.
 Contra: Don Gabriel Cancelo Morales.

E D I C T O

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN

En el procedimiento Familia. Guarda/custod./alim. menor no matr. no consens. 677/2010 seguido en el Juzgado de Primera Instancia núm. Seis de Jerez de la Frontera, a instancia de doña Marta María Jarava Toro contra don Gabriel Cancelo Morales sobre medidas hijos no matrimoniales, se ha dictado la sentencia que, copiada en su encabezamiento y fallo, es como sigue:

SENTENCIA NÚM. 518

En Jerez de la Frontera, a veintiuno de diciembre de dos mil diez.

Vistos por mi, doña M.^a Isabel Cadenas Basoa, Magistrada-Juez del Juzgado de Primera Instancia núm. Seis, de Familia, de los de esta ciudad, los autos del juicio declarativo verbal núm. 677/10, seguidos ante este Juzgado a instancia de doña Marta María Jarava Toro, representada por la Procuradora doña Isabel Medina Fernández, y asistida por la Letrada doña Begoña Rueda Gómez, contra don Gabriel Cancelo Morales, en rebeldía, siendo parte el Ministerio Fiscal, sobre fijación de régimen de visitas y alimentos de hijo no matrimonial.

F A L L O

Que estimando la demanda formulada por la Procuradora doña Isabel Medina Fernández, en nombre y representación de doña Marta María Jarava Toro, contra don Gabriel Cancelo Morales y el Ministerio Fiscal, acuerdo en relación con el hijo menor de las partes, las siguientes medidas:

Se atribuye la guarda y custodia a la madre quedando compartida la patria potestad, no fijándose en el presente momento visitas a favor del padre, sin perjuicio de que este pudiera interesarlo en el futuro.

Se fija a favor del hijo una pensión de alimentos en la suma del 30% de los ingresos del demandado con un mínimo de 250 euros mensuales, a ingresar en los cinco primeros días de cada mes en la cuenta que designe la actora, actualizables anualmente conforme al IPC. Los gastos extraordinarios del menor serán abonados al 50% entre los dos progenitores. La pensión se adeuda desde la fecha de presentación de la demanda.

Todo ello sin imposición de costas procesales.

Contra la presente Resolución cabe interponer recurso de apelación ante la Audiencia Provincial de Cádiz, Sección Quinta,

en el plazo de cinco días a contar de la notificación, previa consignación del depósito de 50 euros exigido en la DA 15.^a de la L.O. 1/2009, de reforma de la LOPJ.

Así por esta mi sentencia la pronuncio, mando, y firmo.

Y con el fin de que sirva de notificación en forma al demandado don Gabriel Cancelo Morales, en ignorado paradero, extendiendo y firmo la presente en Jerez de la Frontera, a seis de julio de dos mil once.

EDICTO de 5 de julio de 2011, del Juzgado de Primera Instancia núm. Dos de Fuengirola (antiguo Mixto Tres), dimanante de autos núm. 99/2011.

NIG: 2905442C20110000027.
 Procedimiento: Expediente dominio. Reanudación tracto sucesivo 99/2011. Negociado: IS.
 Solicitante: Don Julio Soler Núñez.
 Procuradora Sra. María Isabel Martín López.
 Letrado: Sr. Alberto González Blanco.

E D I C T O

Doña Rosa Fernández Labella, Magistrada-Juez del Juzgado de Primera Instancia núm. Dos de Fuengirola.

Hago saber: Que en este Juzgado se sigue el procedimiento Expediente dominio. Reanudación tracto sucesivo 99/2011 a instancia de don Julio Soler Núñez, expediente de dominio para la inmatriculación de las siguientes fincas:

Vivienda tipo C de la planta baja del edificio número uno, de Fuengirola, en calle de la Paz, núm. cinco. Se compone de recibidor, esta-comedor, dos dormitorios, cocina, aseo y pasillo. Con una extensión superficial construida de cincuenta y tres metros y treinta y ocho decímetros cuadrados, siendo la útil de cuarenta y dos metros y setenta y ocho decímetros cuadrados.

Por el presente y en virtud de lo acordado en providencia de esta fecha se convoca a las personas ignoradas a quienes pudiera perjudicar la inscripción solicitada para que en el término de los diez días siguientes a la publicación de este edicto puedan comparecer en el expediente alegando lo que a su derecho convenga.

En Fuengirola, a cinco de julio de dos mil once.- El Secretario Judicial.

EDICTO de 8 de junio de 2011, del Juzgado de Primera Instancia núm. Cinco de Torremolinos, dimanante de procedimiento ordinario 604/2005. (PP. 2118/2011).

NIG: 2990142C20050002774.
 Procedimiento: Procedimiento Ordinario 604/2005.
 Negociado: RA.
 Sobre: Reclamación de cantidad.
 De: Banco Bilbao Vizcaya Argentaria, S.A.
 Procurador: Sr. Pedro Ballenilla Ros.
 Letrado: Sr. Rafael Medina Pinazo.
 Contra: Don Víctor Ismael Calabrese.

E D I C T O

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN SENTENCIA

En el procedimiento de referencia se ha dictado la resolución del tenor literal siguiente:

SENTENCIA NÚM. 237/08

En la ciudad de Torremolinos, a nueve de diciembre del 2008.

La Ilma. Sra. doña María del Pilar Ramírez Balboteo, Magistrada-Juez del Juzgado de la Instancia núm. Cinco de esta ciudad y su partido, habiendo visto los presentes autos Juicio Declarativo Ordinario núm. 604/05 seguidos a instancia de la entidad Banco Bilbao Vizcaya Argentaria, S.A., con domicilio en Villa de Bilbao, Plaza de San Nicolás, 4, con NIF A-48/265169 representada por el Procurador don Pedro Ballenilla Ros y bajo la dirección letrada de don Rafael Medina Pinazo, contra don Víctor Ismael Calabrese, y provisto de NIE número X-1281580 y con domicilio en C/ Caminillo Royal, s/n, Benálmadena, declarado en situación de rebeldía procesal, en reclamación de la cantidad de tres mil seiscientos noventa y dos euros con nueve céntimos (3.692,09 euros); y

F A L L O

Que estimando íntegramente la demanda presentada por el Procurador don Pedro Ballenilla Ros, en nombre y representación de la entidad «Banco Bilbao Vizcaya Argentaria, S.A., contra don Víctor Ismael Calabreses declarado en situación de rebeldía procesal, debo condenar y condeno al referido demandado a que abone a la entidad actora la suma de tres mil seiscientos noventa y dos euros con nueve céntimos (3.692,9 euros) intereses de demora pactados desde la última liquidación hasta su completo pago, y al tipo del 22,20% todo ello sin perjuicio de los intereses a que diera lugar la aplicación del artículo 576 de la LEC, condenando igualmente al referido demandado al abono de las costas causadas en este juicio.

Notifíquese la presente resolución a las partes, haciéndoles saber que la misma no es firme y que contra ella cabe interponer recurso de apelación que deberá prepararse en el plazo de cinco días contados a partir del siguiente al de su notificación, ante este Juzgado, y que será admitido, en su caso en ambos efectos, del que conocerá la Ilma. Audiencia de Málaga, conforme establecen los artículos 455 y ss. de la Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil.

Llévese testimonio de la presente resolución a los autos de su razón, quedando el original unido al legajo de sentencias.

Así por esta mi Sentencia, definitivamente juzgando en primera instancia lo pronuncio, mando y firmo.

Publicación. Dada, leída y publicada fue la anterior Sentencia por el/la Sr./Sra. Magistrado-Juez que la dictó, estando el/la mismo/a celebrando audiencia pública en el mismo día de la fecha, de lo que yo, el/la Secretario Judicial doy fe, en Torremolinos, a quince de diciembre de dos mil ocho.

Y como consecuencia del ignorado paradero de don Víctor Ismael Calabrese, se extiende la presente para que sirva de cédula de notificación.

En Torremolinos, a ocho de junio de dos mil once.- El/La Secretario.

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA
E INSTRUCCIÓN

EDICTO de 29 de abril de 2011, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Uno de Estepona, dimanante de juicio verbal 693/2008. (PP. 2122/2011).

NIG: 2905142C20080002770.

Procedimiento: Juicio Verbal 693/2008. Negociado: JF.

Sobre: Reclamación de cantidad.

De: Reale Seguros, S.A.

Procuradora: Sra. González Haro, Silvia.

Contra: Don Rodney Stannard.

E D I C T O

En el presente procedimiento de Juicio Verbal seguido bajo núm. 693/2008, a instancia de Reale Seguros, S.A., frente a don Rodney Stannard, se ha dictado sentencia, que en extracto es el siguiente:

S E N T E N C I A

En Estepona (Málaga), a 18 de noviembre de 2010.

Han sido vistos por S.S.^a la Sra. Juez Sustituta del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción número Uno de los de Estepona (Málaga), doña M.^a Virtudes Molina Palma, los autos de Juicio Verbal que bajo el número 693/08 se siguen a instancias de la entidad Reale Seguros, S.A., representada por la Procuradora Sra. González Haro y asistida del Letrado don Gerardo Canivell Salas, contra don Rodney Stannard, en situación procesal de rebeldía.

F A L L O

Que estimando íntegramente como estimo la demanda interpuesta por la entidad Reale Seguros, S.A., representada por la Procuradora Sra. González Haro y asistida del Letrado don Gerardo Canivell Salas, contra don Rodney Stannard, en situación procesal de rebeldía, debo condenar y condeno al demandado a que abone al actor la cantidad reclamada de dos mil cuatrocientos noventa y dos euros (2.492 euros).

La indemnización devengará a cargo de la demandada un interés anual igual al legal del dinero desde la fecha de interposición de la demanda incrementado en dos puntos desde la presente resolución hasta su total ejecución; condenando a la misma actora al abono de las costas causadas en la presente instancia.

Notifíquese la presente resolución a las partes, haciéndoles saber que contra la misma cabe interponer recurso de apelación en el plazo de cinco días hábiles desde su notificación, ante éste Juzgado y para ante la Ilma. Audiencia Provincial, manifestando su voluntad de apelar y los concretos pronunciamientos que se impugnan, según prevén los artículos 455, 456 y 457 de la Ley de Enjuiciamiento Civil 1/2000, de 7 de enero. Para poder interponer dicho recurso se requiere, además de la asistencia de Abogado y Procurador, la previa constitución de un depósito por importe de 50 euros en la cuenta de este Juzgado número 2912 0000 03 0693 08, indicando en las observaciones del documento de ingreso que se trata de un recurso seguido del código 02 (por el tipo concreto de recurso), sin cuyo depósito previo no se admitirá ningún recurso. En caso de omisión o error en la constitución del depósito, se otorgará a la parte el plazo de dos días para subsanarlo (el error u omisión, no el pago) con aportación, en su caso, de documentación acreditativa. En caso contrario se dictará auto que ponga fin al trámite del recurso, declarándose

la firmeza de la resolución impugnada. Todo ello de conformidad con lo establecido en el apartado 5.º de la disposición adicional decimoquinta de la L.O. 6/1985, del Poder Judicial, salvo concurrencia de los supuestos de exclusión previstos en la misma (Ministerio Fiscal, Estado, Comunidades Autónomas, Entidades Locales y organismos autónomos dependientes de todos ellos) o beneficiarios de asistencia jurídica gratuita.

Así por esta mi sentencia, de la que se expedirá testimonio para su unión a los autos, lo pronuncio, mando y firmo.

Y encontrándose dicho demandado, don Rodney Stannard, en paradero desconocido, se expide el presente a fin que sirva de notificación en forma al mismo.

En Estepona, a veintinueve de abril de dos mil once.-
El/La Secretario/a Judicial.

EDICTO de 31 de julio de 2009, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Dos de Estepona, dimanante del procedimiento ordinario 477/2006. (PP. 2123/2011).

NIG: 2905142C20060001763.
Procedimiento: Procedimiento Ordinario 477/2006.
Negociado: NG.
De: Construcciones Pentium, S.L.
Procurador: Sr. Mayor Moya, Luis.
Contra: Valdelosa Inversiones, S.L.

E D I C T O

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN

En el procedimiento Procedimiento Ordinario 477/2006 seguido en el Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Dos de Estepona, Málaga, a instancia de Construcciones Pentium, S.L., contra Valdelosa Inversiones, S.L., sobre, se ha dictado la sentencia que, copiada en su encabezamiento y fallo, es como sigue:

SENTENCIA NÚM. 166

En Estepona, a 17 de diciembre de 2008.

Don Gonzalo Ónega Coladas-Guzmán, Juez del Juzgado de Primera Instancia núm. Dos de Estepona, ha visto los presentes autos de juicio ordinario seguidos en este Juzgado bajo el número 477 del año 2006, a instancia de la entidad Construcciones Pentium, S.L., representada por el Procurador don Luis Mayor Moya, y asistida por el Letrado don Juan García Alarcón Altamirano, contra la mercantil Valdelosa Inversiones, S.L., declarada en rebeldía

F A L L O

Estimar íntegramente la demanda interpuesta por el procurador don Luis Mayor Moya, en nombre y representación de la entidad Construcciones Pentium, S.L., contra la mercantil Valdelosa Inversiones, S.L., con los siguientes pronunciamientos:

Primero. Declarar la existencia de un desistimiento unilateral e injustificado de la demandada del contrato celebrado entre las partes en fecha 18 de marzo de 2002.

Segundo. Condenar a la demandada a pagar a la parte actora, en concepto de obras ejecutadas y no abonadas así como de indemnización por daños y perjuicios causados, la suma de ciento treinta y cuatro mil ochocientos cincuenta y

siete euros con cuarenta y tres céntimos (134.857,43 euros), más los intereses legales de tal cantidad desde la fecha de interposición de la demanda.

Tercero. Condenar a la parte demandada al pago de las costas procesales.

Notifíquese esta sentencia a las partes haciéndoles saber que contra la misma cabe preparar recurso de apelación, ante este mismo Juzgado, dentro de los cinco días siguientes a aquel en que se notifique esta resolución.

Llévese el original al Libro de Sentencias.

Por esta mi sentencia de la que se expedirá testimonio para incorporarlo a las actuaciones, lo pronuncio, mando y firmo.

Publicación. La anterior sentencia ha sido leída y publicada por el Sr. Juez que la suscribe, hallándose celebrando Audiencia Pública en el día de la fecha. Doy fe.

Y con el fin de que sirva de notificación en forma a la demandada Valdelosa Inversiones, S.L., extiendo y firmo la presente en Estepona, a treinta y uno de julio de dos mil nueve.-
El/La Secretario.

EDICTO de 25 de mayo de 2011, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Uno de Loja, dimanante de autos núm. 650/2010. (PP. 2070/2011).

NIG: 1812242C20100000412.
Procedimiento: Medidas Cautelares Previas 650/2010. Negociado: TT.
Sobre: Dimana de J. Ordinario 586/10-Depósito de maquinaria.
De: Caterpillar Financial Corporación Financiera, S.A.
Procuradora: Sra. Lourdes Navarrete Moya.
Letrada: Sra. Blanca Fernández Romo.
Contra: Construcciones y Excavaciones Pérez Sánchez, S.L.

E D I C T O

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN

En el procedimiento Medidas Cautelares Previas 650/2010 seguido en el Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Uno de Loja (Granada), a instancia de Caterpillar Financial Corporación Financiera, S.A., contra Construcciones y Excavaciones Pérez Sánchez, S.L., sobre Dimana de J. Ordinario 586/10-Depósito de maquinaria-, se ha dictado el Auto que, copiado en antecedente de hecho primero y fallo, es como sigue:

«AUTO NÚM.

En Loja, a ocho de marzo de dos mil once.

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero. Por la Procuradora de los Tribunales doña Lourdes Navarrete Moya, en nombre y representación de Caterpillar Financial Corporación Financiera, S.A., se presentó en fecha 28 de junio de 2010 demanda de juicio ordinario ejercitando la acción de resolución de contrato de arrendamiento financiero (leasing) y reclamación de cantidad contra la mercantil Construcciones Pérez Sánchez, S.L., ... y a continuación, y mediante Otrosí, se solicitaba la medida cautelar consistente en el depósito de la máquina arrendada y descrita en el hecho segundo de la demanda, en el lugar expresamente designado para ello en el hecho quinto, fijando al tiempo la cuantía de la caución a prestar por su parte en la suma propuesta de 500 euros...

PARTE DISPOSITIVA

Se acuerda estimar íntegramente la solicitud de medidas cautelares interesada por la Procuradora de los Tribunales doña Lourdes Navarrete Moya, en nombre y representación de Carpetillar Financiar Corporación Financiera, S.A., acordando la medida cautelar de depósito de la pala nueva marca Caterpillar, modelo 980H y con número de fabricación o serie CAT0980HHMHG00322 con todos sus accesorios y documentación administrativa a favor de la actora hasta que se dicte sentencia firme en el presente procedimiento, para lo cual deberá requerirse a la demandada Construcciones Pérez Sánchez, S.L., para que haga entrega a la actora de la expresada maquinaria en el Polígono Industrial El Juncaril, calle B, parcela 355, de Albolote (Granada).

La anterior medida se ejecutará una vez que la parte solicitante preste caución por importe de 500 euros en cualquiera de las formas previstas en el artículo 539.3 de la Ley de Enjuiciamiento Civil en el plazo de cinco días.

Se impone a la parte demandada el pago de las costas procesales generadas en el presente incidente.

Notifíquese la presente resolución a las partes haciéndoles saber que contra la misma cabe recurso de apelación ante la Audiencia Provincial de Granada al que se dará trámite preferente (art. 736.1 y 455 de la LEC) que deberá prepararse, en su caso, ante este Juzgado en el plazo de los cinco días siguientes al de su notificación (art. 457 LEC).

Llévese testimonio de esta resolución a los autos principales. Así lo acuerda manda y firma doña María del Mar Blanco Flores, Juez sustituta del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Uno de Loja. Doy fe. Siguen firmas y rúbricas...»

Y con el fin de que sirva de notificación en forma a la demandada Construcciones y Excavaciones Pérez Sánchez, S.L., en ignorado paradero, extiendo y firmo la presente en Loja, a veinticinco de mayo de dos mil once.- El/La Secretario.

EDICTO de 27 de junio de 2011, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Tres de San Fernando, dimanante de separación contenciosa núm. 415/2010.

NIG: 1103142C20100000857.

Procedimiento: Familia. Separación contenciosa 415/2010. Negociado:

De: Doña María Gloria Ramos González.

Procurador: Sr. Óscar Alonso García.

Contra: Don Antonio Delgado Louzado.

E D I C T O

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN

En el procedimiento Familia. Separación contenciosa 415/2010, seguido en el Juzgado de Primera Instancia núm.

Tres de San Fernando, a instancia de doña María Gloria Ramos González contra don Antonio Delgado Louzado sobre separación, se ha dictado la sentencia que, copiada en su encabezamiento y fallo, es como sigue:

S E N T E N C I A

En San Fernando, a 23 de mayo de 2011.

Doña María del Pilar Fernández Nebot, Magistrada-Juez del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción número Tres de San Fernando, ha visto los presentes autos de Separación Contenciosa seguidos ante este Juzgado con el número 415 de 2010, siendo parte demandante doña Gloria Ramos González (DNI 31.386.824-N), representada por el Procurador don Óscar Alonso García y asistida por el Letrado don Arturo Derqui-Togores de Benito, y parte demandada don Antonio Delgado Louzado (DNI 31.384.018-N), declarado en situación de rebeldía procesal.

F A L L O

Que estimando la demanda de Separación interpuesta por el Procurador don Óscar Alonso García, declaro la separación legal del matrimonio formado por don Antonio Delgado Louzado y doña Gloria Ramos González, con todos los efectos legales inherentes a dicha declaración, adoptando las siguientes medidas definitivas:

1.º Atribución a la esposa del uso y disfrute de la vivienda conyugal, sita en esta ciudad, Avenida Ponce de León, bloque 4, 1.º D, pudiendo el demandado retirar, previo inventario, los bienes de uso personal y necesarios para el ejercicio de su profesión u oficio.

2.º Don Antonio Delgado Louzado deberá abonar, en concepto de pensión compensatoria para su esposa, la cantidad mensual de 150 euros. Dicha cantidad deberá ingresarse, dentro de los cinco primeros días de cada mes, en la cuenta bancaria que la actora designe, actualizándose anualmente, mediante la aplicación del porcentaje del incremento del índice de precios al consumo elaborado, para el total nacional, por el Instituto Nacional de Estadística u organismo que lo sustituya.

Todo ello sin expresa imposición de costas procesales. Firme que sea esta sentencia, procédase a su inscripción en el Registro Civil correspondiente.

Notifíquese esta sentencia a las partes, haciéndoles saber que contra la presente resolución cabe recurso de apelación que deberá prepararse ante este Juzgado dentro de los cinco días hábiles siguientes a su notificación y del que conocerá la Audiencia Provincial de Cádiz.

Por esta mi sentencia, de la que se expedirá testimonio para incorporarlo a las actuaciones, lo pronuncio, mando y firmo.

Y con el fin de que sirva de notificación en forma al demandado don Antonio Delgado Louzado, extiendo y firmo la presente en San Fernando, a veintisiete de junio de dos mil once.- El/La Secretario.

5. Anuncios

5.1. Subastas y concursos de obras, suministros y servicios públicos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN de 15 de julio de 2011, de la Dirección General del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos, por la que se anuncia la contratación de gestión del servicio público que se cita, por el procedimiento abierto, mediante la forma de varios criterios de adjudicación. (PD. 2518/2011).

1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos.

b) Dependencia que tramita el expediente: Dirección General.

c) Dirección: C/ Judería, 1, Ed. Vega del Rey, 41900, Camas (Sevilla).

d) Tlfno.: 955 625 600. Fax: 955 625 646.

e) Perfil del Contratante: <http://www.juntadeandalucia.es/contratacion>.

f) Dirección internet: www.iseandalucia.es.

2. Objeto del contrato.

3. Número de expediente: 00069/ISE/2011/SC.

a) Descripción del contrato: Gestión del servicio público de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía en la modalidad de concesión.

b) División por lotes y número: Sí, 16.

c) Lugar de ejecución: Andalucía.

d) Plazo de ejecución: Cuatro (4) años.

4. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto.

c) Forma de adjudicación: Oferta económica más ventajosa (varios criterios de adjudicación).

5. Presupuesto base de licitación.

a) Importe (sin IVA): Siete millones novecientos sesenta y dos mil novecientos sesenta y cinco euros con veintiocho céntimos (7.962.965,28 €).

b) IVA: Seiscientos treinta y siete mil treinta y siete euros con veintidós céntimos (637.037,22 €).

c) Importe total: Ocho millones seiscientos mil dos euros con cincuenta céntimos (8.600.002,50 €).

6. Garantías.

a) Provisional: 0 € (cero euros).

b) Definitiva: 5% del presupuesto de licitación (IVA no incluido).

7. Obtención de documentación e información.

a) En el Perfil del Contratante y, en su caso, en la página web del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos, en la dirección indicada en el punto 1 de este anuncio.

b) Fecha límite de obtención de documentos e información: Hasta tres días hábiles antes de la fecha de finalización de ofertas.

8. Requisitos específicos del contratista: Véase Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

9. Presentación de ofertas.

a) Fecha límite de presentación: 15 días naturales a contar desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. Si el final de plazo coincidiera con sábado o inhábil se trasladará al siguiente día hábil.

b) Documentación a presentar: Véase Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

c) Lugar de presentación: En el Registro General del Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos, en la dirección indicada en el punto 1 de este anuncio.

d) Admisión de variantes: No.

10. Apertura de ofertas.

a) Apertura sobre 2: Se publicará 48 horas de antelación en el tablón y en la página web del Ente.

b) Apertura oferta económica: Se publicará 48 horas de antelación en el tablón y en la página web del Ente.

11. Gastos de anuncios: Los gastos de publicación de anuncios correrán por cuenta del adjudicatario, con un importe máximo 3.500,00 euros.

Camas, 15 de julio de 2011.- El Director General, Miguel Ángel Serrano Aguilar.

CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y VIVIENDA

RESOLUCIÓN de 5 de julio de 2011, de la Dirección General de Carreteras, por la que se hace pública la adjudicación del contrato de servicios que se indica por el procedimiento abierto y varios criterios de adjudicación.

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 138 de la Ley de Contratos del Sector Público, la Consejería de Obras Públicas y Vivienda hace pública la adjudicación del Contrato de servicios, realizada mediante procedimiento abierto que a continuación se relaciona:

1. Entidad adjudicadora:

a) Organismo: Consejería de Obras Públicas y Vivienda.

b) Dependencia que tramita el expediente: Dirección General de Carreteras.

c) Número de expediente: 2010/0141 (07-AA-2919-00-00-AT).

2. Objeto del contrato.

a) Tipo de Contrato: Servicios.

b) Descripción del objeto: Asistencia técnica para la redacción de proyectos del programa de seguridad vial.

c) Boletín o diario oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: Número 153, de 5 de agosto de 2010.

3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto.

c) Forma: Varios criterios de adjudicación.

4. Presupuesto de licitación.

Importe máximo: Cuatrocientos cuatro mil novecientos setenta y un euros con veintiocho céntimos (404.971,28 euros).

5. Adjudicación.

a) Fecha: 4 de julio de 2011.

b) Contratista: UTE Peyco/General de Ingeniería Andaluza.

c) Nacionalidad: España.

d) Importe de adjudicación (IVA incluido): Trescientos veinticuatro mil trescientos ochenta y dos euros (324.382,00 €).

Sevilla, 5 de julio de 2011.- El Director General, Pedro Rodríguez Armenteros.

CONSEJERÍA DE EMPLEO

RESOLUCIÓN de 1 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se acuerda la publicación de la formalización del contrato de servicios que se cita.

De conformidad con el artículo 138.2 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, la Consejería de Empleo ha resuelto publicar la formalización de los servicios que se indican, cuyos datos a continuación se relacionan:

1. Entidad adjudicadora.
 - a) Organismo: Consejería de Empleo.
 - b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General Técnica de la Consejería de Empleo.
 - c) Número del expediente: 381/2010.
2. Objeto del contrato.
 - a) Tipo de contrato: Servicios.
 - b) Descripción del objeto: Servicios necesarios para la organización de los cursos y reuniones de coordinación a celebrar en el ámbito del proyecto forinter2, durante el período 2011-2013.
 - c) Lugar de ejecución: En las provincias de la Comunidad Autónoma de Andalucía que determine la Dirección General de Coordinación Políticas Migratorias.
 - d) Boletín o diario oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: BOJA núm. 26, de 7 de febrero de 2011.
3. Plazo de ejecución: Desde el día siguiente a la formalización del contrato hasta el 15 de diciembre de 2013.
4. Tramitación, procedimiento de adjudicación.
 - a) Tramitación: Anticipada.
 - b) Procedimiento: Abierto.
5. Presupuesto base de licitación.
 - a) Importe sin IVA: 177.966,10. IVA: 32.033,90 €. 210.000,00 €.
6. Adjudicación.
 - a) Fecha: 8.4.2011.
 - b) Contratista: Indalcongress. S.L.
 - c) Importe de adjudicación. Importe sin IVA: 160.000,00 euros. IVA (18%) 28.800,00 euros. Total: 188.800,00 euros.
7. Formalización.
 - a) Fecha: 17.5.2011.
8. Página web de información: <http://www.juntadeandalucia.es/empleo>.
9. Perfil del contratante: <http://www.juntadeandalucia.es/contratacion>.

Sevilla, 1 de julio de 2011.- La Secretaria General Técnica, Lourdes Medina Varo.

RESOLUCIÓN de 7 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se acuerda la publicación de la formalización del contrato de servicios que se cita.

De conformidad con el artículo 138.2 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, la Consejería de Empleo ha resuelto publicar la formalización de los servicios que se indican, cuyos datos a continuación se relacionan:

1. Entidad adjudicadora.
 - a) Organismo: Consejería de Empleo.
 - b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General Técnica.
 - c) Número de expediente: 267/2010.

2. Objeto del contrato.
 - a) Tipo de contrato: Servicios.
 - b) Descripción del objeto: Coordinación técnica auxiliar de los compromisos derivados tanto del Convenio de Colaboración suscrito entre el Ministerio de Trabajo e Inmigración y la Comunidad Autónoma de Andalucía, como para desarrollo del Fondo Autonómico de Inmigración.
 - c) División por lotes y número: No procede.
 - d) Boletín o diario oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: BOJA núm. 64, de 31 de marzo de 2011.
3. Plazo de ejecución del contrato: Un año a partir del día siguiente a la formalización del contrato.
4. Tramitación y procedimiento de adjudicación.
 - a) Tramitación: Ordinaria.
 - b) Procedimiento: Abierto.
5. Presupuesto base de licitación: Ciento sesenta y un mil dieciséis euros con noventa y cinco céntimos de euro (161.016,95 euros), IVA excluido; Importe IVA: Veintiocho mil novecientos ochenta y tres euros con cinco céntimos de euro (28.983,05 euros); Importe total (IVA incluido): Ciento noventa mil euros (190.000,00 euros).
6. Adjudicación.
 - a) Fecha: 24 de mayo de 2011.
 - b) Contratista: Seprur Servicios Integrados, S.L.
 - c) Nacionalidad: Española.
 - d) Importe de adjudicación: Ciento cuarenta y cuatro mil novecientos cuarenta y siete euros (144.947,00 €), IVA excluido; Importe IVA: Veintiséis mil noventa euros con cuarenta y seis céntimos de euro (26.090,46 €); Importe total (IVA incluido): Ciento setenta y un mil treinta y siete euros con cuarenta y seis céntimos de euro (171.037,46 €).
7. Formalización.
 - a) Fecha: 15 de junio de 2011.

Sevilla, 7 de julio de 2011.- La Secretaria General Técnica, Lourdes Medina Varo.

CONSEJERÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN de 4 de julio de 2011, de la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Bajo Guadalquivir, por la que se anuncia la formalización del suministro que se cita.

1. Entidad adjudicadora.
 - a) Organismo: Agencia Pública Empresarial Sanitaria Bajo Guadalquivir.
 - b) Dependencia que tramita el expediente: Contratación Administrativa.
 - c) Número del expediente: 2011/PA-07-1234.
 - d) Dirección de Internet del perfil del contratante: www.juntadeandalucia.es/epsbg.
2. Objeto del contrato.
 - a) Tipo: Suministro.
 - b) Descripción del objeto: Suministro de películas radiológicas para los Hospitales de Alta Resolución pertenecientes a la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Bajo Guadalquivir.
 - c) División en Lotes y número: No.
 - d) Medio de publicación del anuncio de licitación: Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.
 - e) Fecha de publicación del anuncio de licitación: 12 de abril de 2011.
3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.
 - a) Tramitación: Ordinaria.
 - b) Procedimiento: Abierto.
4. Presupuesto base de licitación: 157.923,946, IVA (%): 8. Importe total: 170.557,86 euros.

5. Adjudicación.

- a) Fecha: El día 15 de junio de 2011.
 b) Adjudicatario: Carestream Health Spain, S.A.
 c) Importe de adjudicación: 105.139,80 €, IVA (%) 8. Importe total: 113.550,98 €.
 6. Fecha de formalización: 4 de julio de 2011.

Utrera, 4 de julio de 2011.- El Director Gerente, Manuel Huerta Almendro.

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

RESOLUCIÓN de 12 de julio de 2011, del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica, por la que se anuncia licitación por el procedimiento abierto del contrato de servicio que se cita. (PD. 2525/2011).

1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA).

b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General. Servicio de Presupuestos y Gestión Económica.

c) Número de expediente: IF-195/2011.

2. Objeto del contrato: Servicio de soporte a la explotación de datos de la Oficina de Información del IFAPA.

a) División por lotes: No.

b) Número de lotes: Único.

c) Descripción del objeto: Servicio de soporte a la explotación de datos de la Oficina de Información del IFAPA.

d) Lugar de ejecución: SS.CC. del IFAPA, Sevilla.

e) Plazo de ejecución: 24 meses.

3. Tramitación y procedimiento.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto.

4. Presupuesto de licitación.

a) Presupuesto máximo de licitación IVA excluido: 144.067,80 €.

b) IVA 18%: 25.932,20 €.

c) Importe total IVA incluido: 170.000,00 €.

d) Este contrato está cofinanciado al 80% con el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, a través del Programa Operativo FEDER de Andalucía 2007-2013, código Eurofón: AM300113320005.

5. Garantías.

a) Provisional: No se requiere.

b) Definitiva: 5% del presupuesto de adjudicación.

6. Obtención información y documentación:

a) Entidad: Negociado de Contratación y Convenios (IFAPA).

b) Domicilio: Avenida Isaac Newton, núm. 3, 2.º c). Edificio Bluenet, Isla de la Cartuja, 41092, Sevilla.

c) Teléfono: 954 994 636.

d) Telefax: 954 994 664.

e) Correo electrónico: contratacion.ifapa@juntadeandalucia.es.

f) La obtención de documentación, durante el plazo de presentación de proposiciones, se hará a través del perfil del órgano contratante del Instituto de Investigación Agraria y Pesquera, dentro de la Consejería de Agricultura y Pesca, en la Plataforma de Contratación de la Junta de Andalucía, a la que se podrá acceder a través de la página web de la Junta de Andalucía (<http://www.juntadeandalucia.es/contratacion/ProfileContractor.action?code=CAPO02&profileId=CAPO02>), o directamente a través de la página web del IFAPA (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/>).

7. Requisitos específicos del contratista: La acreditación de la solvencia económica, financiera y técnica o profesional se hará efectiva en la forma indicada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP en adelante).

8. Presentación de ofertas.

a) Las 14,00 horas del día 5 de septiembre de 2011.

Cuando las proposiciones se envíen por correo, de conformidad con lo establecido en el tercer párrafo de la cláusula 9.1 del PCAP aprobado para este contrato, el licitador deberá justificar la fecha y hora de imposición del envío en las oficinas de Correos y anunciar al Órgano de Contratación su remisión de la oferta mediante télex, telegrama o telefax en el mismo día.

b) Documentación a presentar: Tres sobres conforme se establece en la cláusula 9.2 del PCAP:

- Sobre 1. Carpeta 1: Documentación Administrativa. Carpeta 2: Solvencia técnica.

- Sobre 2. Documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor.

- Sobre 3. Documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante fórmula.

La forma y el contenido de cada sobre se recogen en el apartado 9.2 (Forma de presentación) del PCAP.

c) Lugar de presentación: El indicado en el anterior punto 6.b) de este anuncio.

d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: Tres meses a partir de la apertura de proposiciones.

e) Admisión de variantes: No.

9. Apertura de documentación (sobre 1): El día 12 de septiembre de 2011 se reunirá la Mesa de Contratación al objeto de examinar los sobres núm. 1 (Documentación Administrativa y solvencia técnica). El resultado se notificará a cada licitador por medios electrónicos y se publicará en el Perfil del Órgano Contratante, a fin de que los afectados conozcan y subsanen, en su caso, los defectos observados por la Mesa en dicha documentación administrativa en el plazo que se indique.

10. Acto público de comunicación de proposiciones admitidas y rechazadas y apertura de proposiciones contenidas en el Sobre 2 (apartado 10.4 del PCAP).

a) Domicilio: En el lugar indicado en el punto 6.b) de este anuncio.

b) Localidad: Sevilla.

c) Fecha y hora: 12,00 horas del día 19 de septiembre de 2011.

11. Acto público para dar a conocer la ponderación asignada a los criterios dependientes de un juicio de valor y a la apertura de los sobres número 3 de aquellas empresas que continúen en el proceso de adjudicación (apartado 10.5 del PCAP).

a) Domicilio: En el lugar indicado en el punto 6.b) de este anuncio.

b) Localidad: Sevilla.

c) Fecha y hora: 12,00 horas del día 26 de septiembre de 2011.

12. Gastos de anuncios: El importe de los correspondientes anuncios en diarios oficiales (BOJA y BOE) será por cuenta del adjudicatario.

Sevilla, 12 de julio de 2011.- El Secretario General, Fernando Morillo Pérez.

CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL

RESOLUCIÓN de 29 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por la que se anuncia la adjudicación y la formalización del contrato que se cita.

En cumplimiento de lo establecido en el art. 138.2 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, esta Delegación Provincial hace pública la Resolución de adjudicación y la formalización del contrato que se cita:

Entidad adjudicadora.

Organismo: Delegación Provincial de Sevilla de la Consejería para la Igualdad y Bienestar Social.

Dependencia que tramita los expedientes: Servicio de Gestión de Servicios Sociales.

Número de expediente: G-05/11.

Objeto del contrato: Gestión de Servicio Público para la atención especializada en régimen de internado de personas mayores mediante la modalidad de concierto.

División por lotes: No.

Lugar de ejecución: Centro Residencial «Habitar Castilleja», sito en Avda. Plácido Fernández Viagas, 45, de la localidad de Castilleja de la Cuesta (Sevilla).

Plazo de ejecución: Desde el 1 de junio de 2011 hasta el 29 de febrero de 2012.

Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

Tramitación: Urgente.

Procedimiento: Negociado sin publicidad.

Forma: Negociado sin publicidad.

Presupuesto base de licitación: Ochocientos dos mil veintisiete euros con cincuenta y un céntimos (802.027,51 euros).

Adjudicación y formalización del contrato.

Fecha adjudicación: 26 de mayo de 2011.

Contratista: Arquisocial, S.L. CIF: B-22183370.

Nacionalidad: Española.

Importe: Ochocientos dos mil veintisiete euros con cincuenta y un céntimos (802.027,51 euros).

Fecha formalización del contrato: 1 de junio de 2011.

Sevilla, 29 de junio de 2011.- El Delegado, Manuel A. Gálvez Rodríguez.

RESOLUCIÓN de 29 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por la que se anuncia la adjudicación y la formalización del contrato que se cita.

En cumplimiento de lo establecido en el art. 138.2 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, esta Delegación Provincial hace pública la Resolución de adjudicación y la formalización del contrato que se cita:

Entidad adjudicadora.

Organismo: Delegación Provincial de Sevilla de la Consejería para la Igualdad y Bienestar Social.

Dependencia que tramita los Expedientes: Servicio de Gestión de Servicios Sociales.

Número de expediente: G-04/11.

Objeto del contrato: Gestión de Servicio Público para la atención especializada en régimen de internado de personas mayores mediante la modalidad de concierto.

División por lotes: No.

Lugar de ejecución: Centro Residencial «Fundomar Bermejales», sito en Avda. de Italia, 12, de la localidad de Sevilla.

Plazo de ejecución: Desde el 6 de junio de 2011, hasta el 29 de febrero de 2012.

Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

Tramitación: Urgente.

Procedimiento: Negociado sin publicidad.

Forma: Negociado sin publicidad.

Presupuesto base de licitación: Setecientos veintisiete mil cuatro euros con treinta y un céntimos (727.004,31 euros).

Adjudicación y formalización del contrato.

Fecha adjudicación: 31 de mayo de 2011.

Contratista: Fundación doña María, CIF: G-91167445.

Nacionalidad: Española.

Importe: Setecientos veintisiete mil cuatro euros con treinta y un céntimos (727.004,31 euros).

Fecha formalización del contrato: 6 de junio de 2011.

Sevilla, 29 de junio de 2011.- El Delegado, Manuel A. Gálvez Rodríguez.

CONSEJERÍA DE CULTURA

RESOLUCIÓN de 4 de julio de 2011, de la Dirección General de Libro, Archivos y Bibliotecas, por la que se anuncia procedimiento abierto para la adjudicación del contrato de servicio que se cita. (PD. 2519/2011).

1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Consejería de Cultura.

b) Dependencia que tramita el expediente: Dirección General de Libro, Archivos y Bibliotecas.

c) Número de expediente: H101526SV00LP.

2. Objeto del contrato.

a) Descripción del objeto: Atención a usuarios del sistema de información @rchiva en los archivos del Sistema Andaluz de Archivos.

b) División por lotes y número: No.

d) Lugar de ejecución: Sevilla.

e) Plazo de ejecución o fecha límite de entrega: 18 meses.

3. Tramitación y procedimiento.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto.

4. Presupuesto base de licitación. 62.811,58 euros, IVA: 11.306,08 euros, Importe total: 74.117,66 euros.

5. Garantía provisional: No.

6. Obtención de documentación e información.

a) Entidad: Dirección General de Libro, Archivos y Bibliotecas, Servicio de Archivos.

b) Domicilio: Calle Conde de Ibarra, núm. 18.

c) Localidad y código postal: Sevilla, 41071.

d) Teléfono: 955 036 751.

e) Fecha límite de obtención de documentos e información: Hasta la fecha de finalización del plazo de presentación de ofertas.

7. Requisitos específicos del contratista.

a) Clasificación: No.

b) Solvencia económica y financiera y solvencia técnica o profesional: Ver Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

8. Presentación de las ofertas o de las solicitudes de participación.

a) Fecha límite de presentación: 1 de septiembre de 2011 a las 14,00 horas.

b) Documentación a presentar: La especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

c) Lugar de presentación:

1. Entidad: Registro General de la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía.

2. Domicilio: Calle San José, núm. 13.

3. Localidad y código postal: Sevilla, 41071.

4. Telefax (si se opta por la presentación de la documentación según el artículo 80.4 del RGLCAP): 955036406.

d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: 2 meses.

e) Admisión de variantes: No.

9. Apertura de las ofertas.

a) Entidad: Secretaría General Técnica.

b) Domicilio: Calle San José, núm. 13.

c) Localidad: Sevilla.

d) Fecha de apertura sobre núm. 2 (criterios de adjudicación que dependen de un juicio de valor): 12 de septiembre de 2011 a las 12,00 horas.

e) Fecha de apertura sobre núm. 3 (criterios de adjudicación evaluables por aplicación de fórmulas): 19 de septiembre de 2011 a las 12,00 horas.

10. Otras informaciones: Fondos FEDER de Andalucía 2007-2013, Porcentaje de cofinanciación: 80%.

11. Gastos de anuncios: El pago del presente anuncio será por cuenta del adjudicatario.

12. Los pliegos y la información relativa a la convocatoria podrán obtenerse, además de lo previsto en el apartado 6, en www.juntadeandalucia.es/contratacion.

Sevilla, 4 de julio de 2011.- El Director General, Julio Neira Jiménez.

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

CORRECCIÓN de errores de la Resolución de 17 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por la que se anuncia la licitación de contrato de obra por procedimiento abierto y tramitación ordinaria. (BOJA núm. 137, de 14.07.2011). (PD. 2524/2011).

Advertido error en el texto del anuncio de licitación del contrato de obra, registrado y publicado por Resolución de la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Sevilla, de 17 de junio de 2011, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía número 137, de 14 de julio de 2011.

Esta Delegación Provincial de Medio Ambiente de Sevilla resuelve proceder a la rectificación de los citados errores.

5. Garantía provisional: No se exige. Garantía definitiva: 5% del presupuesto de adjudicación (IVA excluido).

12. Publicidad comunitaria:

Esta inversión está cofinanciada por la Unión Europea con cargo al Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). Lo que se indica a los efectos de que el adjudicatario se comprometa en su publicidad.

Sevilla, 14 de julio de 2011.

AYUNTAMIENTOS

ANUNCIO de 24 de junio de 2011, del Ayuntamiento de Sevilla, de formalización de contrato de la concesión administrativa que se cita. (PP. 2120/2011).

De conformidad con lo establecido en el artículo 138 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, se hace pública la formalización, en el día de la fecha, del contrato de concesión administrativa del uso

privativo del bien de dominio público denominado: Edificio «Las Tres Carabelas», situado en la Avenida Menéndez y Pelayo, para destinarlo a actividades de restauración.

1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Ayuntamiento de Sevilla.

b) Dependencia que tramita el expediente: Servicio Administrativo de Parques y Jardines. Sección de Contratación.

c) Número expediente: 295/10 (2011/1601/276).

2. Objeto y fecha del contrato.

a) Tipo de contrato: Concesión administrativa.

b) Título del expediente: Concesión administrativa del edificio «Las Tres carabelas», situado en la Avenida Menéndez y Pelayo, para destinarlo a actividades de restauración.

c) Fecha de publicación del anuncio de licitación: BOJA núm. 44, de 4 de marzo de 2011.

d) Fecha del contrato: 10 de junio de 2011.

3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

a) Tramitación: Ordinaria,

b) Procedimiento: Abierto.

4. Presupuesto base de licitación y de adjudicación o canon de explotación.

a) Importe base de licitación (canon anual): 17.832,79 €.

b) Importe base de adjudicación (canon anual): 40.000,00 €.

5. Plazo de la concesión: Ocho años desde la firma del contrato.

6. Adjudicación: Acuerdo de la Junta de Gobierno, de fecha 26 de mayo de 2011.

a) Adjudicatario: Terrazas de Sevilla, S.L.U.

b) Nacionalidad: Española.

c) Importe de la garantía definitiva constituida: 5% importe adjudicación 5.412,60 €.

Sevilla, 24 de junio de 2011.- El Secretario General, P.D., la Jefe del Servicio Administrativo de Parques y Jardines, M.ª Joaquina Morillo Sánchez.

ANUNCIO de 24 de junio de 2011, del Ayuntamiento de Sevilla, de formalización de contrato de la concesión administrativa que se cita. (PP. 2121/2011).

De conformidad con lo establecido en el artículo 138 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, se hace pública la formalización, en el día de la fecha, del contrato de concesión administrativa del uso privativo del bien de dominio público denominado: Edificio «Bar Cristales», situado en la Avenida Menéndez y Pelayo, para destinarlo a actividades de restauración.

1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Ayuntamiento de Sevilla.

b) Dependencia que tramita el expediente: Servicio Administrativo de Parques y Jardines. Sección de Contratación.

c) Número expediente: 296/10 (2011/1601/274).

2. Objeto y fecha del contrato.

a) Tipo de contrato: Concesión administrativa

b) Título del expediente: Concesión administrativa del edificio «Bar Cristales», situado en la Avenida Menéndez y Pelayo, para destinarlo a actividades de restauración.

c) Fecha de publicación del anuncio de licitación: BOJA núm. 44, de 4 de marzo de 2011.

d) Fecha del contrato: 10 de junio de 2011.

3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto.

4. Presupuesto base de licitación y de adjudicación o canon de explotación.

a) Importe base de licitación (canon anual): 18.060,70 €.

b) Importe base de adjudicación (canon anual): 40.000,00 €.

5. Plazo de la concesión: Ocho años desde la firma del contrato.

6. Adjudicación: Acuerdo de la Junta de Gobierno, de fecha 26 de mayo de 2011.

a) Adjudicatario: Terrazas de Sevilla, S.L.U.

b) Nacionalidad: Española.

c) Importe de la garantía definitiva constituida: 5% importe adjudicación 5.502,22 €.

Sevilla, 24 de junio de 2011.- El Secretario General, P.D, la Jefe del Servicio Administrativo de Parques y Jardines, M.^a Joaquina Morillo Sánchez.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios

CONSEJERÍA DE GOBERNACIÓN Y JUSTICIA

ANUNCIO de 1 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Córdoba, Comisión Provincial de Valoraciones, por el que se notifica acuerdo de valoración de la misma, en procedimiento de determinación del justiprecio.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y siendo desconocidos los interesados en este procedimiento, por el presente anuncio se notifica al interesado que se relaciona, el acto administrativo que se indica, para cuyo conocimiento íntegro podrá comparecer, en el plazo de diez días hábiles, ante la Comisión Provincial de Valoraciones, con sede en la Delegación del Gobierno de la Junta de Andalucía en Córdoba, San Felipe, núm. 5.

Interesada: Isabel Manjón-Cabeza Cabeza (propietaria de la finca identificada en catastro como Polígono 118, parcela 32, del término municipal de Lucena, en la provincia de Córdoba). Último domicilio: Desconocido. Expediente: 2009/289 – CPV.

Acto notificado: Acuerdo de Valoración en procedimiento de determinación de justiprecio, adoptado por la Comisión Provincial de Valoraciones, en fecha 29 de junio de 2011, referido a expediente 2009/289 CPV, de acuerdo con lo que establece el artículo 15 del Decreto 85/2004, de 2 de marzo (BOJA núm. 52, de 16.3.2004).

Córdoba, 1 de julio de 2011.- El Presidente de la Comisión Provincial de Valoraciones, Manuel Roldán Guzmán.

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Granada, por el que se publica acto administrativo, relativo a trámite de audiencia, de interrupción unilateral de instalación de máquinas recreativas en establecimientos de hostelería.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por el presente anuncio se notifica a los titulares de los establecimientos de hostelería que se indican, trámite de audiencia por interrupción unilateral de instalación de máquinas recreativas, para cuyo conocimiento íntegro podrán comparecer en la sede de esta Delegación del Gobierno (Servicio de Juego y Espectáculos Públicos), Gran Vía, núm. 56, de Granada.

Acto notificado: Trámite de audiencia.

Local: La Buena Vida.
Dirección: C/ Curro Cúchares, 16, portal I.
Localidad: Granada.
Titular: Doña Antonia Cano Cuevas.

Local: Bar Andaluces.
Dirección: Avda. Andaluces, 14, bajo.
Localidad: Granada.
Titular: Doña Rosa M.ª Glez. Heredia.

Plazo para formular alegaciones: Diez días, contados desde el día siguiente a la publicación de este anuncio.

Granada, 5 de julio de 2011.- La Delegada del Gobierno, M.ª José Sánchez Rubio.

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

ANUNCIO de 7 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, por el que se notifica resolución de expediente de reintegro de cantidad percibida de forma indebida, que se cita.

Intentada sin efecto, por dos veces, la notificación personal en la vivienda de doña Matilde García Pedrosa, cuyo último domicilio conocido es C/ Los Lobos, núm. 15 (04610, Cuevas del Almanzora), mediante el presente anuncio, de conformidad con lo establecido en el art. 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, en su redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se comunica que se ha resuelto expediente de reintegro de cantidad percibida de forma indebida núm. 20110012.

Por el presente anuncio se lleva a efecto la notificación de la Resolución del Delegado Provincial de Educación de Almería, de fecha 7 de julio de 2011, pudiendo interponer potestativamente recurso de reposición en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de la publicación de este anuncio, o bien reclamación económico-administrativa ante la Junta Provincial de Hacienda de Almería en el plazo de un mes, contado igualmente a partir del día siguiente al de la publicación de este anuncio. Si se optara por la interposición del recurso de reposición, la interesada hará constar que no ha impugnado el mismo acto en la vía económico-administrativa.

Para disponer del contenido íntegro del acto administrativo podrá comparecer la interesada en la Delegación Provincial de Educación de Almería, Servicio de Gestión Económica y Retribuciones, sita en Paseo de la Caridad, 125, de Almería.

Almería, 7 de julio de 2011.- El Delegado, Francisco Maldonado Sánchez.

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

ACUERDO de 1 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hacen públicas las subvenciones concedidas al amparo de la Orden que se cita.

De conformidad con lo dispuesto en el R.D. Legislativo 1/2010, de 2 de marzo, del Texto Refundido la LGHP de la Junta de Andalucía, esta Delegación Provincial ha acordado dar publicidad a la relación de expedientes correspondientes a subvenciones concedidas con cargo a las aplicaciones 0.1.12.00.18.14.3016.47700.72C.1 y 1.1.12.00.18.14.3016.47700.72 C.0.2010, en el periodo comprendido entre los días 1 de enero y 30 de junio de 2011. Las mencionadas subvenciones, que se

relacionan anexo al presente acuerdo, han sido concedidas en aplicación de la Orden de 29 de junio de 2009.

EXPTE.: RS/0028.CO/10.
BENEFICIARIO: El Parqucito, S.L.L.
MUNICIPIO Y PROVINCIA: Priego de Córdoba. Córdoba.
SUBVENCIÓN: 35.000,00 Euros.

EXPTE.: RS/0029.CO/10.
BENEFICIARIO: Poliedricom, S.L.L.
MUNICIPIO Y PROVINCIA: Córdoba.
SUBVENCIÓN: 12.500,00 Euros.

EXPTE.: RS/0030.CO/10.
BENEFICIARIO: Muebles Maderluc, S.L.L.
MUNICIPIO Y PROVINCIA: Lucena. Córdoba.
SUBVENCIÓN: 22.000,00 Euros.

EXPTE.: RS/0033.CO/10.
BENEFICIARIO: Cordobesa de control de plagas e higiene, S.L.L.
MUNICIPIO Y PROVINCIA: Córdoba.
SUBVENCIÓN: 7.000,00 Euros.

EXPTE.: RS/0001.CO/11.
BENEFICIARIO: Invernaderos Europeos, SLL
MUNICIPIO Y PROVINCIA: Cabra. Córdoba.
SUBVENCIÓN: 25.000,00 Euros.

EXPTE.: RS/0002.CO/11.
BENEFICIARIO: Hernández-Bejarano Asesoría en seguridad y alimentación, S.L.L.
MUNICIPIO Y PROVINCIA: Córdoba.
SUBVENCIÓN: 14.000,00 Euros.

EXPTE.: RS/0003.CO/11.
BENEFICIARIO: Serbidep, S.COOP.AND.
MUNICIPIO Y PROVINCIA: Villanueva de Córdoba. Córdoba.
SUBVENCIÓN: 42.000,00 Euros.

EXPTE.: RS/0004.CO/11.
BENEFICIARIO: Moragas Technologie, S.L.L.
MUNICIPIO Y PROVINCIA: La Carlota. Córdoba.
SUBVENCIÓN: 5.500,00 Euros

EXPTE.: RS/0005.CO/11.
BENEFICIARIO: XD Impresiones y Manipulados de Córdoba, S.L.L.
MUNICIPIO Y PROVINCIA: Córdoba.
SUBVENCIÓN: 11.000,00 Euros.

EXPTE.: RS/0006.CO/11.
BENEFICIARIO: Cristalería León López, S.L.L.
MUNICIPIO Y PROVINCIA: Lucena. Córdoba.
SUBVENCIÓN: 12.500,00 Euros

EXPTE.: RS/0007.CO/11.
BENEFICIARIO: PID Control, S.L.L.
MUNICIPIO Y PROVINCIA: Córdoba.
SUBVENCIÓN: 11.000,00 Euros.

EXPTE.: RS/0008.CO/11.
BENEFICIARIO: Globaluna, S. Coop. And.
MUNICIPIO Y PROVINCIA: Córdoba.
SUBVENCIÓN: 7.000,00 Euros.

Córdoba, 1 de julio de 2011.- La Delegada, Carmen Prieto Sánchez.

ANUNCIO de 4 de julio de 2011, de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, por el que se realiza la notificación de los actos que se citan respecto a los expedientes que se relacionan.

La Gerencia Provincial de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía en Sevilla ha dictado distintos actos respecto a las solicitudes y expedientes de incentivos a los beneficiarios que se citan a continuación y que ha sido tramitado al amparo de la Orden de 25 de marzo de 2009, por la que se estable-

cen las bases reguladoras de un programa de incentivos para la creación, consolidación y modernización de iniciativas emprendedoras del trabajo autónomo y se efectúan sus convocatorias para el período 2009-2013 (BOJA núm. 65, de 3.4.2009).

Al haber sido devueltas hasta dos veces por el Servicio de Correos las notificaciones efectuadas de los anteriores actos se procede a la notificación mediante su publicación en este Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, haciéndose constar que para el conocimiento íntegro de las mismas podrán comparecer los interesados en la Gerencia Provincial de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía sita en la Calle Adriano del Valle, número 7, local 1, 41013 Sevilla.

Interesada: María Astorga Romero.
Acto notificado: Cumplimiento medidas información y publicidad.
Código solicitud: 885701.

Interesado: José Ignacio Romero Romero.
Acto notificado: Resolución revocando incentivos.
Fecha de resolución: 9.5.2011.
Código solicitud: 886250.
Plazo para interponer recurso de reposición: Un mes contado desde el día siguiente a la publicación de este anuncio.

Sevilla, 4 de julio de 2011.- El Secretario General, Francisco José Morillo Sánchez.

ANUNCIO de 4 de julio de 2011, de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, por el que se realiza la notificación de los actos que se citan respecto a los expedientes que se relacionan.

La Gerencia Provincial de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía en Sevilla ha dictado distintos actos respecto a las solicitudes y expedientes de incentivos a los beneficiarios que se citan a continuación y que han sido tramitado, al amparo de la Orden de 25 de marzo de 2009, por la que se establecen las bases reguladoras de un programa de incentivos para la creación, consolidación y modernización de iniciativas emprendedoras del trabajo autónomo y se efectúa sus convocatorias para el período 2009-2013 (BOJA núm. 65, de 3.4.2009).

Al haber sido devueltas, hasta dos veces, por el servicio de Correos las notificaciones efectuadas de los anteriores actos, se procede a la notificación mediante su publicación en este Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, haciéndose constar que, para conocimiento íntegro de las mismas, podrán comparecer los interesados en la Gerencia Provincial de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, sita en la calle Adriano del Valle, número 7, local 1, 41013, Sevilla.

Interesada: M.^a del Carmen Ligeró Soto.
Acto notificado: Resolución revocando incentivos.
Fecha de resolución: 24.05.2011.
Código solicitud: 886346.
Plazo para interponer recurso de reposición: Un mes contado desde el día siguiente a la publicación de este anuncio.

Interesada: Silvia Casaus Corpas.
Acto notificado: Decaimiento en su derecho al trámite (Requerimiento Subsanción).
Código solicitud: 880231.

Interesada: Agustina Fournier.
Acto notificado: Resolución revocando incentivos.
Fecha de resolución: 31.05.2011.
Código solicitud: 885899.
Plazo para interponer recurso de reposición: Un mes contado desde el día siguiente a la publicación de este anuncio.

Sevilla, 4 de julio de 2011.- El Secretario General, Francisco José Morillo Sánchez.

ANUNCIO de 4 de julio de 2011, de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, por el que se realiza la notificación de los actos que se citan respecto a los expedientes que se relacionan.

La Gerencia Provincial de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía en Sevilla ha dictado distintos actos respecto a las solicitudes y expedientes de incentivos a los beneficiarios que se citan a continuación y que han sido tramitado al amparo de la Orden de 25 de marzo de 2009, por la que se establecen las bases reguladoras de un programa de incentivos para la creación, consolidación y modernización de iniciativas emprendedoras del trabajo autónomo y se efectúa sus convocatorias para el período 2009-2013 (BOJA núm. 65, de 3.4.2009).

Al haber sido devueltas, hasta dos veces, por el servicio de Correos las notificaciones efectuadas de los anteriores actos, se procede a la notificación mediante su publicación en este Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, haciéndose constar que, para conocimiento íntegro de las mismas, podrán comparecer los interesados en la Gerencia Provincial de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, sita en la calle Adriano del Valle, núm. 7, local 1, 41013, Sevilla.

Interesada: Judith Veldkamp.
Acto notificado: Decaimiento derecho al trámite (Requerimiento subsanación).
Código solicitud: 886274.

Interesado: Isidro Larios Suárez.
Acto notificado: Resolución revocando incentivos.
Fecha de resolución: 11.4.2011.
Código solicitud: 885102.
Plazo para interponer recurso de reposición: Un mes contado desde el día siguiente a la publicación de este anuncio.

Interesado: Julio César Espino Vicente.
Acto notificado: Resolución revocando incentivos.
Fecha de resolución: 9.5.2011.
Código solicitud: 883017.
Plazo para interponer recurso de reposición: Un mes contado desde el día siguiente a la publicación de este anuncio.

Interesada: M.^a del Rocio Mesa Moyano.
Acto notificado: Resolución revocando incentivos.
Fecha de resolución: 23.5.2011.
Código solicitud: 886471.
Plazo para interponer recurso de reposición: Un mes contado desde el día siguiente a la publicación de este anuncio.

Sevilla, 4 de julio de 2011.- El Secretario General, Francisco José Morillo Sánchez.

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, por el que se realiza la notificación de los actos que se citan.

La Gerencia Provincial de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía en Granada ha dictado actos respecto a las solicitudes y expedientes de incentivos a las empresas citadas a continuación y que han sido tramitados al amparo de la Orden de 19 de abril de 2007 por la que se establecen las bases reguladoras de un programa de incentivos para el fomento de la innovación y el desarrollo empresarial en Andalucía y se efectúa su convocatoria para los años 2007 a 2009 (BOJA núm. 91, de 9.5.2007) y la Orden de 9 de diciembre de 2008, por la que se establecen las bases reguladoras de un programa de incentivos para el fomento de la innovación y el desarrollo empresarial en Andalucía y se efectúa su convocatoria para los años 2008 a 2013 (BOJA núm. 249, de 17.12.2008).

Al haber sido devueltas hasta dos veces por el Servicio de Correos las notificaciones efectuadas de los anteriores actos se procede a la notificación mediante su publicación en este Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, haciéndose constar que para el conocimiento íntegro de la misma podrá comparecer el interesado en la Gerencia Provincial de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía sita en Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud, Avda. de la Innovación, núm. 1. Edificio BIC Granada, 18100 Armilla (Granada).

Interesado: Marciano Morales Castillo.
Acto notificado: Requerimiento subsanación (justificación).
Código solicitud: 440717.

Interesado: Carretilas Baza, S.L.
Acto notificado: Resolución declarativa desistimiento petición.
Fecha de resolución: 8.5.2011.
Código solicitud: 451204.
Plazo para interponer recurso de alzada: Un mes contado desde el día siguiente a la publicación de este anuncio.

Sevilla, 5 de julio de 2011.- El Secretario General, Francisco José Morillo Sánchez.

ANUNCIO de 6 de julio de 2011, de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, por el que se realiza la notificación de los actos que se citan respecto a los expedientes que se relacionan.

La Gerencia Provincial de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía en Sevilla ha dictado distintos actos respecto a las solicitudes y expedientes de incentivos a los beneficiarios que se citan a continuación y que han sido tramitado al amparo de la Orden de 25 de marzo de 2009, por la que se establecen las bases reguladoras de un programa de incentivos para la creación, consolidación y modernización de iniciativas emprendedoras del trabajo autónomo y se efectúan sus convocatorias para el período 2009-2013 (BOJA núm. 65, de 3.4.2009).

Al haber sido devueltas hasta dos veces por el Servicio de Correos las notificaciones efectuadas de los anteriores actos se procede a la notificación mediante su publicación en este Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, haciéndose constar que para el conocimiento íntegro de las mismas podrán comparecer los interesados en la Gerencia Provincial de

la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía sita en la Calle Adriano del Valle, número 7, local 1, 41013 Sevilla.

Interesado: Nidia Poveda Motta.

Acto notificado: Resolución revocando incentivos.

Fecha de resolución: 31.5.2011.

Código solicitud: 886138.

Plazo para interponer recurso de reposición: Un mes contado desde el día siguiente a la publicación de este anuncio.

Interesado: Jesús Martín Falcón.

Acto notificado: Requerimiento subsanación (pago anticipado).

Código solicitud: 880318.

Interesada: Rosario Díaz Franco.

Acto notificado: Requerimiento subsanación (pago anticipado).

Código solicitud: 881932.

Sevilla, 6 de julio de 2011.- El Secretario General, Francisco José Morillo Sánchez.

CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y VIVIENDA

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Gerencia Provincial de Cádiz de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, por el que se notifica acuerdo de inicio y pliego de cargos en expediente de desahucio administrativo DAD-CA-2011-0081.

Intentada sin efecto en dos ocasiones la notificación personal en la vivienda social procede la notificación de esta resolución a través de edictos.

Mediante el presente anuncio, de conformidad con lo establecido en el art. 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, en su redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se comunica que se ha abierto expediente de desahucio administrativo contra Manuel Patrón Reyes, DAD-CA-2011-0081, sobre la vivienda perteneciente al grupo CA-0920, cuenta 8, finca 23264, sita en Buen Pastor, 115, 1, 2.º A, 11100, San Fernando (Cádiz) y dictado Acuerdo de Inicio y Pliego de Cargos de 11 de mayo de 2011, donde se le imputa la causa de desahucio conforme a la normativa VPO vigente en nuestra Comunidad:

- La falta de pago de las rentas pactadas en el contrato de arrendamiento o de las cantidades a que esté obligada la persona adjudicataria en el acceso diferido a la propiedad, así como de las cantidades que sean exigibles por servicios, gastos comunes o cualesquiera otras establecidas en la legislación vigente.

- No destinar la vivienda a domicilio habitual y permanente sin haber obtenido la preceptiva autorización administrativa.

La causa de desahucio administrativo está prevista en el artículo 15, apartado 2, letras a) y c) de la Ley 13/2005, de 11 de noviembre, de Medidas para la Vivienda Protegida y el Suelo. En cuanto no se oponga a lo regulado en la citada Ley, resulta de aplicación el derecho supletorio estatal VPO; el art. 138 del Decreto 2114/1968, de 24 de julio, y el artículo 30 del R.D. 2960/1976, de 12 de noviembre. El procedimiento está previsto en el artículo 16, apartado 3, de la Ley 13/2005, de 11 de noviembre, y supletoriamente en el artículo 142 del Decreto 2114/1968, de 24 de julio.

Por el presente anuncio se le otorgan 15 días hábiles, a contar desde el día siguiente a la publicación de este anuncio, con objeto de que pueda formular alegaciones, proponer prue-

bas y consultar el expediente administrativo. Una vez transcurrido dicho plazo, se seguirá el trámite legal.

El Acuerdo de Inicio y Pliego de Cargos, se encuentra a disposición del interesado en la Oficina de Gestión del Parque Público de Viviendas de EPSA, sita en Avda. de Andalucía, 24, local, 11008, Cádiz, así como la totalidad del expediente administrativo.

Matrícula: CA-0920/8.

Finca: 23264.

Municipio (provincia): San Fernando.

Dirección vivienda: Buen Pastor, 115, 1, 2 A.

Apellidos y nombre del adjudicatario u ocupante: Patrón Reyes, Manuel.

Cádiz, 5 de julio de 2011. El Instructor, fdo. José Díaz López; el Secretario, fdo. Mariano García Manzorro.

Cádiz, 5 de julio de 2011.- El Director de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, P.D. (Dto. 239/2008, de 13.5), El Gerente Provincial, Rafael Márquez Berral.

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Gerencia Provincial de Cádiz de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, por el que se notifica acuerdo de inicio y pliego de cargos en expediente de desahucio administrativo DAD-CA-2011-0088.

Intentada sin efecto en dos ocasiones la notificación personal en la vivienda social procede la notificación de esta resolución a través de edictos.

Mediante el presente anuncio, de conformidad con lo establecido en el art. 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, en su redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se comunica que se ha abierto expediente de desahucio administrativo contra Manuela Calvo Silva, DAD-CA-2011-0088, sobre la vivienda perteneciente al grupo CA-0917, cuenta 160, finca 59536, sita en José de Espronceda, B-2, 7 B, 11207, Algeciras (Cádiz) y dictado Acuerdo de Inicio y Pliego de Cargos de 16 de mayo de 2011, donde se le imputa la causa de desahucio conforme a la normativa VPO vigente en nuestra Comunidad:

- La falta de pago de las rentas pactadas en el contrato de arrendamiento o de las cantidades a que esté obligada la persona adjudicataria en el acceso diferido a la propiedad, así como de las cantidades que sean exigibles por servicios, gastos comunes o cualesquiera otras establecidas en la legislación vigente.

- No destinar la vivienda a domicilio habitual y permanente sin haber obtenido la preceptiva autorización administrativa.

La causa de desahucio administrativo está prevista en el artículo 15, apartado 2, letras a) y c) de la Ley 13/2005, de 11 de noviembre, de Medidas para la Vivienda Protegida y el Suelo. En cuanto no se oponga a lo regulado en la citada Ley, resulta de aplicación el derecho supletorio estatal VPO; el art. 138 de Decreto 2114/1968, de 24 de julio, y el artículo 30 del R.D. 2960/1976, de 12 de noviembre. El procedimiento está previsto en el artículo 16, apartado 3, de la Ley 13/2005, de 11 de noviembre, y supletoriamente en el artículo 142 del Decreto 2114/1968, de 24 de julio.

Por el presente anuncio se le otorgan 15 días hábiles, a contar desde el día siguiente a la publicación de este anuncio, con objeto de que pueda formular alegaciones, proponer pruebas y consultar el expediente administrativo. Una vez transcurrido dicho plazo, se seguirá el trámite legal.

El Acuerdo de Inicio y Pliego de Cargos, se encuentra a disposición del interesado en la Oficina de Gestión del Parque Público de Viviendas de EPSA, sita en Avda. de Andalucía, 24, local, 11008, Cádiz, así como la totalidad del expediente administrativo.

Matrícula: CA-0917/160

Finca: 59536.

Municipio (provincia): Algeciras.

Dirección vivienda: José de Espronceda, B-2, 7 B.

Apellidos y nombre del adjudicatario u ocupante: Calvo Silva, Manuela.

Cádiz, 5 de julio de 2011. El Instructor, fdo.: José Díaz López; el Secretario, fdo.: Mariano García Manzorro.

Cádiz, 5 de julio de 2011.- El Director de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, P.D. (Dto. 239/2008, de 13.5), el Gerente Provincial, Rafael Márquez Berral.

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Gerencia Provincial de Cádiz de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, por el que se notifica acuerdo de inicio y pliego de cargos en expediente de desahucio administrativo DAD-CA-2011-0099.

Intentada sin efecto en dos ocasiones la notificación personal en la vivienda social procede la notificación de esta resolución a través de edictos.

Mediante el presente anuncio, de conformidad con lo establecido en el art. 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, en su redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se comunica que se ha abierto expediente de desahucio administrativo contra María Andrea Torreño Rubio, DAD-CA-2011-0099, sobre la vivienda perteneciente al grupo CA-7026, cuenta 28, finca 13167, sita en Marcos León, 5 D, 11600, Ubrique (Cádiz) y dictado Acuerdo de Inicio y Pliego de Cargos de 18 de mayo de 2011, donde se le imputa la causa de desahucio conforme a la normativa VPO vigente en nuestra Comunidad:

- La falta de pago de las rentas pactadas en el contrato de arrendamiento o de las cantidades a que esté obligada la persona adjudicataria en el acceso diferido a la propiedad, así como de las cantidades que sean exigibles por servicios, gastos comunes o cualesquiera otras establecidas en la legislación vigente.

- No destinar la vivienda a domicilio habitual y permanente sin haber obtenido la preceptiva autorización administrativa.

La causa de desahucio administrativo está prevista en el artículo 15, apartado 2, letras a) y c) de la Ley 13/2005, de 11 de noviembre, de Medidas para la Vivienda Protegida y el Suelo. En cuanto no se oponga a lo regulado en la citada Ley, resulta de aplicación el derecho supletorio estatal VPO; el art. 138 de Decreto 2114/1968, de 24 de julio, y el artículo 30 del R.D. 2960/1976, de 12 de noviembre. El procedimiento está previsto en el artículo 16, apartado 3, de la Ley 13/2005, de 11 de noviembre, y supletoriamente en el artículo 142 del Decreto 2114/1968, de 24 de julio.

Por el presente anuncio se le otorgan 15 días hábiles, a contar desde el día siguiente a la publicación de este anuncio, con objeto de que pueda formular alegaciones, proponer pruebas y consultar el expediente administrativo. Una vez transcurrido dicho plazo, se seguirá el trámite legal.

El Acuerdo de Inicio y Pliego de Cargos, se encuentra a disposición del interesado en la Oficina de Gestión del Parque Público de Viviendas de EPSA, sita en Avda. de Andalucía, 24, local, 11008, Cádiz, así como la totalidad del expediente administrativo.

Matrícula: CA-7026/28.

Finca: 13167.

Municipio (provincia): Ubrique.

Dirección vivienda: Marcos León, 5 D.

Apellidos y nombre del adjudicatario u ocupante: Torreño Rubio, María Andrea.

Cádiz, 5 de julio de 2011. El Instructor, fdo.: José Díaz López; el Secretario, fdo.: Mariano García Manzorro.

Cádiz, 5 de julio de 2011.- El Director de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, P.D. (Dto. 239/2008, de 13.5), el Gerente Provincial, Rafael Márquez Berral.

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Gerencia Provincial de Cádiz de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, por el que se notifica acuerdo de inicio y pliego de cargos en expediente de desahucio administrativo DAD-CA-2011-0089.

Intentada sin efecto, en dos ocasiones, la notificación personal en la vivienda social, procede la notificación de esta Resolución a través de edictos.

Mediante el presente anuncio, de conformidad con lo establecido en el art. 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, en su redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se comunica que se ha abierto expediente de desahucio administrativo contra Yasin Hamed Ali, DAD-CA-2011-0089, sobre la vivienda perteneciente al grupo CA-0917, cuenta 160, finca 59536, sita en José de Espronceda, B-2, 7.º B, 11207, Algeciras (Cádiz) y dictado Acuerdo de Inicio y Pliego de Cargos de 13 de mayo de 2011, donde se le imputa la causa de desahucio conforme a la normativa VPO vigente en nuestra Comunidad:

- Ocupar una vivienda o sus zonas comunes, locales o edificación complementaria sin título legal para ello.

La causa de desahucio administrativo está prevista en el artículo 15, apartado 2, letra f) de la Ley 13/2005, de 11 de noviembre, de Medidas para la Vivienda Protegida y el Suelo. En cuanto no se oponga a lo regulado en la citada Ley, resulta de aplicación el derecho supletorio estatal VPO; el art. 138 del Decreto 2114/1968, de 24 de julio, y el artículo 30 del R.D. 2960/1976, de 12 de noviembre. El procedimiento está previsto en el artículo 16, apartado 3, de la Ley 13/2005, de 11 de noviembre, y supletoriamente en el artículo 142 del Decreto 2114/1968, de 24 de julio.

Por el presente anuncio se le otorgan 15 días hábiles, a contar desde el día siguiente a la publicación de este anuncio, con objeto de que pueda formular alegaciones, proponer pruebas y consultar el expediente administrativo. Una vez transcurrido dicho plazo, se seguirá el trámite legal.

El Acuerdo de Inicio y Pliego de Cargos, se encuentra a disposición del interesado en la Oficina de Gestión del Parque Público de Viviendas de EPSA, sita en Avda. de Andalucía, 24, local, 11008, Cádiz, así como la totalidad del expediente administrativo.

Matrícula: CA-0917/160.

Finca: 59536.

Municipio (provincia): Algeciras.

Dirección vivienda: José de Espronceda, B-2, 7.º B.

Apellidos y nombre del adjudicatario u ocupante: Yasin Hamed Ali. Cádiz, a 5 de julio de 2011. El Instructor, Fdo.: José Díaz López; el Secretario, Fdo.: Mariano García Manzorro.

Cádiz, 5 de julio de 2011.- El Gerente, Rafael Márquez Berral.

ANUNCIO de 6 de julio de 2011, de la Gerencia Provincial de Cádiz de la Empresa Pública de Suelo de Andalucía, por el que se notifica acuerdo de inicio y pliego de cargos en expediente de desahucio administrativo DAD-CA-2011-0095 (F.P).

Intentada sin efecto, por dos veces, la notificación personal en la vivienda social, se desconoce el actual domicilio de Juan Vega Velázquez, cuyo último domicilio conocido estuvo en Jerez de la Frontera (Cádiz).

Mediante el presente anuncio, de conformidad con lo establecido en el art. 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, en su redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se comunica que se ha abierto expediente de desahucio administrativo contra Juan Vega Velázquez, DAD-CA-2011-0095, sobre la vivienda perteneciente al grupo CA-7010, cuenta 14, finca 38938, sita en calle Sierra, 14, 1, de Jerez de la Frontera (Cádiz), y dictado Acuerdo de Inicio y Pliego de Cargos de 17 de mayo de 2011, donde se le imputa la causa de resolución contractual y desahucio conforme a la normativa VPO vigente en nuestra Comunidad:

- Falta de pago de las rentas, causa de desahucio administrativo prevista en el artículo 15, apartado 2, letra a) de la Ley 13/2005, de 11 de noviembre.

Por el presente anuncio se le otorgan 15 días hábiles, a contar desde el día siguiente a la publicación de este anuncio, con objeto de que pueda formular alegaciones, proponer pruebas y consultar el expediente administrativo. Una vez transcurrido dicho plazo, se seguirá el trámite legal.

El Pliego de Cargos se encuentra a disposición del interesado en la Oficina de Gestión del Parque Público de Viviendas de EPSA, sita en Avda. de Andalucía, 24, local, 11008, Cádiz, así como la totalidad del expediente administrativo.

Matrícula: CA-7010/14.

Finca: 38938.

Municipio (provincia): Jerez de la Frontera (Cádiz).

Dirección vivienda: Sierra 14, 1.

Apellidos y nombre del adjudicatario: Vega Velázquez, Juan. Cádiz, a 6 de julio de 2011. El Instructor, Fdo.: José Díaz López; el Secretario, Fdo.: Mariano García Manzorro.

Cádiz, 6 de julio de 2011.- El Gerente, Rafael Márquez Berral.

CONSEJERÍA DE EMPLEO

RESOLUCIÓN de 7 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Huelva del Servicio Andaluz de Empleo, por la que se publica resolución desestimando/renuncia ayuda.

De conformidad con lo establecido en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y habida cuenta que ha sido intentada la notificación del acto a la entidad que se relaciona, no habiendo sido posible practicarla, se notifica por medio del presente anuncio, haciéndose saber a la entidad interesada que contra la Resolución desestimando/renuncia ayuda, puede interponerse, potestativamente, en el plazo de un mes desde el día siguiente a la notificación de la presente resolución, recurso de reposición ante la Directora Provincial de Huelva del Servicio Andaluz de

Empleo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 116 y 117 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, e igualmente en el plazo de dos meses a partir del día siguiente a la presente notificación recurso contencioso-administrativo de Huelva de conformidad con lo establecido los artículos 25, 45, 46 y concordantes en la Ley 29/98, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Expediente: HU/CTI/009/2011.

Entidad: María Cristina Baciú.

Localidad: Huelva.

Contenido del acto: Resolución desestimando/no aportación documentación-archivo.

Expediente: HU/AEA/00369/2011.

Entidad: Nuria María Pascual Gómez.

Localidad: El Campillo (Huelva).

Contenido del acto: Resolución desestimando/no aportación documentación-archivo.

Expediente: HU/AEA/00510/2011.

Entidad: Mita Miranda Cabrera.

Localidad: Minas de Riotinto (Huelva).

Contenido del acto: Resolución desestimando/no aportación documentación-archivo.

Para el contenido íntegro del acto podrá comparecer el interesado en la Dirección Provincial de Huelva del Servicio Andaluz de Empleo, Servicio de Fomento de Empleo, sito en Camino del Saladillo, s/n, Huelva.

Huelva, 7 de julio de 2011.- El Director, Eduardo Manuel Muñoz García.

RESOLUCIÓN de 7 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Huelva del Servicio Andaluz de Empleo, por la que se publica Resolución de requerimiento de documentación.

De conformidad con lo establecido en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y habida cuenta que ha sido intentada la notificación del acto a la entidad que se relaciona, no habiendo sido posible practicarla, se notifica por medio del presente anuncio, haciéndose saber a la entidad interesada que dispondrá de 10 días para aducir alegaciones y presentar los documentos y justificaciones que dispone pertinentes, de acuerdo con los artículos 76 y 79 de la mencionada Ley 30/92, de 26 de noviembre, RJA-PAC.

Expediente: HU/AEA/ 00043/2010.

Entidad: Torsten Swiniartzki.

Localidad: Gibraltor

Contenido del acto: Resolución requerimiento de documentación.

Expediente: HU/AMA/00038/2010.

Entidad: Lucía Carranza Carvajal.

Localidad: Galaroza (Huelva).

Contenido del acto: Resolución requerimiento de documentación.

Para el contenido íntegro del acto podrá comparecer el interesado en la Dirección Provincial de Huelva del Servicio Andaluz de Empleo, Servicio de Fomento de Empleo, sito en Camino del Saladillo, s/n, Huelva.

Huelva, 7 de julio de 2011.- El Director, Eduardo Manuel Muñoz García.

RESOLUCIÓN de 7 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Huelva del Servicio Andaluz de Empleo, por la que se publica resolución denegatoria.

De conformidad con lo establecido en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y habida cuenta que ha sido intentada la notificación del acto a la entidad que se relaciona, no habiendo sido posible practicarla, se notifica por medio del presente anuncio, haciéndose saber a la entidad interesada que, contra la Resolución denegatoria, puede interponerse, potestativamente, en el plazo de un mes desde el día siguiente a la notificación de la presente resolución, recurso de reposición ante la Directora Provincial de Huelva del Servicio Andaluz de Empleo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 116 y 117 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, e igualmente en el plazo de dos meses a partir del día siguiente a la presente notificación recurso contencioso-administrativo de Huelva de conformidad con lo establecido los artículos 25, 45, 46 y concordantes en la Ley 29/98, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Expediente: HU/CTI/12/2010.
Entidad: Andrei Lasoc.
Localidad: Ayamonte.
Contenido del acto: Resolución denegatoria.

Para el contenido íntegro del acto podrá comparecer el interesado en la Dirección Provincial de Huelva del Servicio Andaluz de Empleo, Servicio de Fomento de Empleo, sito en Camino del Saladillo, s/n, Huelva.

Huelva, 7 de julio de 2011.- El Director, Eduardo Manuel Muñoz García.

RESOLUCIÓN de 6 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Málaga del Servicio Andaluz de Empleo, referente a la publicación de ayudas concedidas.

De conformidad con la establecido en el art. 109 de la ley 5/83, de 19 de julio, General de la Hacienda Pública de la Comunidad Autónoma Andaluza, en relación con el art. 18 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, esta Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo ha resuelto dar publicidad a las ayudas concedidas con cargo al programa de fomento de empleo (programa 32B de presupuesto de gastos de la Consejería de Empleo), y al amparo de la Orden de 15 de marzo de 2007.

Beneficiario		Importe	Finalidad
MIGUEL NÚÑEZ SÁNCHEZ	MA/CTI/00008/2010	4.750	Ayuda Autoempleo 1º Cont. Autónomos
JAVIER CARMONA GALLARDO	MA/CTI/00055/2010	9.500	Ayuda Autoempleo 1º Cont. Autónomos
ANTONIO LOPEZ VILLALBA	MA/CTI/00069/2010	4.750	Ayuda Autoempleo 1º Cont. Autónomos
MANUEL ACOSTA CHILEME	MA/CTI/00104/2010	3.750	Ayuda Autoempleo 1º Cont. Autónomos

Málaga, 6 de julio de 2011.- El Director, Juan Carlos Lomeña Villalobos.

ANUNCIO de 1 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, por el que se notifican actos administrativos relativos a recursos de alzada correspondientes a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las

Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por el presente anuncio se notifica a los interesados que se relacionan los siguientes actos administrativos, haciéndoles saber que para su conocimiento íntegro podrán comparecer, en el plazo de diez días a contar desde el siguiente a esta publicación, en la sede de la Delegación Provincial de Empleo de Almería, Servicio de Administración Laboral (Sección de Infracciones y Sanciones), sito en C/ Álvarez de Castro, núm. 25, 2.ª planta, Almería. Si transcurrido dicho plazo no se hubiera comparecido, la notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente del vencimiento del plazo señalado para comparecer.

Núm. recurso: 11251/09.
Núm. expte.: 64/09
Núm. de acta: I42009000010956
Destinatario: Causahabientes de don Jacek Ignacy Galos.
Acto: Resolución relativa a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.
Delegación Provincial de Almería.
Fecha: 14.4.2011.
Órgano que lo dicta: Dirección General de Seguridad y Salud Laboral.

Núm. recurso: 11281/09.
Núm. expte.: 197/09.
Núm. de acta: I42009000082088.
Destinatario: Manuel Enrique López (Trab. accidentado).
Acto: Resolución relativa a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.
Delegación Provincial de Almería.
Fecha: 29.4.2011.
Órgano que lo dicta: Dirección General de Seguridad y Salud Laboral.

Núm. recurso: 00745/10.
Núm. expte.: 290/09.
Núm. de acta: I42009000139884.
Destinatario: Rafael Muñoz García (Trab. accidentado).
Acto: Resolución relativa a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.
Delegación Provincial de Almería.
Fecha: 11.2.2011.
Órgano que lo dicta: Dirección General de Seguridad y Salud Laboral.

Núm. recurso: 11263/09.
Núm. expte.: 102/09.
Núm. de acta: I42009000036117.
Destinatario: Modesto Nicolás Vázquez Cordero (Trab. accidentado).
Acto: Resolución relativa a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.
Delegación Provincial de Almería.
Fecha: 14.4.2011.
Órgano que lo dicta: Dirección General de Seguridad y Salud Laboral.

Núm. recurso: 10970/09.
Núm. expte.: 110/09.
Núm. de acta: I42009000033891.
Destinatario: Cristian Andres Gordillo Montalvo (Trab. accidentado).
Acto: Resolución relativa a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.
Delegación Provincial de Almería.
Fecha: 11.2.2011.
Órgano que lo dicta: Dirección General de Seguridad y Salud Laboral.

Núm. recurso: 153/11.
 Núm. expte.: 131/10.
 Núm. de acta: I42010000072165.
 Destinatario: Francisco Alonso López (Trab. accidentado).
 Acto: Resolución relativa a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.
 Delegación Provincial de Almería.
 Fecha: 7.3.2011.
 Órgano que lo dicta: Dirección General de Seguridad y Salud Laboral.

Almería, 1 de julio de 2011.- La Delegada, Francisca Pérez Laborda.

ANUNCIO de 6 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Málaga del Servicio Andaluz de Empleo, referente a la notificación de diversos actos administrativos.

De acuerdo con lo establecido en el art. 59 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se procede mediante este acto a notificar los expedientes que a continuación se relacionan, dado que la notificación personal realizada en el domicilio que venía reflejado en la solicitud de ayuda (último domicilio conocido) ha resultado infructuosa.

El requerimiento de documentación se encuentra en la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo (Servicio de Empleo), sito en Avda. Juan XXIII, núm. 82, 2.

Expediente: MA/AMA/00144/2011 (FECHA SOLICITUD: 04/03/2011).
 Entidad: M^a ENCARNACION DUEÑAS GONZALEZ.
 Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
 Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: MA/AMA/00551/2011 (FECHA SOLICITUD: 28/03/2011).
 Entidad: ANNELIEN SYLVIA CALJOUW.
 Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
 Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: MA/AMA/00554/2011 (FECHA SOLICITUD: 28/03/2011).
 Entidad: ANGELES ROJO LOPEZ.
 Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
 Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: MA/AMA/00599/2011 (FECHA SOLICITUD: 29/03/2011).
 Entidad: MARIA VANESA LOPEZ TELLEZ.
 Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
 Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Málaga, 6 de julio de 2011.- El Director, Juan Carlos Lomeña Villalobos.

ANUNCIO de 4 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Sevilla del Servicio Andaluz de Empleo, referente a la notificación de diversos actos administrativos.

De acuerdo con lo establecido en el art. 59 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se procede mediante este acto a notificar los expedientes que a continuación se relacionan, dado que la notificación personal realizada en el domicilio que venía reflejado en la solicitud de ayuda (último domicilio conocido) ha resultado infructuosa.

El requerimiento de documentación se encuentra en la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo (Servicio de Empleo). Sito en Avda. República Argentina, núm. 21.

Expediente: SE/AMA/00777/2011 (FECHA SOLICITUD: 18/03/2011).
 Entidad: MARIA TERESA ESTIRADO TORO.
 Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
 Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AMA/00906/2011 (FECHA SOLICITUD: 23/03/2011).
 Entidad: FERNANDO MOYA FERNANDEZ.
 Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
 Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AMA/00918/2011 (FECHA SOLICITUD: 24/03/2011).
 Entidad: RAMON SUAREZ MORALES.
 Acto Notificado: REQUERIMIENTO ODCUMENTACIÓN.
 Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AMA/00930/2011 (FECHA SOLICITUD: 25/03/2011).
 Entidad: JUAN RAMOS RODRIGUEZ.
 Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
 Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AMA/00943/2011 (FECHA SOLICITUD: 25/03/2011).
 Entidad: SERGIO RAYA TRASIERRAS.
 Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
 Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Sevilla, 4 de julio de 2011.- La Directora, Aurora Cosano Prieto.

ANUNCIO de 4 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Sevilla del Servicio Andaluz de Empleo, referente a la notificación de diversos actos administrativos.

De acuerdo con lo establecido en el art. 59 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se procede mediante este acto a notificar los expedientes que a continuación se relaciona dado que la notificación personal realizada en el domicilio que venía reflejado en la solicitud de ayuda (último domicilio conocido) ha resultado infructuosa. Para conocer el texto íntegro del acto, podrán comparecer los interesados en el plazo de diez días, en la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo, sita en Avda. República Argentina, núm. 21, 41011.

Expediente: SE/AEA/01293/2010 (FECHA SOLICITUD: 09/09/2010).
 Entidad: EDER HUMBERTO NUNES NEVES.
 Acto Notificado: RESOLUCIÓN DE DENEGATORIA DE FECHA 26/04/2011.

Sevilla, 4 de julio de 2011.- La Directora, Aurora Cosano Prieto.

ANUNCIO de 11 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Sevilla del Servicio Andaluz de Empleo, referente a la notificación de diversos actos administrativos.

De acuerdo con lo establecido en el art. 59 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se procede mediante este acto a notificar los expedientes que a continuación se relacionan, dado que la notificación personal realizada en el domicilio que venía reflejado en la solicitud de ayuda (último domicilio conocido) ha resultado infructuosa. El requerimiento de documentación se encuentra en la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo (Servicio de Empleo), sito en Avda. República Argentina, núm. 21.

Expediente: SE/AEA/00960/2011 (FECHA SOLICITUD: 01/03/2011).
 Entidad: JORGE REYES CAZALLA.
 Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
 Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01042/2011 (FECHA SOLICITUD: 01/03/2011).
Entidad: M.ª MILAGROSA MARTÍN CARRETERO.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01118/2011 (FECHA SOLICITUD: 02/03/2011).
Entidad: FRANCISCO CASADO CARRERA.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01137/2011 (FECHA SOLICITUD: 01/03/2011).
Entidad: IONICA STANCIU.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01190/2011 (FECHA SOLICITUD: 02/03/2011).
Entidad: SANDRA GERTRUDI FERNANDEZ MATEOS.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01196/2011 (FECHA SOLICITUD: 03/03/2011).
Entidad: ANA LÓPEZ ALCARAZO.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01212/2011 (FECHA SOLICITUD: 03/03/2011).
Entidad: ANDRÉS FUENTES PINO.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01239/2011 (FECHA SOLICITUD: 03/03/2011).
Entidad: FRANCISCO JAVIE RUIZ GUARDIA.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01240/2011 (FECHA SOLICITUD: 07/03/2011).
Entidad: MANUEL MAGRIZ PUERTO.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01275/2011 (FECHA SOLICITUD: 04/03/2011).
Entidad: CYNTHIA ZABBAT.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01304/2011 (FECHA SOLICITUD: 04/03/2011).
Entidad: JUAN JOSÉ MUÑOZ RIVERA.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01365/2011 (FECHA SOLICITUD: 31/03/2011).
Entidad: KHALID EL BAKKALI TAHIRI.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01446/2011 (FECHA SOLICITUD: 08/03/2011).
Entidad: MIGUEL ÁNGEL HEREDIA MAYA.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01467/2011 (FECHA SOLICITUD: 09/03/2011).
Entidad: ÁLVARO GARCÍA ALONSO.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01487/2011 (FECHA SOLICITUD: 24/03/2011).
Entidad: ANA ISABEL BLANQUERO JIMÉNEZ.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Expediente: SE/AEA/01539/2011 (FECHA SOLICITUD: 11/03/2011).
Entidad: LAURA HERNÁNDEZ LEAL.
Acto Notificado: REQUERIMIENTO DOCUMENTACIÓN.
Plazo de presentación de la documentación: 10 DÍAS.

Sevilla, 11 de julio de 2011.- La Directora, Aurora Cosano Prieto.

CONSEJERÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN de 30 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se expiden anuncios oficiales de actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de consumo.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, por el presente anuncio se notifica a los interesados que se relacionan los siguientes actos administrativos, para cuyo conocimiento integro podrán comparecer en las dependencias del Servicio de Consumo, situado en la planta baja del Edificio de Servicios Múltiples, C/ Tomás de Aquino, s/n, de Córdoba, de lunes a viernes, de 9,00 a 14,00 horas.

Expediente: 14-00029/11.
Interesado: Pastelería Cordobesa, S.L.
Último domicilio: Ctra. Palma del Río, km 5, El Higerón.
Infracciones: Leve.
Sanción: 500 €.
Acto notificado: Notificación acuerdo de inicio.
Plazo de interposición de alegaciones: 15 días hábiles.

Expediente: 14-00035/11.
Interesado: Colón Promociones Técnicas Inmobiliarias, S.L.
Último domicilio: Ronda de los Tejares, 18, de Córdoba.
Infracciones: Una grave.
Sanción: 8.000 €.
Acto notificado: Notificación acuerdo de inicio.
Plazo de interposición de alegaciones: 15 días hábiles.

Córdoba, 30 de junio de 2011.- La Delegada, M.ª Isabel Baena Parejo.

ANUNCIO de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, en el que se hacen públicas las resoluciones por las que se procede al archivo de la inscripción inicial en el Registro Sanitario de Alimentos de las empresas que se citan.

A los efectos del artículo 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por la presente se hacen públicas las Resoluciones del Delegado Provincial de Salud por las que se procede al archivo de la Inscripción Inicial en el Registro Sanitario de Alimentos de las empresas que a continuación se citan.

Asimismo, se informa, de acuerdo con el artículo 114 de la citada Ley, que si los interesados desean impugnar dicha Resolución podrán interponer recursos de alzada ante la Excm. Consejera de Salud en el plazo de un mes, contando a partir de la fecha de publicación del presente.

Empresas que se citan:

Del Moral González, M.ª del Carmen.
C/ Duque de Talavera, 25.
41500, Alcalá de Guadaíra.

Rodríguez Espejo, Enrique Graciano.
C/ Ferrara, 4.
41089, Dos Hermanas.

Romero Muñoz, S.L.
Ctra. Arahal-El Coronil, km 5,6.
41600, Arahal.

Algaba Magro, Carmelo.
C/ Diamantino García, 13.
41310, Brenes.

Sevilla, 6 de julio de 2011.- El Delegado, Tomás Martínez Jiménez.

ANUNCIO de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, en el que se hacen públicas las resoluciones por las que se procede al archivo de la convalidación y ampliación de actividad en el Registro Sanitario de Alimentos, de las empresas que se citan.

A los efectos del artículo 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por la presente se hacen públicas las resoluciones del Delegado Provincial de Salud por las que se procede al archivo de la convalidación y ampliación de actividad en el Registro Sanitario de Alimentos, de las empresas que a continuación se citan.

Asimismo, se informa, de acuerdo con el artículo 114 de la citada Ley, que si los interesados desean impugnar dicha Resolución podrán interponer recursos de alzada ante la Excm. Consejera de Salud en el plazo de un mes, contando a partir de la fecha de publicación del presente.

Empresa que se cita	N.R.S.
PARIENTE LUNA S.L.	15.0005553/SE
PARIENTE LUNA S.L.	40.0021192/SE
PARIENTE LUNA S.L.	10.0019457/SE

Sevilla, 6 julio de 2011.- El Delegado, Tomás Martínez Jiménez.

ANUNCIO de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, en el que se hace pública la Resolución de la Secretaría General de Salud Pública y Participación por la que se procede a la desestimación de la inscripción inicial en el Registro Sanitario de Alimentos de las empresas que se citan.

A los efectos del artículo 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por la presente se hace pública la Resolución de la Secretaría General de Salud Pública y Participación por la que se procede a la desestimación de la Inscripción Inicial en el Registro Sanitario de Alimentos de la empresa que a continuación se cita.

Asimismo, se informa, de acuerdo con el artículo 114 de la citada Ley, que si los interesados desean impugnar dicha Resolución podrán interponer recursos de alzada ante la Excm. Consejera de Salud en el plazo de un mes, contando a partir de la fecha de publicación del presente.

Empresa que se cita:

Villa Araceli, S.L.
C/ Aznalcázar, parc. 195.
41110, Bollullos de la Mitación (Sevilla).

Sevilla, 6 de julio de 2011.- El Delegado, Tomás Martínez Jiménez.

CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL

NOTIFICACIÓN de 29 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, de resolución adoptada en el expediente de protección de menores que se cita.

De conformidad con el art. 59.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y el Decreto 42/02, de 12 de febrero, del régimen de desamparo, tutela y guarda administrativa, y del Decreto 282/02, de 12

de noviembre, de Acogimiento Familiar y Adopción, y habida cuenta de que no ha sido posible la notificación, al desconocerse su paradero, se publica este anuncio, por el que se notifica la Resolución de la Comisión Provincial de Medidas de Protección de fecha 29.6.2011 adoptada en el expediente de protección de menores núm. 352-2008-00003099-1 relativo al menor J.R.H., a los padres don José Ruge Maldonado y doña Susana Higuera Poyatos, por el que se acuerda:

1. Mantener lo acordado en la Resolución de fecha 20 de agosto de 2008, respecto a la declaración de la situación de desamparo y tutela asumida sobre el menor J.R.H.
2. Formular propuesta al juzgado para la constitución del acogimiento familiar modalidad permanente del menor por parte de las personas seleccionadas al efecto, ante la falta de consentimiento de los padres a dicho acogimiento.
3. Constituir hasta tanto se produzca resolución judicial un acogimiento familiar provisional de acuerdo con el acta de condiciones firmada al efecto.

Huelva, 29 de junio de 2011.- La Presidenta de la Comisión Provincial de Medidas de Protección, P.A. (Dto. 21/85, de 5.2), el Secretario General, Miguel Calero Bermejo.

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

RESOLUCIÓN de 7 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por la que se da publicidad al informe vinculante emitido para el proyecto de trazado que se cita, en los términos municipales de Osuna, Los Corrales y Martín de la Jara (Sevilla).

De conformidad con lo establecido en el art. 31.7, de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, esta Delegación Provincial

HA RESUELTO

Primero. Dar publicidad en BOJA al informe vinculante de la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente de Sevilla, sobre la solicitud de Autorización Ambiental Unificada para el proyecto de trazado «Ensanche y mejora de la carretera A-378 Osuna-Martín de la Jara», en los términos municipales de Osuna, Los Corrales y Martín de la Jara, provincia de Sevilla, promovido por la Consejería de Obras Públicas y Vivienda de la Junta de Andalucía (Expte. AAU/SE/026/N/10).

Sevilla, 7 de julio de 2011.- El Delegado, Francisco Javier Fernández Hernández.

ACUERDO de 16 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, por el que se hace pública la autorización ambiental unificada del proyecto que se cita, en el término municipal de Cortes de Baza (Granada). (PP. 2196/2011).

De conformidad a lo establecido en artículo 31.7 de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, se acuerda la publicación de la Resolución de 15 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente en Granada, por la que se otorga la Autorización Ambiental Unificada (AAU) a Vallés Operé, S.L., para el ejercicio de la actividad «Planta de compostaje de al-

peorju», en el término municipal de Cortes de Baza (Expte. AAU/GR/0128/N/10).

El contenido íntegro de dicha Resolución estará disponible en el sitio de web de la Consejería de Medio Ambiente (www.juntadeandalucia.es/medioambiente)

Granada, 16 de junio de 2011.- El Delegado, Francisco Javier Aragón Ariza.

ANUNCIO de 10 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 1910/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 118 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la siguiente Resolución de otorgamiento e inscripción en el Registro de Aguas.

Expediente: 0681/04.

Fecha Resolución: 14.3.2011.

Titular: Francisco Javier Román Marín y Víctor Ángel García Sánchez.

T.m. (provincia): 18830, Huéscar (Granada).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 10 de junio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 13 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, de información pública de expediente de tramitación de concesión de aguas para su inscripción en el Registro de Aguas Públicas. (PP. 2086/2011).

Término municipal de Alameda, provincia de Málaga.

Habiéndose formulado en esta Consejería la petición que se reseña en la siguiente nota:

Expediente: MA-24971.

Asunto: Concesiones de aguas subterráneas.

Peticionario: Francisco Dorado Romero.

Destino del aprovechamiento: Riego.

Superficie: 10 ha.

Caudal de aguas: 1,36 l/s.

Cauce: No tiene cauce.

Término municipal: Alameda (Málaga).

Lugar: Camino de Antequera.

Esta Consejería señala un plazo de un mes para que puedan formularse alegaciones por quienes se consideren afectados, contado a partir del día siguiente al de la publicación de este anuncio en el BOJA, para lo que podrán examinar el expediente y documentos durante el mencionado plazo en las oficinas de esta Consejería.

Málaga, 13 de junio de 2011.- El Director General, Javier Serrano Aguilar.

ANUNCIO de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2252/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 118 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la siguiente Resolución de otorgamiento e inscripción en el Registro de Aguas.

Expediente: 5873/05.

Fecha Resolución: 23.11.2010.

Titular: C.R. Sondeo Cortijo Los Periquillos.

T.m. (provincia): 18811, Zújar, Granada.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 17 de junio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2245/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 118 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la siguiente Resolución de otorgamiento e inscripción en el Registro de Aguas.

Expediente: 2875/04.

Fecha Resolución: 25.2.2011.

Titular: C.R. Fuente del Almuhez.

T.m. (provincia): 23264, Chiclana de Segura (Jaén).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 17 de junio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2207/2011).

En virtud de lo dispuesto en el art. 109 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico (Real Decreto 849/1986, de 11 de abril) se abre período de información pública de la solicitud de concesión de aguas públicas, cuyas características se indican, por un plazo de veinte días naturales contados desde el día siguiente a la fecha de esta publicación. Para el conocimiento íntegro del presente anuncio, podrá comparecer en esta Dirección General, sita en Plaza de España, Sector II, de Sevilla, o en el sitio web de la Consejería de Medio Ambiente (www.cma.junta-andalucia.es, «Gestión Integral del Agua», «Participación», «Información Pública», «Anuncios en diarios oficiales», «Procedimientos de concesiones administrativas»).

Trámite de información pública en el procedimiento de concesión de agua pública tramitado bajo el expediente 01/4471 a nombre de Juan Pedro Román Romero (74585905X) y Teresa Román Arias (74606546C), en el t.m. de Puebla de Don Fadrique (Granada).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 20 de junio de 2011.- La Subdirectora General de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone el trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2208/2011).

En virtud de lo dispuesto en el art. 109 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico (Real Decreto 849/1986, de 11 de abril) se abre período de información pública de la solicitud de concesión de aguas públicas, cuyas características se indican, por un plazo de veinte días naturales contados desde el día siguiente a la fecha de esta publicación. Para el conocimiento íntegro del presente anuncio, podrá comparecer en esta Dirección General, sita en Plaza de España, Sector II, de Sevilla, o en el sitio web de la Consejería de Medio Ambiente (www.cma.junta-andalucia.es, «Gestión Integral del Agua», «Participación», «Información Pública», «Anuncios en diarios oficiales», «Procedimientos de concesiones administrativas»).

Trámite de información pública en el procedimiento de concesión de agua pública tramitado bajo el expediente 02/0349 a nombre de Fabio Arias Arias (02187457L) y Emilio Gaspar Giménez Robles (22376841A), en el t.m. de Puebla de Don Fadrique (Granada).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 20 de junio de 2011.- La Subdirectora General de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone el trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2214/2011).

En virtud de lo dispuesto en el art. 109 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico (Real Decreto 849/1986, de 11 de abril) se abre período de información pública de la solicitud de concesión de aguas públicas, cuyas características se indican, por un plazo de veinte días naturales contados desde el día siguiente a la fecha de esta publicación. Para el conocimiento íntegro del presente anuncio, podrá comparecer en esta Dirección General, sita en Plaza de España, Sector II, de Sevilla, o en el sitio web de la Consejería de Medio Ambiente (www.cma.junta-andalucia.es, «Gestión Integral del Agua», «Participación», «Información Pública», «Anuncios en diarios oficiales», «Procedimientos de concesiones administrativas»).

Trámite de información pública en el procedimiento de concesión de agua pública tramitado bajo el expediente 16/0182 a nombre de Lapaz Sánchez Brígido (74557417L), en el t.m. de Puebla de Don Fadrique (Granada).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 20 de junio de 2011.- La Subdirectora General de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone el trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2210/2011).

En virtud de lo dispuesto en el art. 109 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico (Real Decreto 849/1986, de 11 de abril) se abre período de información pública de la solicitud de concesión de aguas públicas, cuyas características se

indican, por un plazo de veinte días naturales contados desde el día siguiente a la fecha de esta publicación. Para el conocimiento íntegro del presente anuncio podrá comparecer en esta Dirección General, sita en Plaza de España, Sector II, de Sevilla, o en el sitio web de la Consejería de Medio Ambiente (www.cma.junta-andalucia.es, «Gestión Integral del Agua», «Participación», «Información Pública», «Anuncios en diarios oficiales», «Procedimientos de concesiones administrativas»).

Trámite de información pública en el procedimiento de concesión de agua pública tramitado bajo el expediente 17/1049 a nombre de Juan Sánchez de Lara (23619371G), en el t.m. de Puebla de Don Fadrique (Granada).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 20 de junio de 2011.- La Subdirectora General de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone el trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2212/2011).

En virtud de lo dispuesto en el art. 109 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico (Real Decreto 849/1986, de 11 de abril) se abre período de información pública de la solicitud de concesión de aguas públicas, cuyas características se indican, por un plazo de veinte días naturales contados desde el día siguiente a la fecha de esta publicación. Para el conocimiento íntegro del presente anuncio, podrá comparecer en esta Dirección General, sita en Plaza de España, Sector II, de Sevilla, o en el sitio web de la Consejería de Medio Ambiente (www.cma.junta-andalucia.es, «Gestión Integral del Agua», «Participación», «Información Pública», «Anuncios en diarios oficiales», «Procedimientos de concesiones administrativas»).

Trámite de información pública en el procedimiento de concesión de agua pública tramitado bajo el expediente 17/1397 a nombre de Francisco Sánchez de Lara (24002196V), en el t.m. de Puebla de Don Fadrique (Granada).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 20 de junio de 2011.- La Subdirectora General de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2220/2011).

En virtud de lo dispuesto en el art. 109 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico (Real Decreto 849/1986, de 11 de abril) se abre período de información pública de la solicitud de concesión de aguas públicas, cuyas características se indican, por un plazo de veinte días naturales contados desde el día siguiente a la fecha de esta publicación. Para el conocimiento íntegro del presente anuncio, podrá comparecer en esta Dirección General, sita en Plaza de España, Sector II, de Sevilla, o en el sitio web de la Consejería de Medio Ambiente (www.cma.junta-andalucia.es, «Gestión Integral del Agua», «Participación», «Información Pública», «Anuncios en diarios oficiales», «Procedimientos de concesiones administrativas»).

Trámite de información pública en el procedimiento de concesión de agua pública tramitado bajo el expediente 17/0451,

a nombre de Balbino Sánchez González (24000497C), en el t.m. de Puebla de Don Fadrique (Granada).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 20 de junio de 2011.- La Subdirectora General de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 20 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se dispone trámite de información pública en el procedimiento de concesión de aguas públicas que se cita. (PP. 2216/2011).

En virtud de lo dispuesto en el art. 109 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico (Real Decreto 849/1986, de 11 de abril), se abre período de información pública de la solicitud de concesión de aguas públicas cuyas características se indican, por un plazo de veinte días naturales contados desde el día siguiente a la fecha de esta publicación. Para el conocimiento íntegro del presente anuncio podrá comparecer en esta Dirección General, sita en Plaza de España, sector II, de Sevilla, o en el sitio web de la Consejería de Medio Ambiente (www.cma.junta-andalucia.es), «Gestión Integral del Agua», «Participación», «Información Pública», «Anuncios en diarios oficiales», «Procedimientos de concesiones administrativas»).

Trámite de información pública en el procedimiento de concesión de agua pública tramitado bajo el expediente 02/0350 a nombre de Fabio Arias Arias (02187457L) y Emilio Gaspar Giménez Robles (22376841A) en el t.m. de Puebla de Don Fadrique (Granada).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 20 de junio de 2011.- La Subdirectora General de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 24 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2154/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 118 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la siguiente resolución de otorgamiento e inscripción en el Registro de Aguas.

Expediente: 01/4411.
Fecha Resolución: 14.3.2011.
Titular: Agrícola El Cubo, S.L.
T.m. (provincia): Lebrija (Sevilla).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 24 de junio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 24 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2172/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 118 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la siguiente resolución de otorgamiento e inscripción en el Registro de Aguas.

Expediente: 1628/04.

Fecha resolución: 14.12.2010.

Titulares: Rafael Cárdenas Sánchez, Dolores Gómez Terrón.

T.m. (provincia): Cañete la Real (Málaga).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 24 de junio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, comunicando el trámite de vista y audiencia del proyecto de deslinde del arroyo Alcaudete en el término municipal de Carmona.

Expediente: 41024/2098/2007/08.

La Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico de la Secretaría General de Agua, ha formulado el proyecto de deslinde en ambas márgenes apeo y deslinde del Dominio Público Hidráulico en ambas márgenes del arroyo Alcaudete, en el tramo comprendido entre las coordenadas UTM X-260.886 Y-4.144.036 y X-261.857 Y-4.143.682 (Proyecto Linde), en el término municipal de Carmona, provincia de Sevilla, correspondiente al expediente arriba indicado.

Atendiendo al artículo 240 del Real Decreto 849/1986, de 11 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de Dominio Público Hidráulico y en virtud del Convenio de colaboración suscrito el 7 de abril de 2011 entre la Administración General del Estado (Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino) y la Administración de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Consejería de Medio Ambiente), que establece en su apartado 2.10.º de la cláusula segunda la encomienda a la Junta de Andalucía de la tramitación de los procedimientos, hasta la propuesta de resolución inclusive, relativos a los procedimientos de apeo y deslinde de los cauces de dominio público hidráulico de la cuenca del Guadalquivir. Así mismo, conforme al artículo 23 del Texto Refundido de la Ley de Aguas aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2001 de 20 de julio y conforme al artículo 12.g) del Decreto 105/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Medio Ambiente, se faculta a este organismo para la Administración y el Control del Dominio Público Hidráulico y para el deslinde de los cauces.

Dicho proyecto se podrá examinar durante un plazo máximo de 15 días a partir del día siguiente a su publicación en BOJA, o en su defecto a la recepción de la notificación al interesado, en el Servicio de Planificación Hidrológica de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico de la Consejería de Medio Ambiente sita en:

Plaza España Sector II.
Avda. de Portugal, s/n, 41071, Sevilla.
Teléfono: 955 926 359.
Fax: 955 926 489.

A continuación se relacionan referencias catastrales y titulares afectados por la poligonal que define el Dominio Público Hidráulico, los cuales podrán alegar y presentar los documentos y justificaciones que estimen pertinentes, a propósito de cualquier modificación que pretenda introducir sobre la línea de deslinde, durante el plazo fijado anteriormente.

Conforme prevé el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, la publicación de la relación de afectados en el Boletín Oficial de la

Junta de Andalucía servirá como notificación a los posibles interesados no identificados, a los titulares de bienes y derechos que sean desconocidos, a aquellos de quienes sea ignorado su paradero y a los que intentada la correspondiente notificación no se hubiera podido practicar la misma.

Sevilla, 5 de julio de 2011.- El Director General, Javier Serrano Aguilar.

REFERENCIAS CATASTRALES Y TITULARES AFECTADOS POR EL DESLINDE DEL ARROYO ALCAUDETTE EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE CARMONA (SEVILLA)

REF. CATASTRAL	TITULAR	POL/PARC
41024A124000010000RE	Herederos de Felipe Blázquez Fernández	124/1
41024A086000050000KO	Herederos de Felipe Blázquez Fernández	86/5
41024A124000080000RB	Herederos de Felipe Blázquez Fernández	124/8
41024A124000090000RY	Herederos de Felipe Blázquez Fernández	124/9
41024A124000110000RB	Herederos de Felipe Blázquez Fernández	124/11
41024A124000120000RY	Herederos de Felipe Blázquez Fernández	124/12
41024A124090110000RL	Consejería de Medio Ambiente	124/9011
41024A086090090000KZ	Consejería de Medio Ambiente	86/9009
41024A124000020000RS	Antonio Baena Jiménez	124/2
41024A124090120000RT	Ayuntamiento de Carmona	124/9012
41024A124000100000RA	Manuel Oliva Moreno	124/10
41024A124000040000RU	Residencial San Felipe S.I.	124/4

ANUNCIO de 11 de julio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, sobre incoaciones de reclamación de indemnización por los daños al dominio público hidráulico por infracciones administrativas en materia de aguas.

Al no haberse podido practicar las notificaciones de incoaciones de reclamación de indemnización por los daños al dominio público hidráulico que abajo se relacionan, se hace público el presente anuncio, de conformidad con lo previsto en el artículo 59.5 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, a fin de que, en el plazo de quince días, los interesados puedan comparecer en el Servicio de Régimen de Usuarios de la Consejería de Medio Ambiente, sito en la Plaza de España, Sector II, de Sevilla, para tener conocimiento del contenido del expediente y, en su caso, formular las alegaciones o interponer los recursos procedentes.

Núm. de expte.	Expedientado	Término municipal
DA-AP-561/08-SE	GARCÍA DE PORRES SOLIS	SEVILLA
DA-AP-407/07-SE	LÓPEZ ROMERO, ANTONIO	CORIA DEL RÍO (SEVILLA)
DA-AP-867/07-SE	OLIVA MARMOL S.C.	OSUNA (SEVILLA)
DA-AP-296/10-SE	GARCÍA MORA, JUAN JOSÉ	VILLANUEVA DEL RÍO Y MINAS (SEVILLA)
DA-AP-008/10-CB	MARTÍNEZ BOLOIX, BRÍGIDA	CÓRDOBA

Sevilla, 11 de julio de 2011.- El Director General, Javier Serrano Aguilar.

ANUNCIO de 11 de julio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, sobre archivo por caducidad por infracciones administrativas en materia de aguas.

Al no haberse podido practicar las notificaciones de archivo por caducidad que abajo se relacionan, se hace público el presente anuncio, de conformidad con lo previsto en el artículo 59.5 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, a fin de que, en el

plazo de quince días, los interesados puedan comparecer en el Servicio de Régimen de Usuarios de la Consejería de Medio Ambiente, sito en la Plaza de España, Sector II, de Sevilla, para tener conocimiento del contenido del expediente y, en su caso, formular las alegaciones o interponer los recursos procedentes.

Núm. de Expte.	Expedientado	Término municipal
081/10-SE	GARCÍA MENOR, JOAQUÍN	LA PUEBLA DEL RÍO (SEVILLA)
081/10-SE	CABELLO CALADO, CRISTOBAL	LA PUEBLA DEL RÍO (SEVILLA)
081/10-SE	EL SALGAR, S.C.A.	LA PUEBLA DEL RÍO (SEVILLA)
082/10-SE	GARCÍA MENOR, JOAQUÍN	LA PUEBLA DEL RÍO (SEVILLA)
082/10-SE	CABELLO CALADO, CRISTOBAL	LA PUEBLA DEL RÍO (SEVILLA)
082/10-SE	EL SALGAR, S.C.A.	LA PUEBLA DEL RÍO (SEVILLA)

Sevilla, 11 de julio de 2011.- El Director General, Javier Serrano Aguilar.

ANUNCIO de 30 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, notificando resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.

Núm. Expte.: AL/2010/339/AG.MA/ENP.

Interesado: Francisco Fenoy Cervantes.

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación derivada de la Resolución definitiva del expediente sancionador AL/2010/339/AG.MA/ENP por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Almería, este Organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo establecido en los arts. 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en la Sección de Informes y Sanciones de la Delegación de Medio Ambiente de Almería, en Reyes Católicos, núm. 43, de esta capital, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Expte.: AL/2010/339/AG.MA/ENP.

Interesado: Francisco Fenoy Cervantes.

NIF: 40417299C.

Infracción: Grave del art. 26.2.e) de la Ley 2/1989, de 18 de julio, por la que se aprueba el Inventario de los Espacios Naturales Protegidos de Andalucía y se establecen medidas adicionales para su protección, en relación con el art. 27.1.b) de la misma.

Sanción: Multa: 4.000 euros.

Art. 35.1 Ley 2/1989: Obligación reponer los elementos naturales a su ser y estado anterior.

Acto notificado: Resolución definitiva.

Plazo para recurrir: Un mes desde el día siguiente a la publicación para interponer recurso de alzada.

Almería, 30 de junio de 2011.- La Delegada, Sonia Rodríguez Torres.

ANUNCIO de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, notificando Acuerdo de Inicio del expediente sancionador que se cita.

Núm. Expte.: AL/2011/273/GC/EP.

Interesado: Madalin Barbalan.

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación derivada del Acuerdo de Inicio expediente sancionador AL/2011/273/GC/EP por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Almería, este organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo establecido en los arts. 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en la Sección de Informes y Sanciones de la Delegación de Medio Ambiente de Almería, en Reyes Católicos, núm. 43, de esta capital, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Núm. Expte: AL/2011/273/GC/EP.

Interesado/a: Madalin Barbalan.

NIF: X8171835G.

Infracción: Leve según art. 73.1 y sancionable según art. 82.1.a de La Ley de la Flora y Fauna Silvestres.

Sancionable: Multa de 60,1 a 601,01 euros.

Acto notificado: Acuerdo de Inicio.

Plazo de alegaciones: 15 días desde el día siguiente a la publicación en BOJA.

Almería, 6 de julio de 2011.- La Delegada, Sonia Rodríguez Torres.

ANUNCIO de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, notificando Propuesta de Resolución del expediente sancionador que se cita.

Núm. Expte.: AL/2011/87/GC/INC.

Interesado: Francisco Parrilla López.

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación derivada de la Propuesta de Resolución del expediente sancionador AL/2011/87/GC/INC, por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Almería, este organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo establecido en los arts. 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en la Sección de Informes y Sanciones de la Delegación de Medio Ambiente de Almería, en Reyes Católicos, núm. 43, de esta capital, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Núm. Expte.: AL/2011/87/GC/INC.

Interesado: Francisco Parrilla López.

NIF: 27251297T.

Infracción: Leve, según art. 68, y sancionable según art. 73.1.A de la Ley de Prevención y Lucha contra Incendios Forestales.

Sanción: Multa de 100 euros.

Acto notificado: Propuesta de Resolución.

Plazo de alegaciones: Quince días desde el día siguiente a la publicación en BOJA para presentar alegaciones.

Almería, 6 de julio de 2011.- La Delegada, Sonia Rodríguez Torres.

ANUNCIO de 1 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre autorización para cerramiento de fincas, en el término municipal de Arcos de la Frontera (Cádiz). (PP. 1977/2011).

La Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente en Cádiz se encuentra tramitando el expediente con

número de referencia DPH-11-0040 de autorización de cerramiento de la finca «Alperchite» (pol. 12, 13 y 14, parc. 4, 7 y 10) y zona inundable del embalse de Bornos, en la que desemboca el arroyo Alberite, t.m. Arcos de la Frontera (Cádiz). El cerramiento se realizará mediante hincos metálicos e hilos de alambre de espino.

Conforme a lo dispuesto en el art. 52.2 del RDPH, aprobado por el R.D. 849/1986, de 11 de abril, con todas sus modificaciones, se abre un plazo de treinta días, a contar desde la publicación de este anuncio en el BOJA, en el cual se admitirán las reclamaciones de quienes se puedan considerar perjudicados por la actuación, pudiendo presentar las mismas en el Ayto. de Arcos de la Frontera o en la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente en Cádiz, Recinto Interior Zona Franca, Edif. Melkart, 1.ª plt., C.P. 11071, Cádiz.

Cádiz, 1 de junio de 2011.- La Delegada, Silvia López Gallardo.

ANUNCIO de 29 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.

Núm. Expte.: HU/2010/646/G.C./CAZ.

Interesado: Don Jesús Mendoza Enrique (31850111X).

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación derivada de la resolución definitiva del expediente sancionador, HU/2010/646/G.C./CAZ por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Huelva, este organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo establecido en los arts. 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Advirtiéndole que contra esta Resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponer recurso de alzada ante el Ilmo. Viceconsejero de Medio Ambiente, en virtud de Orden del Consejero de fecha 16 de julio de 1997, en el plazo de un mes, contado de fecha a fecha, a partir de la recepción de la presente Resolución. Pasado este plazo, la misma será firme, procediéndose por vía ejecutiva de no cumplimentar voluntariamente la cuantía de las obligaciones económicas impuestas.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en la Sección de Informes y Sanciones de la Delegación de Medio Ambiente de Huelva, en C/ Sanlúcar de Barrameda, núm. 3, de esta capital, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Huelva, 29 de junio de 2011.- El Delegado, Juan Manuel López Pérez.

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.

Núm. Expte.: HU/2010/995/G.C./ENP.

Interesado: Don Francisco Pino Expósito; NIF: 29607365V.

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación derivada de la Resolución definitiva del expediente sancionador HU/2010/995/G.C./ENP por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Huelva, este Organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo

establecido en los arts. 59.4 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Advirtiéndole que, contra esta Resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponer recurso de alzada ante el Ilmo. Viceconsejero de Medio Ambiente, en virtud de la Orden del Consejero, de fecha 16 de julio de 1997, en el plazo de un mes, contado de fecha a fecha, a partir de la recepción de la presente Resolución. Pasado este plazo, la misma será firme, procediéndose por vía ejecutiva de no cumplimentar voluntariamente la cuantía de las obligaciones económicas impuestas.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en la Sección de Informes y Sanciones de la Delegación de Medio Ambiente de Huelva, en C/ Sanlúcar de Barrameda, núm. 3, de esta capital, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Huelva, 5 de julio de 2011.- El Delegado, Juan Manuel López Pérez.

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando acuerdo de inicio de expediente sancionador que se cita.

Núm. Expte.: HU/2011/565/G.C./INC.

Interesado: Don Ignacio de Loyola Moreno Santamaría Viguera; NIF: 27296428M.

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación derivada del Acuerdo de Inicio del expediente sancionador HU/2011/565/G.C./INC por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Huelva, este organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo establecido en los arts. 59.4 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

En virtud de lo dispuesto en los arts. 76 y 79 de la mencionada Ley 30/92, podrá aducir alegaciones y presentar los documentos que estime pertinentes en el plazo de 15 días a contar desde la notificación del presente escrito.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en la Sección de Informes y Sanciones de la Delegación de Medio Ambiente de Huelva, en C/ Sanlúcar de Barrameda, núm. 3, de esta capital, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Huelva, 5 de julio de 2011.- El Delegado, Juan Manuel López Pérez.

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando propuesta de resolución de expediente sancionador que se cita.

Núm. Expte.: HU/2011/134/G.C./ENP.

Interesado: Don Moisés Moya Sacramento; NIF: 29490063S.

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación derivada de la propuesta de resolución del expediente sancionador HU/2011/134/G.C./ENP, por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Huelva, este organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo establecido en los arts. 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de

noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

En virtud de lo dispuesto en los arts. 76 y 79 de la mencionada Ley 30/92, podrá aducir alegaciones y presentar los documentos que estime pertinentes en el plazo de 15 días a contar desde la notificación del presente escrito.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en la Sección de Informes y Sanciones de la Delegación de Medio Ambiente de Huelva, en C/ Sanlúcar de Barrameda, núm. 3, de esta capital, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Huelva, 5 de julio de 2011.- El Delegado, Juan Manuel López Pérez.

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.

Núm. Expte.: HU/2011/140/G.C./ENP.

Interesado: Don Francisco Pino Expósito; NIF: 29607365V.

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación derivada de la Resolución definitiva del expediente sancionador HU/2011/140/G.C./ENP por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Huelva, este Organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo establecido en los arts. 59.4 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Advirtiéndole que contra esta Resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponer recurso de alzada ante el Ilmo. Viceconsejero de Medio Ambiente, en virtud de la Orden del Consejero, de fecha 16 de julio de 1997, en el plazo de un mes, contado de fecha a fecha, a partir de la recepción de la presente Resolución. Pasado este plazo, la misma será firme, procediéndose por vía ejecutiva de no cumplimentar voluntariamente la cuantía de las obligaciones económicas impuestas.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en la Sección de Informes y Sanciones de la Delegación de Medio Ambiente de Huelva, en C/ Sanlúcar de Barrameda, núm. 3, de esta capital, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Huelva, 5 de julio de 2011.- El Delegado, Juan Manuel López Pérez.

ANUNCIO de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, por el que se notifica la resolución del expediente de autorización de uso en zona de servidumbre de protección del dominio público marítimo-terrestre que se cita.

Núm. Expte.: ZSP 10/19 (HU-2010-19).

Interesado: Doña María del Carmen Rodríguez Jiménez.

Contenido del acto: Intentada sin efecto por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Huelva la notificación al interesado, doña María del Carmen Rodríguez Jiménez, DNI 29473765-R, con último domicilio conocido en Paseo de Gavilanes, Local 14, 21400-Ayamonte (Huelva), de la resolución recaída sobre el expediente de autorización de uso en la zona de servidumbre de protección del dominio público marítimo-terrestre ZSP 19/10 (HU-2010-19) para reforma y ampliación del restaurante situado en el Paseo de Gavilanes, núm. 14, en Isla Canela, en el t.m. Ayamonte

(Huelva), este Organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de Ayamonte, y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo establecido en los arts. 59 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Contra dicha resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponer el interesado recurso de alzada ante la Excm. Consejera de Medio Ambiente, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a la publicación de este anuncio, de conformidad con lo establecido en los artículos 107.1, 115.1 y 48 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la redacción dada por la Ley 4/99, de 13 de enero.

Los interesados podrán comparecer en el Departamento de Calidad Hidrica de la Delegación de Medio Ambiente de Huelva, en C/ Sanlúcar de Barrameda, núm. 3, en Huelva, a efectos del conocimiento íntegro del acto, en el plazo máximo de un mes contado a partir del día siguiente de la publicación del presente anuncio.

Huelva, 6 de julio de 2011.- El Delegado, Juan Manuel López Pérez.

ANUNCIO de 7 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.

Núm. Expte.: HU/2010/936/AG.MA../PES.

Interesado: Don Francisco Javier Vega Martín (28745512C).

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación derivada de la Resolución Definitiva del expediente sancionador HU/2010/936/AG.MA../PES, por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Huelva, este organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo establecido en los arts. 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Advirtiéndole que contra esta Resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponer recurso de alzada ante el Ilmo. Viceconsejero de Medio Ambiente, en virtud de Orden del Consejero de fecha 16 de julio de 1997, en el plazo de un mes, contado de fecha a fecha, a partir de la recepción de la presente Resolución. Pasado este plazo, la misma será firme, procediéndose por vía ejecutiva de no cumplimentar voluntariamente la cuantía de las obligaciones económicas impuestas.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en la Sección de Informes y Sanciones de la Delegación de Medio Ambiente de Huelva, en C/ Sanlúcar de Barrameda, núm. 3, de esta capital, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Huelva, 7 de julio de 2011.- El Delegado, Juan Manuel López Pérez.

ANUNCIO de 7 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando Resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.

Núm. Expte.: HU/2010/887/G.C./PES.

Interesado: Don Catalin Marius Tenovici (14908652).

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación derivada de la Resolución Definitiva del expediente sancionador HU/2010/887/G.C./PES, por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Huelva, este organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo establecido en los arts. 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Advirtiéndole que contra esta Resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponer recurso de alzada ante el Ilmo. Viceconsejero de Medio Ambiente, en virtud de Orden del Consejero de fecha 16 de julio de 1997, en el plazo de un mes, contado de fecha a fecha, a partir de la recepción de la presente Resolución. Pasado este plazo, la misma será firme, procediéndose por vía ejecutiva de no cumplimentar voluntariamente la cuantía de las obligaciones económicas impuestas.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en la Sección de Informes y Sanciones de la Delegación de Medio Ambiente de Huelva, en C/ Sanlúcar de Barrameda, núm. 3, de esta capital, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Huelva, 7 de julio de 2011.- El Delegado, Juan Manuel López Pérez.

ANUNCIO de 7 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Huelva, notificando Resolución definitiva de expediente sancionador que se cita.

Núm. Expte.: HU/2010/959/G.C./EP.

Interesado: Don Francisco Cortés Fernández (39396299J).

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación derivada de la Resolución Definitiva del expediente sancionador HU/2010/959/G.C./EP, por la Delegación Provincial de Medio Ambiente de Huelva, este organismo considera procede efectuar dicha notificación a través de su exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», cumpliéndose así lo establecido en los arts. 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Advirtiéndole que contra esta Resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponer recurso de alzada ante el Ilmo. Viceconsejero de Medio Ambiente, en virtud de Orden del Consejero de fecha 16 de julio de 1997, en el plazo de un mes, contado de fecha a fecha, a partir de la recepción de la presente Resolución. Pasado este plazo, la misma será firme, procediéndose por vía ejecutiva de no cumplimentar voluntariamente la cuantía de las obligaciones económicas impuestas.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en la Sección de Informes y Sanciones de la Delegación de Medio Ambiente de Huelva, en C/ Sanlúcar de Barrameda, núm. 3, de esta capital, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Huelva, 7 de julio de 2011.- El Delegado, Juan Manuel López Pérez.

ANUNCIO de 1 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, sobre autorización para construcción que se cita, término municipal de Vélez-Málaga (Málaga). (PP. 1860/2011).

Expediente: 2011/0000699.

Descripción: construcción de puente sobre el río Lagos. Término municipal de Vélez-Málaga (Málaga).

Peticionario: Don Antonio Salvatierra Jiménez.
 Cauce: Río Lagos.
 Término municipal: Vélez-Málaga (Málaga).
 Lugar: Coordenadas UTM (Huso 30) X: 409234 Y: 4067688.
 Término municipal de Vélez-Málaga (Málaga).

Esta Consejería señala un plazo de veinte (20) días para que puedan formularse alegaciones por quienes se consideren afectados, contados a partir del día siguiente al de la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, para lo que podrá examinar el expediente y documentos durante el mencionado plazo, en las oficinas de esta Consejería, en Paseo de Reding, núm. 20, Málaga.

Málaga, 1 de junio de 2011.- El Delegado, P.A. (Dto. 105/2011, de 19 de abril), el Secretario General, Eugenio Benítez Montero.

ANUNCIO de 11 de mayo de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por el que se somete a Información Pública el expediente solicitando autorización de obras que se cita, en el t.m. de Villanueva del Ariscal (Sevilla). (PP. 1927/2011).

N/Ref.: 41098-3295-2010-01.

Administración de Infraestructuras Ferroviarias, con domicilio en Delg. Conv. SUR-ADIF, Avda. Kansas City, s/n, 41007 Sevilla, tiene solicitado de esta Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente autorización de obras de canalización para vertido de aguas pluviales de la nueva estación del cercanías mediante una cuneta nueva, afectando al cauce de un arroyo innominado y a su zona de Policía, en el t.m. de Villanueva del Ariscal (Sevilla).

Lo que se hace público para general conocimiento, de acuerdo con lo establecido en el artículo 52.2 del Reglamento de Dominio Público Hidráulico, aprobado por Decreto 849/1986, de 11 de abril, abriéndose un plazo de treinta días hábiles, contados a partir de la fecha de publicación de este anuncio, para que los interesados puedan presentar las alegaciones y reclamaciones sobre la procedencia de la solicitud, a través de los Registros y Oficinas reguladas en el art. 38 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Ayuntamiento de Villanueva del Ariscal (Sevilla) o ante la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente de Sevilla, en cuyas oficinas, y durante los mismos días y en horas hábiles, está expuesto el citado expediente y a disposición del que desee examinarlo.

Sevilla, 11 de mayo de 2011.- El Delegado, Francisco Javier Fernández Hernández.

ANUNCIO de 13 de mayo de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por el que se somete a información pública el expediente solicitando autorización de construcciones que se citan, t.m. de Écija (Sevilla). (PP. 1934/2011).

N/Ref.: 41039-1401-2009-01.

Florentino Francisco Martín Martín, con domicilio en Plaza de España, 17, 41400, Écija (Sevilla), tiene solicitado de esta Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente autorización de construcciones en zona de policía del Arroyo del Trillo, a su paso por la Finca Quinta de Machado, en el t.m. de Écija (Sevilla).

Lo que se hace público para general conocimiento, de acuerdo con lo establecido en el artículo 52.2 del Reglamento de Dominio Público Hidráulico, aprobado por Decreto 849/1986, de 11 de abril, abriéndose un plazo de treinta días hábiles, contados a partir de la fecha de publicación de este Anuncio, para que los interesados puedan presentar las alegaciones y reclamaciones sobre la procedencia de la solicitud, a través de los Registros y Oficinas reguladas en el art. 38 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Ayuntamiento de Écija (Sevilla) o ante la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente de Sevilla, en cuyas oficinas, y durante los mismos días y en horas hábiles, está expuesto el citado expediente y a disposición del que desee examinarlo.

Sevilla, 13 de mayo de 2011.- El Delegado, Francisco Javier Fernández Hernández.

ANUNCIO de 13 de mayo de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por el que se somete a información pública el expediente solicitando autorización de construcción que se cita, en el t.m. de Morón de la Frontera (Sevilla). (PP. 1930/2011).

N/Ref.: 41065-0690-2011-01.

Francisco Sena Pérez, con domicilio en calle Colombia, 25, 41530 Morón de la Frontera (Sevilla), tiene solicitado de esta Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente autorización de construcción de un vado inundable, en zona de Dominio Público Hidráulico del arroyo Rozalejo, a su paso por la Finca Cañada del Fraile, en el t.m. de Morón de la Frontera (Sevilla).

Lo que se hace público para general conocimiento, de acuerdo con lo establecido en el artículo 52.2 del Reglamento de Dominio Público Hidráulico, aprobado por Decreto 849/1986, de 11 de abril, abriéndose un plazo de treinta días hábiles, contados a partir de la fecha de publicación de este anuncio, para que los interesados puedan presentar las alegaciones y reclamaciones sobre la procedencia de la solicitud, a través de los Registros y Oficinas reguladas en el art. 38 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Ayuntamiento de Morón de la Frontera (Sevilla) o ante la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente de Sevilla, en cuyas oficinas, y durante los mismos días y en horas hábiles, está expuesto el citado expediente y a disposición del que desee examinarlo.

Sevilla, 13 de mayo de 2011.- El Delegado, Francisco Javier Fernández Hernández.

ANUNCIO de 14 de marzo de 2011, de la Dirección Provincial de Granada de la Agencia Andaluza del Agua, sobre solicitud de autorización que se cita, término municipal de Atarfe (Granada). (PP. 1983/2011).

Expediente 166/05-AUT-3.

Vladigolf, S.A. ha solicitado de esta Agencia Andaluza del Agua en Granada autorización de «Construcción de un campo de golf situado en la margen izquierda del río Cubillas», siendo atravesado asimismo por varios cauces de menor entidad en el término municipal de Atarfe (Granada), (Coordenadas U.T.M.; X: 439015; Y: 4125094).

Lo que de acuerdo con lo ordenado en el artículo 52.2 del Reglamento de Dominio Público Hidráulico, aprobado por Decreto 349/1986, de 11 de abril (BOE del 30), se hace público para general conocimiento, advirtiéndose que se abre un plazo de treinta días, que empezarán a contar desde el día siguiente al que aparezca inserto este anuncio, se podrá examinar la documentación técnica aportada y presentar alegaciones en locales de la Agencia Andaluza del Agua en Granada, sito en Avda. de Madrid, núm. 7, planta 13.ª, 18071, Granada, durante horas de oficina.

Granada, 14 de marzo de 2011.- El Director, Francisco Javier Aragón Ariza.

ANUNCIO de 16 de marzo 2011, de la Dirección Provincial de Málaga de la Agencia Andaluza del Agua, sobre autorización para realizar obras de terminación de la urbanización «La Minilla», en el Arroyo de la Caleta, término municipal de Málaga. (PP. 1048/2011).

Expediente: MA-54960.

Descripción: Las obras presentes en el «proyecto de terminación de la urbanización del sector ED-LE.1 La Minilla urbanización El Mayorazgo», consistentes en: Mejoras en viales, instalación de contenedores de basuras, vallados y acondicionamiento de talud mediante manto de escolleras entre la salida de una red de pluviales hasta el cauce para un correcto vertido en zona de policía del arroyo de la Caleta. Además, obra de defensa en la margen derecha mediante escolleras de 150 m de longitud por 2,50 m de altura libre. En término municipal de Málaga.

Peticionario: Excmo. Ayuntamiento de Málaga. Gerencia Municipal de Urbanismo, Obras e Infraestructuras.

Cauce: Arroyo de La Caleta.

Término municipal: Málaga.

Lugar: C/ La Minilla. Urbanización El Mayorazgo.

Esta Consejería señala un plazo de un (1) mes para que puedan formularse alegaciones por quienes se consideren afectados, contados a partir del día siguiente al de la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, para lo que podrá examinar el expediente y documentos durante el mencionado plazo, en las oficinas de esta Consejería, en Paseo de Reding, núm. 20, Málaga.

Málaga, 16 de marzo de 2011.- La Directora, Remedios Martel Gómez.

AYUNTAMIENTOS

ANUNCIO de 1 de julio de 2011, del Ayuntamiento de San Bartolomé de la Torre, de corrección de errores del anuncio del 30 de mayo de 2011, de bases para la selección de plaza de Policía Local.

Don Manuel Domínguez Limón; Alcalde Presidente del Ayuntamiento de esta Villa.

Hago saber: Que visto el anuncio publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 114, de 13 de junio de 2011, en el que se detectan algunos errores y omisiones en las bases de la convocatoria para cubrir mediante oposición libre una plaza de funcionario del Cuerpo de Policía Local vacante en la plantilla de este Excmo. Ayuntamiento, incluida en la Oferta de Empleo Público de 2008, mediante resolución de la Alcaldía de 1 de julio de 2011, se ha procedido a su corrección.

San Bartolomé de la Torre, Huelva, 1 de julio de 2011.- El Alcalde Presidente, Manuel Domínguez Limón.

CORRECCIÓN ERRORES EN LAS BASES OPOSICIONES POLICIA LOCAL OFERTA PÚBLICA DE EMPLEO 2008

1. Objeto de la convocatoria.

Donde dice:

1.2. La plaza citada adscrita a la Escala Básica, conforme determina el art. 18 de la Ley 13/2001, de 11 de diciembre, de Coordinación de las Policías Locales, se encuadran en el grupo C1, del art. 25 de la Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, dotada con las retribuciones correspondientes, y resultantes de la Oferta de Empleo Público del año 2008.

Debe decir:

1.2. La plaza citada adscrita a la Escala Básica, conforme determina el art. 18 de la Ley 13/2001, de 11 de diciembre, de Coordinación de las Policías Locales, se encuadran, de acuerdo con la Disposición Transitoria Tercera 2 de la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, transitoriamente en el Grupo C, Subgrupo C1, dotadas con las retribuciones correspondientes, y resultantes de la Oferta de Empleo Público del año 2008

3. Requisitos de los aspirantes.

Donde dice:

Para participar en el proceso selectivo los aspirantes deberán reunir, antes de que termine el último día de presentación de solicitudes, los siguientes requisitos:

a) Nacionalidad española.

b) Tener dieciocho años de edad y no haber cumplido los treinta y cinco.

c) Estatura mínima de 1,65 metros los hombres y 1,60 metros las mujeres. Estarán exentos del requisito de la estatura aquellos aspirantes que sean funcionarios de carrera de algún Cuerpo de la Policía Local de Andalucía.

d) Compromiso de portar armas y utilizarlas cuando legalmente sea preceptivo.

e) Estar en posesión del título de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional o equivalente. No se admiten certificados ni otros documentos en sustitución del título.

f) No haber sido condenado por delito doloso, ni separado del servicio del Estado, de la Administración Autónoma, Local o Institucional, ni hallarse inhabilitado para el ejercicio de funciones públicas.

No obstante será aplicable el beneficio de la rehabilitación, de acuerdo con las normas penales y administrativas, si el interesado lo justifica.

g) Estar en posesión de los permisos de conducción de las clases A y B con autorización para conducir vehículos prioritarios cuando utilicen aparatos emisores de luces o señales acústicas especiales (BTP).

h) Compromiso de conducir vehículos policiales, en concordancia con el apartado anterior.

Estos requisitos deberán acreditarse documentalmente en la presentación de solicitudes, salvo el de la estatura que lo será en el certificado médico a presentar en la prueba de aptitud física. La no presentación de la acreditación de los requisitos junto con la solicitud será motivo de exclusión automática.

Debe decir:

Para participar en el proceso selectivo los aspirantes deberán reunir, antes de que termine el último día de presentación de solicitudes, los siguientes requisitos:

a) Nacionalidad española. Se acreditará mediante fotocopia compulsada del DNI.

b) Tener dieciocho años de edad y no haber cumplido los treinta y cinco. Se acreditará mediante fotocopia compulsada del DNI.

c) Estatura mínima de 1,65 metros los hombres y 1,60 metros las mujeres. Estarán exentos del requisito de la estatura aquellos aspirantes que sean funcionarios de carrera de algún Cuerpo de la Policía Local de Andalucía.

d) Compromiso de portar armas y utilizarlas cuando legalmente sea preceptivo. Se acreditará mediante la declaración Jurada descrita en la base 4.1

e) Estar en posesión del título de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional o equivalente. No se admiten certificados ni otros documentos en sustitución del título. Se acreditará mediante fotocopia compulsada de los mismos.

f) No haber sido condenado por delito doloso, ni separado del servicio del Estado, de la Administración Autónoma, Local o Institucional, ni hallarse inhabilitado para el ejercicio de funciones públicas. Se acreditará mediante la declaración Jurada descrita en la base 4.1

No obstante será aplicable el beneficio de la rehabilitación, de acuerdo con las normas penales y administrativas, si el interesado lo justifica.

g) Estar en posesión de los permisos de conducción de las clases A2 y BTP. Se acreditará mediante fotocopia compulsada de los mismos.

h) Compromiso de conducir vehículos policiales, en concordancia con el apartado anterior. Se acreditará mediante la declaración Jurada descrita en la base 4.1

Estos requisitos deberán acreditarse documentalmente en la presentación de solicitudes, salvo el de la estatura que lo será en el certificado médico a presentar en la prueba de aptitud física. La no presentación de la acreditación de los requisitos junto con la solicitud será motivo de exclusión automática.

6. Tribunal Calificador.

Donde dice:

6.1. El Tribunal Calificador estará constituido por los siguientes miembros:

Presidente: A designar por la persona titular de la Alcaldía.

Vocales: Cuatro a designar por la persona titular de la Alcaldía. De dichos vocales, uno de ellos lo será a propuesta de la Consejería de Gobernación.

Secretario: El titular de la Corporación o en quien delegue, con voz y sin voto.

Debe decir:

6.1. El Tribunal Calificador estará constituido por los siguientes miembros:

Presidente: A designar por la persona titular de la Alcaldía.

Vocales: Cuatro a designar por la persona titular de la Alcaldía.

Secretario: El titular de la Corporación o en quien delegue, con voz y sin voto.

SOCIEDADES COOPERATIVAS

ANUNCIO de 10 de junio de 2011, de la Sdad. Coop. And. Orujera Ubetense, de disolución. (PP. 2031/2011).

Que en la Asamblea General ordinaria debidamente convocada y celebrada en segunda convocatoria, el día 8 de junio de 2011, en el domicilio social de la Cooperativa La Unión de Úbeda, S. Coop. And., sito en calle Córdoba número 9 de Úbeda (Jaén), con la asistencia de las cuatro Cooperativas-socios, y dentro del punto tercero de su orden del día, se adoptó acuerdo de disolver la Cooperativa por imposibilidad de ejercer el objeto social.

A C U E R D O

El Presidente informa a los reunidos de que ante los problemas que se presentaron en su día en la actividad de la planta de extracción de orujo, y la oposición de las autoridades locales para seguir la actividad, se ha procedido en el tiempo a su desmantelamiento, venta de las maquinarias y útiles, y derribo de los edificios, es manifiesta la imposibilidad de continuar con el objeto social de la Entidad, por lo que propone la disolución de la Cooperativa según lo previsto en el apartado c) del artículo 110 de la Ley 2/1999, de 31 de marzo, de Sociedades Cooperativas Andaluzas, y en el artículo 58.1.1 de los vigentes Estatutos sociales de la Entidad.

Los socios después de varias intervenciones acuerdan por unanimidad disolver la Cooperativa por la imposibilidad de continuar con el objeto social de extracción de aceite del orujo de la aceituna de las Cooperativas socio de la Entidad, así mismo se autoriza a los Liquidadores nombrados para elevar a Escritura Pública todos aquellos acuerdos que sean inscribibles tomados en esta Asamblea General.

Torreperogil (Jaén), 10 de junio de 2011.- Los Liquidadores, Manuel López Martínez, José María Hurtado Narváez, Antonio Ruiz Salido, José Checa Morcillo y Salvador Ogallar Madrid.

(Continúa en el fascículo 2 de 2)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 60

Título: Ley de Promoción y Defensa de la Competencia de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 2,15 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 61

Título: Ley de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 8,37 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 62

Título: Constitución Española y Estatuto de Autonomía para Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 9,80 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 63

Título:

**Ley de la Administración de la
Junta de Andalucía**



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

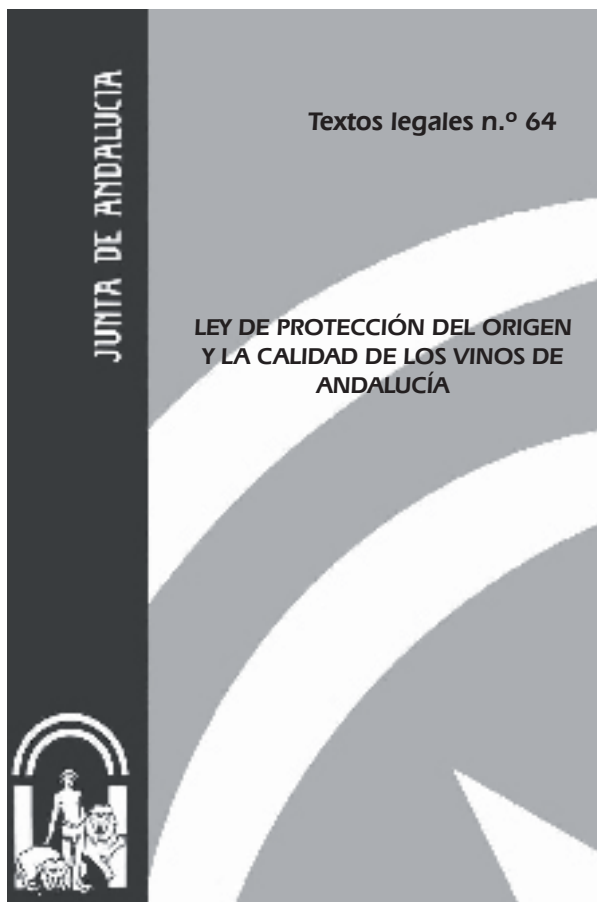
Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación
que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA
al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 4,60 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 64

Título: Ley de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

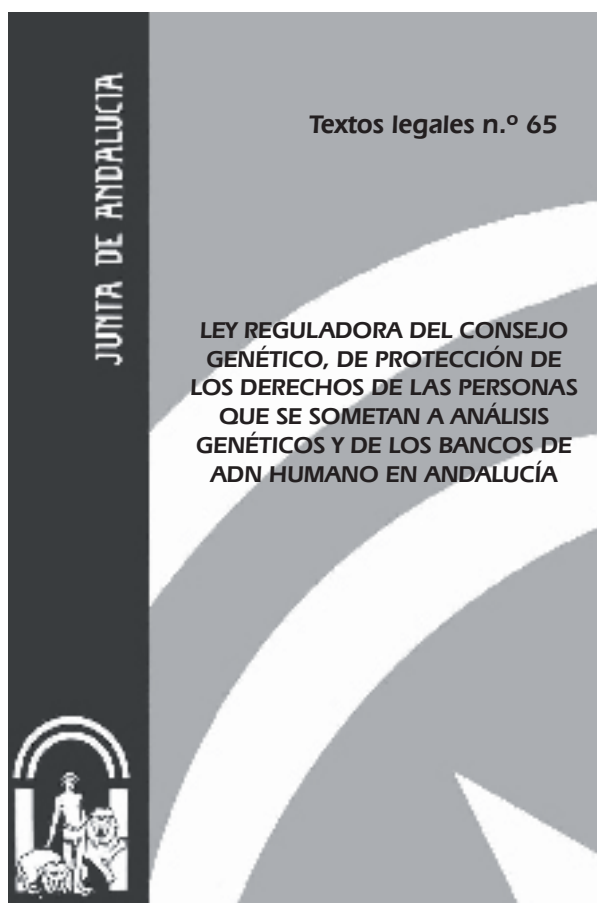
Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 3,59 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 65

Título: Ley Reguladora del Consejo Genético, de Protección de los Derechos de las Personas que se sometan a Análisis Genéticos y de los Bancos de ADN Humano en Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

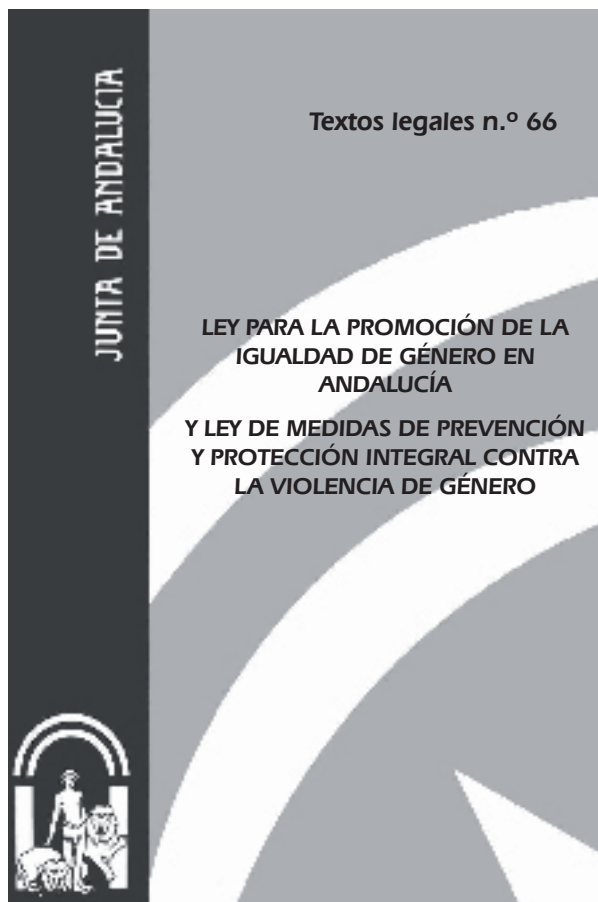
P.V.P.: 2,16 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 66

Título: Ley para la Promoción de la Igualdad de Género en Andalucía

y Ley de Medidas de Prevención y Protección Integral contra la Violencia de Género



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 4,88 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 67

Título: Ley del Patrimonio Histórico de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación
que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA
al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 5,15 € (IVA incluido)

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63



SUMARIO

(Continuación del fascículo 1 de 2)

3. Otras disposiciones

	PÁGINA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN	
Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.	114
Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.	159
Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.	196

Número formado por dos fascículos

Jueves, 21 de julio de 2011

Año XXXIII

Número 142 (2 de 2)

Edita: Servicio de Publicaciones y BOJA
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA
Secretaría General Técnica.
Dirección: Apartado Oficial Sucursal núm. 11. Bellavista.
41014 SEVILLA
Talleres: Servicio de Publicaciones y BOJA



Teléfono: 95 503 48 00*
Fax: 95 503 48 05
Depósito Legal: SE 410 - 1979
ISSN: 0212 - 5803
Formato: UNE A4

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

El Estatuto de Autonomía para Andalucía establece en su artículo 52.2 la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V «Formación profesional», del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

Por otra parte, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

Como consecuencia de todo ello, el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 451/2010, de 16 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden.

La presente Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de estos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre.

DISPONGO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente Orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria, de conformidad con el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre.

2. Las normas contenidas en la presente disposición serán de aplicación en todos los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía que impartan las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

De conformidad con lo previsto en el artículo 12.1 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria conforman un ciclo formativo de grado superior y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 451/2010, de 16 de abril por el que se establece el título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.

b) Identificar técnicas de programación y gestión de la producción, describiendo sus fundamentos y procedimientos de aplicación para programar y organizar la producción alimentaria.

c) Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlas.

d) Analizar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para supervisarlas.

e) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la industria/empresa alimentaria.

f) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.

g) Reconocer y realizar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos, aplicando la metodología analítica para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.

h) Describir las características organolépticas de los productos alimenticios, justificando el procedimiento metodológico y su aplicación para garantizar su control sensorial.

i) Identificar las operaciones de compra-venta y las técnicas publicitarias de productos alimenticios, valorando su adecuación para comercializar y promocionar los productos elaborados.

j) Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.

k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa identificando los roles y responsabilidades de los componentes del grupo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

ñ) Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.

o) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

p) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.

q) Identificar formas de intervención en situaciones colectivas, analizando el proceso de toma de decisiones, para liderar en las mismas.

r) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener una cultura de actualización e innovación.

s) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

t) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 451/2010, de 16 de abril, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.

0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.

0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.

0462. Tecnología alimentaria.

0464. Análisis de alimentos.

0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.

0466. Organización de la producción alimentaria.

0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos.

0468. Nutrición y seguridad alimentaria.

0469. Procesos integrados en la industria alimentaria.

b) Otros módulos profesionales:

0463. Biotecnología alimentaria.

0470. Innovación alimentaria.

0471. Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria.

0472. Formación y orientación laboral.

0473. Empresa e iniciativa emprendedora.

0474. Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I de la presente Orden.

Artículo 5. Desarrollo curricular.

1. Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán el currículo del Título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.

2. El equipo educativo responsable del desarrollo del ciclo formativo del Título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria, elaborará de forma coordinada las programaciones didácticas para los módulos profesionales, teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado para alcanzar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria incluye tres horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Industrias Alimentarias, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El departamento de la familia profesional de Industrias Alimentarias deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado. Estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se podrán organizar de la forma siguiente:

a) Las horas de libre configuración dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, serán impartidas por profesorado con atribución docente en algunos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Las horas de libre configuración que deban implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías, y en su defecto, se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Si el ciclo formativo tiene la consideración de bilingüe o si las horas de libre configuración deben de implementar la formación en idioma, serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto.

1. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria se cursarán una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

2. El módulo profesional de Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del Ciclo Formativo de Grado Superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

3. Con objeto de facilitar el proceso de organización y coordinación del módulo de Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria, el profesorado con atribución docente en éste módulo profesional tendrá en cuenta las siguientes directrices:

a) Se establecerá un período de inicio con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose al planteamiento, diseño y adecuación de los diversos proyectos a realizar.

b) Se establecerá un período de tutorización con al menos tres horas lectivas semanales y presenciales en el centro docente para profesorado, dedicándose al seguimiento de los diversos proyectos durante su desarrollo. El profesorado podrá utilizar como recurso aquellas tecnologías de la información y la comunicación disponibles en el centro docente y que considere adecuadas.

c) Se establecerá un período de finalización con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose a la presentación, valoración y evaluación de los diversos proyectos.

4. Todos los aspectos que se deriven de la organización y coordinación de estos períodos a los que se refiere el apartado anterior, deberán reflejarse en el diseño curricular del módulo de Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria, a través de su correspondiente programación didáctica.

Artículo 8. Oferta completa.

1. En el caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria se impartan a alumnado matriculado en oferta completa, se deberá tener en cuenta que una parte de los contenidos de los módulos profesionales de Formación y orientación laboral y de Empresa e iniciativa emprendedora pueden encontrarse también en otros módulos profesionales.

2. Los equipos educativos correspondientes, antes de elaborar las programaciones de aula, recogerán la circunstancia citada en el párrafo anterior, delimitando de forma coordinada el ámbito, y si procede, el nivel de profundización adecuado para el desarrollo de dichos contenidos, con objeto de evitar al alumnado la repetición innecesaria de contenidos.

Artículo 9. Horario.

Las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria, cuando se oferten de forma completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución horaria semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

Artículo 10. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 11. Espacios y equipamientos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 11.6 del Real Decreto 451/2010, de 16 de abril, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV. Las Administraciones competentes velarán para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 12. Profesorado.

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo V A).

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V B).

3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, se concretan en el Anexo V C).

En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales o se acredite, mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

Con objeto de garantizar el cumplimiento de lo referido en el párrafo anterior, se deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos, aportando la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del título académico oficial exigido, de conformidad a las titulaciones incluidas en el Anexo V C) de la presente Orden. Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir se considerará que engloba en sí misma los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. En caso contrario, además de la titulación se aportarán los documentos indicados en el apartado b) o c).

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

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

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

c) En el caso de que se desee justificar mediante la experiencia laboral de que, al menos tres años, ha desarrollado su actividad en el sector vinculado a la familia profesional, su duración se acreditará mediante el documento oficial justificativo correspondiente al que se le añadirá:

1.º Certificación de la empresa u organismo empleador en la que conste específicamente la actividad desarrollada por el interesado. Esta actividad ha de estar relacionada implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional que se pretende impartir.

2.º En el caso de trabajadores por cuenta propia, declaración del interesado de las actividades más representativas relacionadas con los resultados de aprendizaje.

4. Las Administraciones competentes velarán para que los profesores que imparten los módulos profesionales cumplan con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 13. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. De conformidad con lo establecido en la Disposición Adicional Segunda del Real Decreto 451/2010, de 16 de abril, los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son los señalados en el Anexo VI.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza y aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo VI.

3. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo.

Disposición adicional única. Implantación de estas enseñanzas.

De conformidad con lo establecido en la disposición final segunda del Real Decreto 451/2010, de 16 de abril, las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria reguladas en la presente Orden se implantarán en el curso académico 2011/12. A tales efectos se tendrá en cuenta lo siguiente:

1. En el curso académico 2011/12 se implantará con carácter general el primer curso de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso del título de Técnico Superior en Industria Alimentaria regulado por el Decreto 54/1997, de 18 de febrero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Industria Alimentaria en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

2. En el curso académico 2012/13 se implantará con carácter general el segundo curso de las enseñanzas conducentes al título Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso del título de Técnico Superior en Industria Alimentaria regulado por el Decreto 54/1997, de 18 de febrero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Industria Alimentaria en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Disposición transitoria única. Matriculación del alumnado en oferta completa durante el período de transición de las enseñanzas.

1. El alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico Superior en Industria Alimentaria regulado por el Decreto 54/1997, de 18 de febrero, que deja de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria regulado en la presente Orden, que no pueda promocionar a segundo, quedará matriculado en primer curso del título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria. A estos efectos, serán de aplicación las convalidaciones recogidas en el Anexo IV del Real Decreto 451/2010, de 16 de abril.

2. El alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico Superior en Industria Alimentaria regulado por el Decreto 54/1997, de 18 de febrero, que deja de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria regulado en la presente Orden, que promociona a segundo curso, continuará en el curso académico 2011/12 cursando el título de Técnico Superior en Industria Alimentaria regulado por el Decreto 54/1997, de 18 de febrero. Los módulos profesionales que pudieran quedar pendientes al dejar de impartirse el título de Técnico Superior en Industria Alimentaria regulado por el Decreto 54/1997, de 18 de febrero, podrán ser superados mediante pruebas, que a tales efectos organicen los Departamentos de Familia Profesional durante los dos cursos académicos siguientes al de desaparición del currículo, disponiéndose para ello del número de convocatorias que por normativa vigente corresponda.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 16 de junio de 2011

FRANCISCO JOSÉ ÁLVAREZ DE LA CHICA
Consejero de Educación

ANEXO I

MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo Profesional: Comercialización y logística en la Industria Alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 6.

Código: 0084.

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación.

1. Programa el aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han establecido las variables a considerar en el plan de abastecimiento de mercancías.
- b) Se han utilizado los sistemas de cálculo de necesidades de aprovisionamiento a partir de los consumos.
- c) Se han determinado las variables que intervienen en la realización de un inventario.
- d) Se han evaluado las posibles causas de discordancia entre las existencias registradas y los recuentos realizados.
- e) Se han descrito los procedimientos de gestión y control de existencias.
- f) Se han establecido los sistemas de catalogación de productos para facilitar su localización.
- g) Se han identificado las variables que determinan el coste de almacenamiento.
- h) Se han calculado los niveles de stock y sus índices de rotación.
- i) Se ha valorado la importancia de la logística en la optimización de los recursos.

2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los procedimientos de control sobre materias primas, consumibles y productos terminados en recepción y expedición.
- b) Se han programado las fases del proceso de almacenamiento, identificando las tareas asociadas a cada puesto de trabajo.
- c) Se han identificado las diferentes zonas de un almacén y descrito sus características.
- d) Se ha representado el flujo de los productos para optimizar el espacio, tiempo y uso.
- e) Se han determinado los datos e información que deben aparecer en rótulos y etiquetas de los productos.
- f) Se han reconocido los medios y procedimientos de manipulación en el almacenamiento de productos alimentarios, especificando las medidas de seguridad e higiene.
- g) Se han determinado las condiciones ambientales para el almacenamiento de los productos.
- h) Se ha reconocido e interpretado la normativa sobre protección en el transporte de productos en la industria alimentaria.
- i) Se ha identificado y especificado los tipos de embalajes asociados al medio de transporte.

3. Comercializa materias primas, auxiliares y productos elaborados reconociendo y aplicando técnicas de negociación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las etapas en un proceso de compraventa.
- b) Se han identificado las técnicas de negociación en la compraventa de productos alimentarios.
- c) Se ha interpretado la normativa mercantil que regula los contratos de compraventa.

d) Se han reconocido los criterios para la selección de proveedores.

e) Se han descrito las funciones y aptitudes de un agente de ventas.

f) Se han identificado y valorado las funciones del servicio post-venta.

g) Se han descrito las técnicas de información y comunicación en la atención a proveedores y clientes.

4. Promociona los productos elaborados, caracterizando y aplicando técnicas publicitarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y aplicado las técnicas de recogida de información en la investigación comercial.
- b) Se han interpretado y valorado los resultados de la investigación comercial.
- c) Se han reconocido productos y técnicas de la competencia.
- d) Se han identificado los nuevos nichos de mercado.
- e) Se han descrito los tipos, medios y soportes publicitarios y promocionales utilizados en la práctica comercial.
- f) Se han reconocido los objetivos generales de la publicidad y la promoción.
- g) Se han definido las variables a controlar en las campañas publicitarias y promocionales.
- h) Se ha diferenciado entre comprador y consumidor y su influencia en el diseño de la publicidad.
- i) Se han identificado y explicado las técnicas de merchandising.
- j) Se ha valorado la promoción y venta a través de canales especializados.

5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las aplicaciones informáticas utilizadas en la gestión logística y comercial.
- b) Se han identificado los datos que deben figurar en un fichero de clientes y proveedores.
- c) Se han utilizado las bases de datos para el archivo y manejo de la información procedente de los procesos de compraventa.
- d) Se han integrado datos, textos y gráficos, presentando la información de acuerdo con formatos requeridos.
- e) Se ha justificado la necesidad de conocer y utilizar mecanismos de protección de la información.
- f) Se ha reconocido la importancia de las páginas web corporativas para la competitividad empresarial.
- g) Se ha valorado la relevancia de Internet y las nuevas tecnologías en la promoción y venta.
- h) Se ha reconocido la importancia de la aplicación de las nuevas tecnologías en la imagen corporativa de la empresa.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

Programación del aprovisionamiento:

- Introducción a la logística. Conceptos básicos. Objetivos. Composición.
- Actividades logísticas. Aprovisionamiento de productos. Ciclo de aprovisionamiento. Ciclo de expedición.
- Previsión cuantitativa de materiales. Técnicas de previsión. Cuantificación de previsiones. Sistemas de control.
- Determinación cualitativa del pedido. Normas. Sistemas de control e identificación.
- Tipos de existencias. Controles a efectuar. Causas de discrepancias.

- Valoración de existencias. Métodos. Precio medio, precio medio ponderado, LIFO, FIFO y otros.
- Análisis ABC de productos. Objetivos. Campos de aplicación. Fases.
- Gestión de inventarios. Tipos de inventarios. Niveles de stock. Rotaciones. Índice de rotación.
- Documentación de control de existencias.
- Coste de almacenamiento. Variables.
- Responsabilidad, autonomía y liderazgo dentro del grupo de trabajo.
- Evolución histórica de la logística.

Control de la recepción, expedición y almacenaje:

- Gestión de la recepción. Fases. Documentación. Trazabilidad. Condiciones de aceptabilidad.
- Gestión de la expedición. Fases. Documentación. Trazabilidad.
- Objetivos en la organización de almacenes.
- Planificación. División del almacén. Optimización de espacios.
- Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales.
- Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias. Incompatibilidades.
- Daños y defectos derivados del almacenamiento. Período de almacenaje.
- Distribución y manipulación de mercancías. Rótulos y etiquetas.
- Seguridad e higiene en los procesos de almacenamiento.
- Condiciones ambientales en el almacenamiento de productos alimentarios.
- Transporte externo. Medios de transporte. Tipos. Características. Normativa.
- Condiciones de los medios de transporte de productos alimentarios.
- Tipos de embalajes asociados al medio de transporte.
- Contrato de transporte. Participantes. Responsabilidades.
- Transporte y distribución interna. Características y tipos. Organización.

Comercialización de productos:

- Concepto de venta. Tipos de venta. Elementos.
- El proceso de negociación. Función y plan de comunicación. Técnicas negociadoras.
- El proceso de compraventa. Objetivos. Tipos. Fases.
- Condiciones de compraventa. El contrato. Normativas.
- Control de los procesos de negociación y compraventa. Documentación.
- Prospección y preparación. Selección de clientes y proveedores.
- Funciones y aptitudes del agente de ventas.
- Servicio post-venta. Objetivos y funciones.
- Técnicas de comunicación. Objetivos. Fases. Trato con el cliente. Imagen personal. Habilidades vendedoras.

Promoción de productos:

- Evolución del concepto de marketing. Principios y objetivos.
- Caracterización del mercado. La demanda. Comportamiento del consumidor.
- Clasificación y segmentación del mercado.
- Investigación comercial. Instrumentos de recogida y tratamiento de la información.
- Análisis e interpretación de datos comerciales. Presentación de resultados.
- Promoción de ventas. Características y objetivos. Clasificación.
- Nichos de mercado. Concepto y tipos.
- Soportes publicitarios y promocionales. Características, tipos y medios.

- Campañas publicitarias y de marketing. Variables de «marketing».
- Técnicas de merchandising.
- El espíritu emprendedor e innovador aplicado al «marketing».

Aplicaciones informáticas:

- La informática aplicada a la gestión logística y comercial.
- Instalación, funcionamiento y procedimientos de seguridad en las aplicaciones de gestión logística y comercial.
- Manejo de aplicaciones informáticas.
- Fichero de clientes y proveedores. Características, datos, manejo e interpretación.
- Protección de ficheros de datos. Sistemas y herramientas. Aplicación. Normativa.
- Valoración de las ventajas del empleo de las aplicaciones informáticas en la gestión logística y comercial.
- Utilización de Internet como herramienta para la gestión comercial.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada a las funciones de logística y comercio y promoción en la pequeña y mediana empresa de la industria alimentaria.

La logística y el comercio y promoción en la pequeña y mediana empresa de la industria alimentaria incluye aspectos como:

- Gestión de aprovisionamientos, almacén y expediciones.
- Análisis del mercado.
- Promoción y venta.
- Utilización de las nuevas tecnologías de la información y comunicación.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos y productos de la Industria Alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

e) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la industria/empresa alimentaria.

i) Identificar las operaciones de compra-venta y las técnicas publicitarias de productos alimenticios, valorando su adecuación para comercializar y promocionar los productos elaborados.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

e) Planificar la logística en la empresa alimentaria, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos.

h) Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa alimentaria.

k) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Interpretación y cumplimentación de los documentos de gestión logística.
- Diseño de rótulos y etiquetas de los embalajes para el transporte de los productos alimentarios.
- Realización de inventarios y cálculo del coste de las existencias.

- Supuestos prácticos de investigación comercial. Cumplimentación e interpretación.
- Manejo de aplicaciones informáticas de gestión logística, gestión comercial y de investigación de mercados.
- Supuestos prácticos de negociación comercial.
- Diseño de mensajes publicitarios y promocionales de productos alimentarios.

Módulo Profesional: Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 0086.

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación.

1. Aplica sistemas de gestión de calidad describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido el concepto de calidad y sus herramientas.
- b) Se han analizado las principales normas de gestión de la calidad (UNE-EN ISO 9001:2000, EFQM y otras).
- c) Se ha definido el sistema de gestión de calidad y sus requisitos.
- d) Se han identificado las fases para la implantación de un sistema de gestión de la calidad.
- e) Se han relacionado los objetivos del sistema de gestión de calidad con la filosofía de la empresa.
- f) Se ha definido y elaborado el soporte documental del sistema de gestión de la calidad.
- g) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión de la calidad.
- h) Se han descrito los medios existentes para la verificación de la implantación del sistema de gestión de la calidad.
- i) Se han descrito los criterios para la revisión y actualización del sistema de gestión de la calidad conforme a la norma de referencia.

2. Elabora los registros de calidad, analizando sus características e importancia para el control y la mejora del proceso y del producto.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los registros del sistema de gestión de calidad.
- b) Se han determinado los requisitos básicos y las características generales de los procedimientos para su control.
- c) Se han diseñado los registros y el plan de control asociados al proceso productivo.
- d) Se han valorado la importancia de asignar responsables para la cumplimentación de los registros del sistema.
- e) Se ha descrito el procedimiento para el tratamiento de las no-conformidades.
- f) Se ha descrito el procedimiento para la aplicación de las acciones correctivas.
- g) Se ha caracterizado el plan para la mejora continua.
- h) Se ha definido el procedimiento para el análisis de los resultados obtenidos en la revisión del sistema de gestión de la calidad.
- i) Se han elaborado informes y descrito las posibles medidas correctivas a aplicar para la mejora del sistema de gestión de la calidad.

3. Controla los vertidos, residuos y emisiones generadas, reconociendo su impacto ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características y parámetros de control de los vertidos generados en la industria alimentaria.

b) Se han descrito los residuos generados y sus parámetros de control en la industria alimentaria.

c) Se han identificado las emisiones generadas por la industria alimentaria, relacionándolas con sus parámetros de control.

d) Se han relacionado los vertidos, los residuos y las emisiones generadas con el impacto ambiental que provocan.

e) Se ha reconocido la legislación sobre protección ambiental de aplicación en la industria alimentaria.

f) Se han identificado y clasificado los vertidos, residuos y emisiones en función de sus características, posibilidad de reutilización o necesidad de tratamientos de depuración, descontaminación o filtración.

g) Se han descrito las técnicas de tratamiento de vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria.

h) Se han identificado los permisos y licencias que debe disponer la industria alimentaria y el procedimiento para obtenerlos y/ o actualizarlos.

i) Se han descrito los parámetros y límites legales exigidos a los vertidos, residuos y emisiones generadas.

j) Se han descrito los límites de ruido establecidos para la industria alimentaria.

4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la importancia de la cuantificación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros.
- b) Se han valorado las ventajas que la reducción de consumo aporta a la protección ambiental.
- c) Se han valorado las ventajas ambientales de la reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido los recursos menos perjudiciales para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos.
- f) Se han identificado las malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas.
- g) Se han reconocido los equipos que minimizan la generación de residuos

5. Aplica sistemas de gestión ambiental describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los principales sistemas de gestión ambiental.
- b) Se han reconocido los requisitos exigidos por las normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS y otras.
- c) Se han definido y elaborado el soporte documental del sistema.
- d) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión ambiental.
- e) Se ha identificado el procedimiento para la obtención y/ o el mantenimiento de los certificados.
- f) Se han propuesto acciones de mejora del sistema de gestión ambiental.
- g) Se han identificado las desviaciones y no-conformidades relacionadas con el sistema de gestión ambiental y sus posibles acciones correctivas.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

Aplicación de un sistema de gestión de la calidad:

- Calidad. Concepto y herramientas básicas.
- Análisis de las principales normas de gestión de la calidad. UNE-EN ISO 9001:2000, EFQM y otras.

- Descripción de los requisitos del sistema de gestión de la calidad.
- Identificación de las fases para la implantación de un sistema de gestión de la calidad.
- Relación entre los objetivos del sistema de gestión de calidad con la filosofía de la empresa.
- Elaboración del soporte documental del sistema de gestión de la calidad.
- Valoración de la importancia de la comunicación interna y externa para la implantación de los sistemas de gestión de la calidad.
- Descripción de los medios para la verificación de la implantación del sistema de gestión de la calidad.
- Descripción de los criterios para la revisión y actualización del sistema de gestión de la calidad conforme a la norma de referencia.

Elaboración de los registros de calidad:

- Reconocimiento de los registros del sistema de gestión de la calidad.
- Determinación de los requisitos básicos y las características generales de los procedimientos para su control.
- Diseño de los registros y el plan de control asociados al proceso productivo.
- Valoración de la importancia de asignar responsables para la cumplimentación de los registros del sistema de gestión de la calidad.
- Descripción del procedimiento para el tratamiento de las no-conformidades.
- Descripción del procedimiento para la aplicación de las acciones correctivas.
- Caracterización del plan para la mejora continua.
- Definición del procedimiento para el análisis de los resultados obtenidos en la revisión del sistema de gestión de la calidad.
- Elaboración de informes y descripción de las posibles acciones correctivas a aplicar, para la mejora del sistema.
- Utilización de las TIC en el control del proceso productivo y en la recogida y transmisión de la información.

Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas:

- Identificación de las características y parámetros de control de los vertidos generados en la industria alimentaria. pH, conductividad, sólidos suspendidos, nitrógeno total, sulfitos, detergentes, fenoles, cloruro, DBO5, DQO y otros.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus parámetros de control. Orgánicos, inertes, urbanos o asimilables a urbanos, peligrosos y otros.
- Descripción de las emisiones generadas en la industria alimentaria y sus parámetros de control. CO₂, SO₂, H₂O, CFC y otras.
- Relación de los vertidos, residuos y emisiones generadas con el impacto ambiental que provocan.
- Descripción de las técnicas de tratamiento de vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria y sus parámetros de control.
- Reconocimiento de la legislación ambiental de aplicación en la industria alimentaria.
- Identificación de los permisos y licencias que debe disponer la industria alimentaria y el procedimiento para su obtención y/ o actualización.
- Descripción de los parámetros y límites legales exigidos a los vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria.
- Descripción de los límites de ruidos establecidos para la industria alimentaria.
- Sensibilización ambiental en la industria alimentaria.

Utilización eficiente de los recursos:

- Reconocimiento de la importancia de la cuantificación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros.
- Valoración de las ventajas ambientales que la reducción de los consumos aporta a la protección ambiental.
- Valoración de las ventajas ambientales que la reutilización de los recursos aporta a la protección ambiental.
- Reconocimiento de los recursos menos perjudiciales para el ambiente.
- Caracterización de las medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos.
- Identificación de las malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas.
- Equipos que minimizan la generación de residuos.
- Iniciativa personal a la hora de proponer acciones de mejora.

Aplicación de un sistema de gestión ambiental:

- Identificación de los principales sistemas de gestión ambiental.
- Reconocimiento de los requisitos exigidos por la norma UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS y otras.
- Definición y elaboración del soporte documental del sistema.
- Comunicación interna y externa en los sistemas de gestión ambiental.
- Identificación del procedimiento para la obtención o el mantenimiento de certificados ambientales.
- Descripción de las posibles acciones de mejora del sistema de gestión ambiental.
- Identificación de las desviaciones y no-conformidades relacionadas con el sistema de gestión ambiental y sus posibles acciones correctivas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a la función de la gestión de la calidad y la protección ambiental en la industria alimentaria.

La gestión de la calidad incluye aspectos como:

- Gestión documental de la calidad.
- Mejora continua.

La protección ambiental incluye aspectos como:

- Utilización eficiente de los recursos.
- Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos y productos de la industria alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo que se relacionan a continuación:

- a) Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.
- c) Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlas.
- d) Analizar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para supervisarlas.
- f) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- g) Reconocer y realizar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos, aplicando la metodología analítica para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- j) Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.

k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Programar y organizar la producción alimentaria y los sistemas automáticos de producción observando las exigencias de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.

c) Conducir las operaciones de elaboración de productos alimenticios, resolviendo las contingencias que se presenten.

d) Supervisar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado en condiciones de calidad y seguridad.

f) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

g) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.

i) Supervisar, durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, la depuración y la eliminación de los residuos, garantizando la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

k) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permitan alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Aplicación de los principios que garantiza la protección ambiental.

- Estudio de los consumos y la aplicación de metodologías para su reducción.

- Interpretación de diferentes sistemas de gestión de la calidad y protección ambiental.

Módulo Profesional: Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso .

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 0191.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica los materiales que constituyen los equipos e instalaciones de la industria química relacionándolos con sus características y su utilización.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los distintos tipos de materiales usados en las instalaciones y equipos de la industria química.

b) Se ha determinado el uso de estos materiales en función de su uso y posibles alteraciones por corrosión, fatiga u otros.

c) Se ha analizado las propiedades físicas (resistencia, límite elástico, ductilidad, entre otras) de los materiales.

d) Se han identificado los problemas de conservación y mantenimiento de las instalaciones y de los elementos susceptibles de desgastes o daños.

e) Se han descrito los tipos y mecanismos de corrosión que se produce en los equipos e instalaciones de la industria.

f) Se han identificado los factores que influyen en la corrosión de los materiales.

g) Se han establecido los mecanismos de prevención contra la corrosión.

h) Se han descrito los principales mecanismos de degradación en materiales no metálicos.

2. Analiza los elementos mecánicos de equipos, máquinas e instalaciones reconociendo la función que realizan.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los grupos mecánicos y electromecánicos de las máquinas.

b) Se han analizado las técnicas de mecanizado más frecuentes.

c) Se ha descrito la función que realizan los mecanismos que constituyen los grupos mecánicos de las máquinas.

d) Se han clasificado los grupos mecánicos por la transformación que realizan los distintos mecanismos.

e) Se han identificado las partes o puntos críticos de los elementos y piezas donde pueden aparecer desgastes.

f) Se han descrito las técnicas de lubricación de los elementos mecánicos.

g) Se ha analizado el plan de mantenimiento, las instrucciones de mantenimiento básico o primer nivel siguiendo la documentación técnica de las máquinas y elementos mecánicos.

h) Se han descrito las medidas de prevención y seguridad de las máquinas.

3. Caracteriza instalaciones hidráulicas y neumáticas valorando su intervención en el proceso químico.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado la estructura y componentes que configuran las instalaciones hidráulicas y neumáticas.

b) Se han analizado los planos y las especificaciones técnicas relativas a las instalaciones hidráulicas y neumáticas.

c) Se han clasificado por su tipología y su función los distintos elementos que constituyen las instalaciones hidráulicas y neumáticas.

d) Se ha explicado la secuencia de funcionamiento de los sistemas neumáticos e hidráulicos.

e) Se han descrito las distintas áreas de aplicación de las instalaciones hidráulicas y neumáticas en el proceso químico.

f) Se ha analizado el plan de mantenimiento, las instrucciones de mantenimiento básico o primer nivel siguiendo la documentación técnica de las instalaciones hidráulicas y neumáticas.

g) Se han descrito las medidas de prevención y seguridad de las máquinas.

4. Identifica las máquinas eléctricas relacionándolas con su finalidad dentro del proceso.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los principios eléctricos y electromagnéticos.

b) Se han analizado las instalaciones eléctricas aplicadas a los equipos e instalaciones de los procesos industriales.

c) Se ha detallado el principio físico de los distintos tipos de los distintos tipos de dispositivos de seguridad de protección de líneas y receptores eléctricos.

d) Se han identificado las máquinas eléctricas por utilizadas en los equipos e instalaciones.

e) Se han clasificado las máquinas eléctricas por su tipología y su función.

f) Se ha definido el principio de funcionamiento y las características de los transformadores monofásicos y trifásicos.

g) Se ha explicado el principio de funcionamiento y características de las máquinas eléctricas (generadores de CC, motores CC y CA y alternadores).

h) Se ha identificado la tipología de las redes de distribución eléctrica de baja y alta tensión.

i) Se ha definido la simbología eléctrica.

j) Se ha analizado el plan de mantenimiento, las instrucciones de mantenimiento básico o primer nivel de las máquinas y dispositivos eléctricos, siguiendo su documentación técnica.

k) Se han descrito las medidas de prevención y seguridad de las máquinas eléctricas.

5. Caracteriza acciones de mantenimiento justificando su necesidad.

Criterios de evaluación:

a) Se ha establecido el plan de mantenimiento y de conservación de los equipos e instalaciones.

b) Se ha analizado las condiciones del área de trabajo para la realización de los trabajos de mantenimiento, mediante los ensayos establecidos.

c) Se han identificado los criterios establecidos para autorizar los permisos de los trabajos de mantenimiento.

d) Se han descrito las operaciones de verificación de los trabajos de mantenimiento.

e) Se ha descrito la correcta señalización de equipos e instalaciones (aislamientos eléctricos, aislamiento físico, equipos de emergencias, medios de comunicación, entre otros) para la ejecución de los trabajos de mantenimiento.

f) Se han descrito las señales de disfunción más frecuentes de los equipos e instalaciones.

g) Se han determinado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

h) Se han analizado las modificaciones derivadas del mantenimiento para la optimización del proceso.

i) Se ha supervisado el correcto registro de los documentos relativos al mantenimiento y conservación de los equipos e instalaciones.

Duración: 105 horas.

Contenidos básicos:

Identificación de los materiales componentes de equipos e instalaciones:

- Materiales y propiedades.
- Tipos de materiales.
- Propiedades físicas y fisicoquímicas.
- Corrosión de los metales. Tipos de corrosión.
- Oxidación.
- Degradación de los materiales no metálicos.

Caracterización de los elementos mecánicos:

- Principios de mecánica.
- Cinemática y dinámica de las máquinas.
- Técnicas de mecanizado.
- Elementos de las máquinas y mecanismos.
- Elementos de unión.
- Técnicas de lubricación: lubricación por niebla.
- Elementos de transmisión.
- Normativa de seguridad e higiene.

Caracterización de las máquinas hidráulicas y neumáticas:

- Fundamentos de neumáticas.
- Instalaciones de neumáticas: características, campo de aplicación.
- Interpretación de la documentación y los esquemas. Simbología.
- Análisis de las distintas secciones que componen las instalaciones neumáticas.
- Fundamentos de hidráulica.
- Instalaciones de hidráulica: características, campo de aplicación.
- Interpretación de la documentación y los esquemas. Simbología.
- Distintos funcionamientos del sistema hidráulico y características. Plan de mantenimiento.
- Normativa de seguridad e higiene en instalaciones hidráulicas y neumáticas.

Identificación las máquinas eléctricas:

- Principios de electricidad. Corriente continua y alterna.
- Principios de magnetismo y electromagnetismo.

- Componentes electromagnéticos.
- Máquinas eléctricas, estáticas y rotativas. Tipología y características.
- Clasificación de las máquinas eléctricas: generadores, transformadores y motores.
- Redes de alta tensión: Subestaciones.
- Equipos de maniobra en alta y baja tensión: Seccionadores e interruptores.
- Relés.
- Equipos de protección: Sistemas de protección ininterrumpida (SAI).
- Armarios de maniobra.
- Simbología eléctrica.
- Normativa de seguridad e higiene en máquinas eléctricas.

Caracterización de las acciones de mantenimiento:

- Funciones y objetivos del mantenimiento.
- Tipos de mantenimiento.
- Organización del mantenimiento de primer nivel.
- Señalización del área para el mantenimiento.
- Supervisión del mantenimiento específico.
- Documentación de las intervenciones

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional es un módulo de soporte, por lo que da respuesta a la necesidad de proporcionar una adecuada base teórica y práctica para la comprensión y aplicación de la función de organización y supervisión de las operaciones de mantenimiento de equipos e instalaciones de los procesos industriales y energéticos, y los servicios auxiliares.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en los procesos de:

- Industrias de conservas y jugos vegetales.
- Industrias de derivados de cereales y de dulces.
- Industrias de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
- Industrias de leches de consumo y productos lácteos.
- Industrias cárnicas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.

f) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.

j) Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.

k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Planificar los procesos productivos, asignando equipos e instalaciones en función del producto que se va a elaborar.

b) Programar y organizar la producción alimentaria y los sistemas automáticos de producción observando las exigencias de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.

f) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Descripción de los grupos mecánicos y electromecánicos de las máquinas.
 - Caracterización de las instalaciones hidráulicas y neumáticas.
 - Identificación de las máquinas eléctricas.
 - Verificación de las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos.
- Así como actuaciones relativas a:
- La aplicación de las medidas de seguridad y aplicación de los equipos de protección individual en la ejecución operativa.
 - La aplicación de criterios de calidad en cada fase del proceso.
 - La aplicación de la normativa de protección ambiental relacionada con los residuos, aspectos contaminantes y tratamiento de los mismos.
 - La detección de fallos o desajustes en la ejecución de las fases del proceso mediante la verificación y valoración del producto obtenido.

Módulo Profesional: Tecnología alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 10.

Código: 0462.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce los procesos de elaboración de la industria cárnica describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la normativa de aplicación en mataderos, salas de despiece e industrias cárnicas.
- b) Se han identificado los animales productores de carne y los requerimientos de transporte antes de su sacrificio y faenado.
- c) Se han caracterizado las operaciones que integran las líneas de sacrificio y faenado de las diferentes especies.
- d) Se han descrito las alteraciones de la carne por deficiencias en el sacrificio y faenado de los animales o por una inadecuada maduración y/o conservación.
- e) Se han identificado los materiales específicos de riesgo (MER) y la gestión para su eliminación cuando proceda.
- f) Se han analizado las características y parámetros de calidad de las materias primas, aditivos, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria cárnica.
- g) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.
- h) Se han caracterizado los principales procesos y procedimientos de elaboración de la industria cárnica.
- i) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas, productos y preparados cárnicos durante el curado, secado y almacenamiento.
- j) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.
- k) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.
- l) Se han reconocido los procesos de alteración de la carne, productos y preparados cárnicos, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.
- m) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos cárnicos.

2. Caracteriza los procesos de elaboración de productos derivados de la pesca y acuicultura describiendo sus fundamentos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.

- b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.

- c) Se han reconocido los procedimientos, parámetros y técnicas utilizadas en la determinación del grado de frescura, identificación y clasificación específica de pescados y mariscos.

- d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura.

- e) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas y productos derivados de la pesca y de la acuicultura durante su almacenamiento y elaboración.

- f) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.

- g) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.

- h) Se han reconocido los procesos de alteración de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.

- i) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos del pescado.

3. Desarrolla los procesos de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos caracterizando sus fundamentos tecnológicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.
- b) Se han reconocido las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de leches de consumo y de productos lácteos.
- c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de las leches de consumo y de los derivados lácteos.
- d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de las leches de consumo y de derivados lácteos.
- e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares y aditivos que intervienen en su elaboración.
- f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas y productos lácteos durante su almacenamiento y elaboración.
- g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.
- h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.
- i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de las leches de consumo y derivados lácteos, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.
- j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos lácteos.

4. Reconoce los procesos de elaboración de conservas y/o jugos vegetales describiendo los procedimientos y técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.
- b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de conservas y/o jugos vegetales.

c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de conservas y/o jugos vegetales.

d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de conservas y/o jugos vegetales.

e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen en su elaboración.

f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas, conservas y/o jugos vegetales durante su almacenamiento y elaboración.

g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.

h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.

i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de las conservas y/o jugos vegetales, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.

j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos de frutas y hortalizas.

5. Caracteriza los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces justificando las operaciones de proceso y su secuenciación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.

b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de derivados de cereales y de dulces.

c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de derivados de cereales y de dulces.

d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de derivados de cereales y de dulces.

e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen en su elaboración.

f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas y productos derivados de cereales y dulces durante su almacenamiento y elaboración.

g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.

h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.

i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de los derivados de cereales y de dulces, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.

j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos del procesado de los cereales.

6. Reconoce los procesos de elaboración de otros productos alimenticios describiendo sus fundamentos tecnológicos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.

b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados.

c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de otros productos alimenticios.

d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados de la industria de otros productos alimenticios.

e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen en su elaboración.

f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas y productos alimenticios durante su almacenamiento y elaboración.

g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.

h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.

i) Se han reconocido los procesos de alteración de estos productos alimenticios, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.

j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos.

Duración: 256 horas.

Contenidos básicos:

Procesos de elaboración de la industria cárnica:

Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable a los mataderos, salas de despiece e industrias cárnicas.

- Animales productores de carne.

- Especies de abasto, aves y caza.

- Bases anatómicas.

- Transporte de animales vivos. Influencia en la calidad de la carne. Normativa. Bienestar animal.

- Líneas de sacrificio. Aturdimiento o insensibilización y desangrado o degüello. Líneas de faenado. Operaciones y secuenciación.

- Tecnología de la carne. Maduración y conservación de la carne, oreo refrigerado, refrigeración y congelación. Alteraciones de la maduración. Carnes PSE y DFD. Implicaciones higiénico-sanitarias, tecnológicas y comerciales.

- Materiales específicos de riesgo (MER). Normativa. Eliminación.

- Características de la carne de las especies de abasto, aves y caza. Parámetros de calidad.

- Conceptos de clase, categoría y canal según el codex. Despieces cárnicos y despojos.

- Normativa relacionada para las diversas especies.

- Trazabilidad, ascendente y descendente.

- Conceptos de condimentos, aditivos y otros auxiliares. Tipología y clasificación. Normativa relacionada.

- Productos y preparados cárnicos. Conceptos y caracterización.

- Tipología de productos y preparados, frescos, curados, tratados por el calor, ahumados, platos preparados y otros derivados. Normativa relacionada.

- Caracterización de los procesos de elaboración. Operaciones, fases y secuencia. Maquinaria y equipos asociados.

- Transformaciones de las materias primas, productos y preparados cárnicos.

- Denominaciones de origen. Identificaciones o indicaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad cárnica. Normativa relacionada.

- Alteraciones de las carnes frescas y elaboradas. Identificación y causas que las provocan.

- Bacterias, levaduras y mohos. Condiciones para la proliferación microbiana.

- Alteración en condiciones aeróbicas y anaerobias. Agriado, putrefacción, mucosidad, modificaciones del color y otras posibles.

- Implicaciones higiénico-sanitarias, tecnológicas y comerciales. Prevención y medidas correctoras.

- Aprovechamiento de los subproductos cárnicos. Caracterización de los procesos tecnológicos para el aprovechamiento industrial de sangre, vísceras, huesos, piel y otros posibles subproductos.

Proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y acuicultura:

- Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable a los productos pesqueros y de la acuicultura.
- Materias primas. Especies de pescados y mariscos comestibles. Fundamentos de anatomía, fisiología e histología. Clasificaciones, identificación y características.
 - Caracterización de los procesos de manipulación y aprovechamiento industrial.
 - Grado de frescura. Procedimientos, parámetros y técnicas para su determinación.
- Tecnología del pescado y del marisco.
 - Caracterización de los procesos unitarios en transformación de pescado y marisco. Categorización, objetivos, fundamentos y aplicaciones.
 - Identificación de equipos asociados.
 - Caracterización de los procedimientos de descamado, descabezado, eviscerado, desespinado, fileteado, pelado, rebozado, empanado, fritura y otros posibles.
 - Caracterización de los métodos de conservación, salazón, desecado, ahumado, escabeches y otros posibles.
 - Condiciones de almacenamiento y conservación.
- Productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
 - Clasificación. Tipos. Pescado picado y surimi, emulsiones y geles, conservas y semiconservas, otros posibles.
 - Factores que influyen en el procesado.
 - Equipos asociados.
 - Especificaciones y controles de calidad.
- Denominaciones de origen, identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad de los productos de la pesca. Normativa.
- Alteraciones del pescado y marisco. Causas enzimáticas, químicas y bacterianas. Implicaciones tecnológicas. Medidas preventivas.
- Subproductos derivados del pescado. Harina, aceite, ensilados e hidrolizados de pescado, concentrados de proteínas de pescado y otras biomoléculas purificadas.
 - Caracterización de métodos de obtención. Interés tecnológico y/o funcional.
 - Identificación de equipos asociados.
 - Especificaciones de calidad y control.

Proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos:

- Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable a leches de consumo y de productos lácteos.
- La leche. Características, composición, estructura, propiedades y tipos.
 - Producción. Transporte y recepción.
 - Higienización. Control de calidad.
- Tecnología de la leche.
 - Clasificación de los tratamientos.
 - Procesos de fabricación. Fundamentos. Operaciones y equipos de proceso.
 - Condiciones de almacenamiento y conservación.
 - Control de calidad.
- Productos lácteos. Conceptos y caracterización.
 - Tipología de productos lácteos fermentados, nata, mantequilla, quesos y otros.
 - Composición química y microbiológica. Valor nutritivo e interés en alimentación.
 - Caracterización de los procesos tecnológicos de elaboración. Transformaciones que se producen durante la fermentación y maduración. Aspectos microbiológicos y bioquímicos.
 - Condiciones de almacenamiento y conservación.
 - Operaciones y equipos de proceso. Elaboración de diagramas de flujo.

- Control de calidad.

- Denominaciones de origen, identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad de los productos de las leches de consumo y de productos lácteos. Normativa
- Alteraciones y transformaciones de las leches de consumo y de productos lácteos. Alteraciones por microorganismos. Tipos de degradación. Alteraciones por procesos físico-químicos.
- Aprovechamiento de los subproductos lácteos. Obtención y utilización de la caseína y de la lactosa. Suero de quesería y su fermentación industrial. Tecnología aplicada. Importancia en la industria alimentaria y farmacéutica.

Proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales:

- Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable a conservas y jugos vegetales.
- Materias primas. Caracterización y clasificación.
 - Influencia específica y varietal en las características del producto final.
 - Proceso de maduración de la fruta. Índices de madurez.
 - Caracterización de los procesos de manipulación y aprovechamiento industrial.
 - Control de calidad.
- Tecnología de las conservas y jugos vegetales. Tipología de productos.
 - Características, composición y valor nutritivo de las conservas.
 - Caracterización y clasificación de los tratamientos.
 - Condiciones de almacenamiento y conservación.
- Tecnología de los procesos industriales.
 - Caracterización de los procesos de fabricación. Categorización, objetivos, fundamentos y aplicaciones.
 - Operaciones y equipos de proceso. Elaboración de diagramas de flujo.
 - Condiciones de almacenamiento y conservación.
 - Control de calidad.
- Denominaciones de origen, identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad de los productos de conservas y jugos vegetales. Normativa.
- Alteraciones y transformaciones de conservas y jugos vegetales. Principales causas de alteración. Medidas preventivas.
- Aprovechamiento de los subproductos del procesado de frutas y hortalizas. Obtención de compuestos de alto valor añadido. Aceites esenciales y pectinas.

Proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces:

- Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable a derivados de cereales y dulces.
- Materias primas. Tipología.
 - Caracterización, estructura, composición y clasificación de granos de cereales, leguminosas y otros. Influencia de las características físico-químicas de los granos en los procesos de secado, almacenamiento, transformación y distribución como producto final.
 - Caracterización de sémolas y otros productos amiláceos. Condiciones de almacenamiento y conservación.
 - Caracterización y clasificación de harinas. Utilización. Condiciones de almacenamiento y conservación.
- Tecnología de los derivados de cereales y de dulces. Definición. Tratamientos. Clasificación.
 - Fundamentos y operaciones básicas en la industria de derivados de cereales y de dulces.
 - Técnicas de acabado de los productos.
 - Condiciones de almacenamiento y conservación.

- Tecnología de los procesos industriales.
 - Caracterización de los procesos industriales de derivados de cereales y dulces. Categorización, objetivos, fundamentos y aplicaciones.
 - Identificación de las operaciones y equipos de proceso. Elaboración de diagramas de flujo.
 - Condiciones de almacenamiento y conservación.
 - Control de calidad.
- Denominaciones de origen, identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad de los productos de derivados de cereales y dulces. Normativa.
- Alteraciones y transformaciones de los productos derivados de los cereales y de dulces.
 - Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
 - Transformaciones y alteraciones que originan riesgos para la salud.
 - Medidas de prevención.
- Aprovechamiento de los subproductos del procesado de los cereales.

Proceso de elaboración de otros productos alimenticios:

- Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable.
- Materias primas. Caracterización, estructura y composición. Tipología. Identificación y clasificación. Almacenamiento y conservación.
- Productos en curso y terminados. Tipología y denominaciones. Calidades. Almacenamiento y Conservación.
- Tecnología del proceso.
 - Definición. Categorización, objetivos, fundamentos y aplicaciones. Técnicas y documentación. Análisis del proceso de elaboración.
 - Identificación de operaciones básicas y equipos. Tratamientos.
- Procesos industriales de elaboración. Transformaciones, procedimientos y equipos en la elaboración de otros productos alimenticios. Elaboración de diagramas de flujo. Control de calidad.
- Denominaciones de origen, identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad. Normativa.
- Alteraciones y transformaciones de los productos durante el almacenamiento y conservación. Causas, consecuencias y medidas de prevención.
- Aprovechamiento de subproductos.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de elaboración/transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria y protección ambiental.

La elaboración/transformación de productos alimenticios incluye aspectos como:

- Conocimientos de las materias primas, auxiliares, productos en curso y terminados.
- Identificación de los fundamentos tecnológicos.
- Desarrollo de los procesos industriales para la elaboración de productos alimenticios.
- Transformaciones, procedimientos y equipos.
- Reconocimientos de las principales alteraciones. Prevención y consecuencias.
- Conocimiento de otros productos de otras regiones y países valorando sus características.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de productos alimenticios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.

b) Identificar técnicas de programación y gestión de la producción, describiendo sus fundamentos y procedimientos de aplicación para programar y organizar la producción alimentaria.

c) Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlas.

f) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.

k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Planificar los procesos productivos, asignando equipos e instalaciones en función del producto que se va a elaborar.

b) Programar y organizar la producción alimentaria y los sistemas automáticos de producción observando las exigencias de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.

c) Conducir las operaciones de elaboración de productos alimenticios, resolviendo las contingencias que se presenten.

f) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

m) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Análisis de la industria cárnica y de sus procesos de elaboración y transformación.

- Identificación de los productos derivados de la pesca y acuicultura y de sus procesos de elaboración y transformación.

- Reconocimiento de leches de consumo y productos lácteos y de sus procesos de elaboración y transformación.

- Descripción e identificación de conservas y/ o jugos vegetales y de sus procesos de elaboración y transformación.

- Reconocimiento de cereales y dulces y de sus procesos de elaboración y transformación.

- Descripción de otros productos alimenticios y de sus procesos de elaboración y transformación.

Módulo Profesional: Biotecnología alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 6.

Código: 0463.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce los fundamentos de la bioquímica relacionándolos con las funciones celulares.

Criterios de evaluación:

a) Se ha caracterizado la bioquímica como la ciencia que estudia la naturaleza química de la vida y del metabolismo.

b) Se han relacionado los carbohidratos, lípidos y proteínas con las funciones y estructuras que desempeñan en la célula.

c) Se han identificado las enzimas como catalizadores biológicos de alto poder catalítico y especificidad.

d) Se han descrito los ácidos nucleicos como portadores de la información genética y reguladores de la síntesis proteica.

e) Se ha identificado la transcripción, traducción y modificación post-traduccional, como fases reguladoras de la síntesis de proteínas.

2. Analiza los fundamentos de la microbiología relacionándolos con su aplicación en la industria alimentaria.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la organización celular de la estructura procariota y eucariota.

b) Se han enumerado y clasificado los microorganismos más importantes de los procesos biotecnológicos en función de sus características.

c) Se ha descrito la reproducción de los microorganismos y sus implicaciones en la posible transferencia genética.

d) Se ha descrito el metabolismo microbiano atendiendo a la nutrición, catabolismo y respiración de los organismos.

e) Se ha analizado el proceso de mejora de cepas caracterizando las técnicas aplicadas.

f) Se ha valorado la tecnología del ADN recombinante como metodología de gran potencial en la obtención de microorganismos industriales.

3. Caracteriza los biorreactores relacionándolos con sus aplicaciones biotecnológicas en la industria alimentaria.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los biorreactores.

b) Se ha reconocido el diseño de un biorreactor definiendo las operaciones, requerimientos, subproductos y efluentes del proceso.

c) Se han analizado la cinética de crecimiento microbiano y sus factores limitantes.

d) Se ha identificado el concepto de transferencia de masa como factor crítico en el funcionamiento de un biorreactor.

e) Se han reconocido los procesos de transferencia de calor en los biorreactores y su influencia en el desarrollo del proceso.

f) Se han determinado los diagramas de flujo para la recuperación del producto deseado.

g) Se han reconocido los puntos clave de optimización de los procesos de fermentación industrial.

4. Describe las aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria identificando los microorganismos y procesos involucrados.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los procesos de elaboración de alimentos que emplean microorganismos.

b) Se han reconocido las levaduras alimentarias por su capacidad fermentadora en la industria cervecera, vitivinícola, de panificación y otras.

c) Se han identificado las levaduras inactivas como componentes nutricionales y como saborizantes.

d) Se han reconocido las bacterias como microorganismos determinantes en la elaboración de productos alimenticios.

e) Se han valorado las aplicaciones de la ingeniería genética en la mejora de bacterias y levaduras utilizadas en el procesado de alimentos.

f) Se ha caracterizado el proceso de producción de biomasa bacteriana para la obtención de proteína de biomasa microbiana (MBP).

g) Se han reconocido las enzimas comerciales de origen microbiano empleadas en la industria de transformación de alimentos.

h) Se han descrito los procesos biotecnológicos de obtención de edulcorantes, saborizantes, polisacáridos, vitaminas, pigmentos y otros.

i) Se han caracterizado los alimentos transgénicos y valorado su repercusión sobre la salud y nutrición.

j) Se ha reconocido la normativa que regula la aplicación de la biotecnología en la industria alimentaria.

k) Se ha adoptado una actitud abierta y crítica ante las nuevas tendencias y aplicaciones biotecnológicas.

5. Reconoce los biosensores y otras aplicaciones de la biotecnología valorando su potencial para asegurar la calidad de los alimentos.

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las aplicaciones biotecnológicas de los biosensores.

b) Se han caracterizado las técnicas con biosensores para la detección y recuento microbiano en los alimentos.

c) Se han descrito las técnicas y configuración básica de los biosensores que no utilizan ADN.

d) Se han analizado las técnicas que utilizan secuencias de ácido nucleico para la detección de células microbianas, virus o muestras biológicas en los alimentos.

e) Se han caracterizado las técnicas de inmunoensayos (RIA, FIA, ELISA), para detectar bacterias, enterotoxinas, micotoxinas, factores antinutricionales y otras.

f) Se han identificado las técnicas moleculares aplicadas al análisis de alimentos y detección de fraudes alimentarios.

g) Se ha analizado la aplicación de la biotecnología en el tratamiento de los residuos alimentarios.

Duración: 64 horas.

Contenidos básicos:

Fundamentos de bioquímica:

- La célula.
 - Composición química y estructura general de la célula.
 - Funciones.
- Bioquímica.
 - Metabolismo. Anabolismo y catabolismo.
- Carbohidratos, lípidos y proteínas.
 - Clasificación y función celular.
 - Configuración y desnaturalización de proteínas.
- Enzimas.
 - Características. Poder catalítico, especificidad y control de la actividad enzimática.
 - Clasificación.
 - Cinéticas enzimáticas. Inhibidores.
- Síntesis proteica. Regulación
 - Ácidos nucleicos. Características, tipos y funciones.
 - Características del código genético.
 - Replicación del ADN. ADN polimerasas.
 - La transcripción, etapas y control. ARN polimerasas.
 - La traducción y su control. Control post-traduccional.
 - Maduración de las proteínas.

Fundamentos de microbiología:

- Organización celular. Diferencias básicas entre procariotas y eucariotas.
- Microorganismos. Criterios de clasificación.
- Reproducción de microorganismos.
 - Reproducción sexual y asexual.
 - Modalidades de transferencia genética. Transformación, conjugación y transducción.
- Metabolismo microbiano.
 - Nutrición. Requerimientos nutritivos y tipos nutricionales.
 - Catabolismo.
 - Diversidad metabólica en microorganismos. Respiración aerobia y anaerobia. Fermentación.
- Mejora y desarrollo de cepas.
 - Justificación de la mejora de cepas.
 - Procedimientos empleados para la mejora de cepas.
 - Selección natural.

- Mutaciones. Agentes mutagénicos y mecanismos de acción. Tipos. Sistemas de detección y selección.
- Recombinación. Conjugación, transformación y transducción.
- Tecnología del ADN recombinante.
 - Etapas en el proceso de clonación y técnicas asociadas.
 - Enzimas en ingeniería genética. Endonucleasas de restricción.
 - Tipos de vectores de clonación. Plásmidos, bacteriófagos y virus.

Características de los biorreactores:

- Fermentadores y biorreactores.
 - Criterios de clasificación de biorreactores.
 - Diseño y descripción de los componentes básicos.
 - Características y parámetros de control.
 - Aireación y agitación.
 - Operaciones, requerimientos, subproductos y efluentes.
- Crecimiento microbiano.
 - Cinéticas de crecimiento.
 - Cultivos discontinuos y continuos. Ventajas e inconvenientes.
 - Factores limitantes que afectan al crecimiento.
- Transferencia de masa. Balance. Ley de Fick. Transferencia de oxígeno. Ley de Henry o de solubilidad del oxígeno.
- Transferencia de calor. Balance.
 - Fenómenos de convección y conducción. Factores.
 - Calentamiento y/o refrigeración.
- Recuperación de productos.
 - Diagrama del proceso. Aplicaciones.
 - Aislamiento preliminar, purificación, secado y esterilización.
- Control del proceso de biorreacción.
 - Determinaciones físicas, químicas y medidas biológicas.
 - Aplicaciones informáticas.

Aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria:

- Procesos y productos que emplean microorganismos. Fermentación alcohólica, láctica y acética.
- Levaduras alimentarias.
 - Producción de cerveza. Aspectos generales de la fabricación. Materias primas.
 - Producción de vino. Tipos de fermentaciones y microorganismos implicados. La segunda fermentación alcohólica y los vinos espumosos.
 - La sidra. Licores destilados y otros.
 - Productos de panadería. Metabolismo de la levadura en la masa. Técnica de fabricación.
 - Levaduras inactivas y sus derivados. Componentes nutricionales. Aplicaciones.
- Productos lácteos.
- Bacterias ácido-lácticas. Sistemas metabólicos en las bacterias ácido-lácticas. Cultivos iniciadores mejorados.
- Productos cárnicos.
 - Cultivos iniciadores.
 - Embutidos crudo-curados.
- Derivados del pescado.
 - Cultivos iniciadores.
 - Anchoas y otros productos.
- Vegetales fermentados.
 - Cultivos iniciadores. Tipos de fermentaciones en vegetales.
 - Encurtidos.
 - Fermentación del café, té y cacao.
- El vinagre y otros ácidos orgánicos.
 - Metabolismo de las bacterias acéticas.
 - Proceso de fabricación del vinagre.
 - Métodos de producción de los ácidos cítrico, láctico, málico, fumárico y otros.

- Producción de proteína de biomasa microbiana.
 - Proceso de producción.
 - Microorganismos empleados.
 - Sustratos.
- Producción de enzimas a escala industrial.
 - Microorganismos productores y proceso de producción.
 - Selección de la fuente enzimática.
 - Estabilización de enzimas y de células.
 - Enzimas comerciales.
 - Aplicaciones.
- Producción de aditivos alimentarios de origen microbiano.
 - Proceso de producción.
 - Polisacáridos y edulcorantes.
 - Saborizantes. Producción enzimática del sabor. Aminoácidos.
 - Producción de vitaminas y pigmentos.
 - Avances tecnológicos.
- Alimentos transgénicos.
 - Organismos modificados genéticamente (OMG). Concepto. Aplicaciones.
 - Beneficios y riesgos potenciales de los OGMs y alimentos que los contienen.
- Evaluación de la seguridad de los nuevos productos alimenticios. Normativa europea y nacional.
- Actitud abierta y crítica ante las nuevas tendencias y aplicaciones biotecnológicas.

Aplicación de biosensores:

- Biosensores. Concepto.
 - Aplicaciones.
 - Unidades funcionales de un biosensor.
 - Clasificación y características de los biosensores.
- Sensores microbianos.
 - Clasificación y aplicaciones.
 - Ventajas e inconvenientes.
- Sensores no microbianos.
 - Clasificación y aplicaciones.
 - Ventajas e inconvenientes.
- Biosensores que no utilizan ADN.
 - Técnicas. Configuración básica.
- Sondas de ADN.
 - Secuenciación del ADN. Técnicas.
 - Uso de sondas de ácidos nucleicos.
- Inmunoensayos. Concepto. Tipos.
 - Técnicas moleculares de análisis de alimentos.
 - Reacción en cadena de la polimerasa (PCR).
 - Identificación del origen de la materia prima mediante análisis de ADN
- Detección de OMG (Organismos Modificados Genéticamente).
 - Técnicas.
 - Protocolos de detección, identificación y cuantificación de ADN.
- Biotransformación en el tratamiento de residuos alimentarios.
 - Producción de proteína de origen unicelular (SCP).
 - Producción de biocombustibles.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional da respuesta a la necesidad de proporcionar una adecuada base teórica y práctica para la comprensión y aplicación de la biotecnología y sus herramientas tecnológicas a las funciones de elaboración/transformación, seguridad alimentaria y protección ambiental.

La elaboración/transformación de productos alimenticios, la seguridad alimentaria y la protección ambiental incluyen aspectos como:

- Conocimiento de los fundamentos soporte, bioquímicos y microbiológicos, de la biotecnología.

- Caracterización de los biorreactores y de sus parámetros de control.

- Estudio de las cinéticas de crecimiento microbiano y de sus factores limitantes.

- Análisis de la tecnología del ADN recombinante en la obtención de microorganismos.

- Estudio de los procesos de fermentación, de producción de enzimas y de obtención de aditivos alimentarios.

- Identificación de los biosensores como herramientas tecnológicas de seguridad alimentaria y de protección ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en procesos de:

- Elaboración de productos alimenticios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlas.

g) Reconocer y realizar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos, aplicando la metodología analítica para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.

j) Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.

k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Conducir las operaciones de elaboración de productos alimenticios, resolviendo las contingencias que se presenten.

g) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.

i) Supervisar, durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, la depuración y la eliminación de los residuos, garantizando la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

m) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Análisis de las funciones y estructuras celulares.

- Caracterización de los microorganismos, sus procesos de reproducción y de transferencia genética.

- Identificación de las técnicas de recombinación genética y las aplicaciones del ADN recombinante.

- Descripción de los biorreactores, sus parámetros de control y los factores limitantes del crecimiento microbiano.

- Análisis de las diferentes aplicaciones de la biotecnología en la producción de productos alimenticios (empleo de levaduras, bacterias ácido-lácticas), en la obtención de biomasa microbiana, enzimas y aditivos alimentarios.

- Caracterización de los alimentos transgénicos y su normativa de regulación.

- Identificación de los biosensores como herramientas tecnológicas en la seguridad alimentaria y en la transformación de los residuos alimentarios.

Módulo Profesional: Análisis de alimentos.

Equivalencia en créditos ECTS: 8.

Código: 0464.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza el laboratorio reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido el equipamiento, instalaciones, servicios auxiliares y dispositivos de seguridad de un laboratorio.

b) Se han reconocido las medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.

c) Se han reconocido las medidas de protección individual y colectiva.

d) Se han organizado y controlado los recursos del laboratorio y el almacenamiento de reactivos y material auxiliar.

e) Se ha organizado el trabajo de laboratorio en función de las necesidades del proceso productivo y del plan de control de calidad.

f) Se han identificado las técnicas de limpieza que se van a emplear en el laboratorio.

g) Se ha comprobado el funcionamiento, el estado de calibración y de limpieza del instrumental y los equipos de análisis.

h) Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos del laboratorio de acuerdo con el tipo, características y normativa vigente.

2. Realiza el muestreo y preparación de la muestra, relacionándolo con las determinaciones analíticas que se van a realizar.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y secuenciado las etapas básicas de una determinación analítica tipo.

b) Se han caracterizado las técnicas de muestreo.

c) Se han explicado los procedimientos normalizados de trabajo (PNT) y las instrucciones de aplicación para cada técnica de muestreo.

d) Se ha seleccionado la técnica de muestreo en función de las determinaciones analíticas que se van a realizar.

e) Se ha realizado la toma de muestras, su identificación y traslado, garantizando su representatividad.

f) Se han adoptado medidas preventivas para evitar o minimizar contaminaciones y/o alteraciones de la muestra.

g) Se han seleccionado y aplicado las operaciones de tratamiento de la muestra según el protocolo establecido.

h) Se han aplicado las medidas de seguridad laboral en la toma, conservación, traslado y preparación de la muestra.

i) Se ha valorado la importancia del muestreo en la fiabilidad de los resultados de los análisis.

3. Aplica técnicas de análisis físicos y químicos en alimentos, describiendo sus fundamentos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido conceptos de química general aplicados al análisis de los alimentos.

b) Se han explicado los fundamentos de los análisis físicos y químicos.

c) Se ha preparado el material y los reactivos necesarios para los análisis físicos y químicos.

d) Se han preparado y valorado las disoluciones.

e) Se han realizado análisis de alimentos basados en procedimientos físicos.

f) Se han realizado análisis de alimentos basados en procedimientos químicos.

g) Se han recogido datos y efectuado cálculos, interpretando los resultados obtenidos.

h) Se ha valorado el orden y limpieza en la realización de los análisis.

i) Se han adoptado las medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis.

4. Realiza análisis instrumentales en productos alimenticios justificando la técnica seleccionada.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las técnicas y principios del análisis instrumental.

b) Se ha reconocido el procedimiento normalizado de trabajo (PNT) para la realización del análisis instrumental.

c) Se han seleccionado, preparado y calibrado los equipos e instrumentos en función del método analítico.

d) Se ha preparado el material y los reactivos necesarios para los análisis instrumentales.

e) Se han realizado determinaciones mediante métodos electroquímicos.

f) Se han efectuado determinaciones mediante métodos cromatográficos.

g) Se han realizado determinaciones mediante métodos ópticos.

h) Se han identificado los principales equipos automáticos de análisis.

i) Se han adoptado las medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis.

j) Se ha valorado la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación en la realización de los análisis instrumentales.

5. Elabora informes técnicos relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la estructura de los informes y boletines de análisis.

b) Se han identificado los límites de los parámetros establecidos por la normativa legal vigente.

c) Se ha identificado el rango establecido para cada parámetro de análisis.

d) Se han recogido datos y efectuado cálculos referidos a los análisis realizados.

e) Se han analizado e interpretado los resultados determinando su coherencia y validez.

f) Se han cumplimentado informes de análisis.

g) Se ha valorado la utilización de una adecuada terminología en la redacción de los informes técnicos.

h) Se ha valorado la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación en la elaboración de informes de análisis.

Duración: 192 horas.

Contenidos básicos:

Organización del laboratorio:

- Equipamiento, instalaciones y servicios auxiliares de un laboratorio.

- Áreas de trabajo y áreas auxiliares.

- Servicios auxiliares. Gas, agua, vacío, electricidad y otros.

- Dispositivos y señales de seguridad de un laboratorio.

- Normativa.

- Medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.

- Clasificación de las sustancias químicas según su peligrosidad. Etiquetado de seguridad.

- Métodos de prevención de accidentes por inhalación, intoxicación o quemaduras.

- Elementos para primeros auxilios.

- Medidas de protección individual y colectiva. Procedimientos normalizados de uso de material de seguridad.

- Plan de emergencia.

- Organización y control de los recursos del laboratorio.

- Ubicación de los equipos.

- Instrucciones de funcionamiento, verificación, calibración, programa de mantenimiento y limpieza.

- Medidas de seguridad.

- Organización del trabajo de laboratorio.

- Limpieza, desinfección y esterilización.

- Funcionamiento, calibración y limpieza del instrumental y equipos de análisis.

- Eliminación de las muestras y residuos del laboratorio. Clasificación, etiquetado, envases y almacenamiento temporal.

Muestreo y preparación de la muestra:

- Etapas de las determinaciones analíticas.

- Métodos de análisis. Criterios para su elección.

- Toma y preparación de la muestra.

- Eliminación de interferencias.

- Medición del analito. Cálculos.

- Análisis y elaboración del informe.

- Interpretación de resultados.

Técnicas de muestreo.

- Planes de muestreo e instrucciones de aplicación.

- Muestreo de juicio y muestreo aleatorio.

- Representatividad.

- Procedimientos normalizados de trabajo (PNT).

- Toma de muestra, identificación y traslado. Representatividad.

- Medidas preventivas en la manipulación de las muestras.

- Prevención de contaminaciones y alteraciones de la muestra. Control de la contaminación.

- Técnicas de conservación.

- Operaciones para el tratamiento de la muestra. Protocolos.

- Medidas de seguridad laboral en la toma, conservación, traslado y preparación de la muestra.

- Importancia del muestreo en la fiabilidad de los resultados analíticos.

Aplicación de técnicas de análisis físicos y químicos en alimentos y agua:

- Conceptos de química general aplicados al análisis de los alimentos.

- Fundamentos de los análisis físicos y químicos.

- Materiales y reactivos. Preparación de disoluciones. Valoraciones.

- Análisis físicos.

- Densidad, viscosidad, índice de refracción y otros.

- Reología. Protocolos. Procedimientos.

- Análisis químicos.

- Humedad, grasas, proteínas, hidratos de carbono, fibra, vitaminas, elementos minerales, contaminantes y otros.

- Protocolos. Procedimientos.

- Análisis de aguas potables.

- Temperatura, pH, conductividad, oxígeno disuelto, metales pesados y otros.

- Demanda Química de Oxígeno (DQO).

- Análisis de dureza y cloro.

- Protocolos. Procedimientos.

- Recogida de datos. Procedimientos.

- Cálculos. Tratamiento estadístico.

- Interpretación de los resultados.

- Orden y limpieza en el laboratorio.

- Medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis.

Realización de análisis instrumentales en productos alimenticios:

- Técnicas y principios del análisis instrumental. Fundamentos de los análisis electroquímicos, cromatográficos y ópticos. Clasificación.
- Procedimientos normalizados de trabajo (PNT).
- Equipos e instrumentos empleados. Equipos automáticos de análisis.
- Preparación y calibrado de los equipos. Metodología.
 - Parámetros a considerar. Sensibilidad, selectividad, exactitud, precisión, límite de detección y límite de cuantificación.
 - Rectas de calibrado.
- Preparación del material y de los reactivos. Tipología. Materiales certificados de referencia. Preparación de patrones.
- Métodos electroquímicos. Potenciometría. Coulombimetría. Voltamperometría y otros.
- Métodos cromatográficos. Cromatografía en papel y en capa fina, cromatografía de gases, cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) y otros.
- Métodos ópticos. Espectroscopia de absorción atómica, espectroscopia de fluorescencia, espectroscopia infrarroja, ultravioleta visible y otros.
- Recogida de datos. Cálculos. Tratamiento estadístico. Interpretación de los resultados.
- Medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis instrumentales.
- Tecnologías de la información y de la comunicación en la realización de los análisis instrumentales.

Elaboración de informes técnicos:

- Informes y boletines de análisis. Estructura. Tipos de presentación en información básica.
- Parámetros establecidos por la normativa legal vigente. Límites. Rango establecido para cada parámetro de análisis.
- Recogida de datos.
 - Número mínimo de datos para cada variable.
 - Cálculos.
 - Valores estadísticos. Valor medio, desviación estándar y otros.
- Interpretación de los resultados.
- Terminología empleada en la redacción de informes técnicos. Cumplimentación de boletines de análisis e informes.
- Tecnologías de la información y comunicación en la elaboración de informes de análisis.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de elaboración/transformación, control de calidad y comercio y promoción en la industria alimentaria y de forma transversal a las funciones de seguridad alimentaria, medio ambiente y prevención y seguridad laboral.

La elaboración/transformación, control de calidad y comercio y promoción incluyen aspectos como:

- Toma de muestras y control del producto durante el proceso.
- Control de proveedores, materias primas y auxiliares.
- Control del producto final.
- Supervisión del cumplimiento de la normativa del plan de prevención de riesgos laborales.
- Actuación según normas de planes de seguridad y emergencia.
- Conocimiento de los productos competidores y las tendencias de mercado.
- Investigación sobre nuevos productos.
- Respuesta ante emergencias.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Elaboración de productos alimenticios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- g) Reconocer y realizar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos, aplicando la metodología analítica para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- j) Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.
- k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- g) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.
- i) Supervisar, durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, la depuración y la eliminación de los residuos, garantizando la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

k) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Identificación de los requerimientos y operaciones de preparación, mantenimiento y limpieza de material, equipos e instrumental del laboratorio físico, químico e instrumental.
- Identificación de los fundamentos y procedimientos analíticos de alimentos y agua.
- Realización de los diferentes análisis físico-químicos e instrumentales de productos alimenticios y agua.
- Manejo de la información asociada al proceso. Instrucciones, controles y elaboración de informes técnicos.
- Adopción de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.
- Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de análisis físico-químicos e instrumentales, aplicando la metodología adecuada a cada alimento.

Módulo Profesional: Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.

Equivalencia en créditos ECTS: 15.

Código: 0465.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza el acondicionamiento y transformación de las materias primas justificando las operaciones y equipos seleccionados.

Criterios de evaluación:

 - a) Se han descrito las operaciones unitarias de preparación y transformación de las materias primas.
 - b) Se han caracterizado los equipos de preparación y transformación de las materias primas describiéndose su funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad.
 - c) Se han determinado las operaciones de preparación y transformación en función de las materias primas y de los productos que se van a elaborar.
 - d) Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos en función de los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.

e) Se han controlado las operaciones de preparación y transformación en función de las características de las materias primas y de los productos que se van a obtener.

f) Se han contrastado las características de las materias primas acondicionadas con las especificaciones establecidas.

g) Se han adoptado medidas de seguridad en el manejo de los equipos y en la manipulación de las materias primas.

h) Se han identificado los contaminantes que acompañan a las materias primas y los residuos generados, separándose de forma selectiva.

2. Conduce los tratamientos de conservación por calor describiendo sus fundamentos y parámetros de control.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las alteraciones de los alimentos que se controlan por la acción del calor.

b) Se han caracterizado los mecanismos de transferencia de calor.

c) Se han analizado los tratamientos de pasteurización y esterilización de los alimentos.

d) Se han caracterizado los equipos de pasteurización y esterilización, detallándose su funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad.

e) Se han establecido los tratamientos de conservación por calor en función de las materias primas y de los productos que se van a obtener.

f) Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos de pasteurización y esterilización, atendiendo a los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.

g) Se ha controlado el tratamiento de pasteurización o esterilización aplicado.

h) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones establecidas.

i) Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras.

j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3. Aplica tratamientos de conservación por bajas temperaturas describiendo las técnicas y equipos de procesado.

Criterios de evaluación:

a) Se ha justificado el empleo del frío en la conservación de los alimentos.

b) Se han caracterizado los sistemas de producción de frío y sus mecanismos de actuación.

c) Se han analizado los tratamientos de refrigeración y congelación, sus métodos de aplicación y la vida útil de los productos obtenidos.

d) Se han descrito los equipos de refrigeración y congelación, describiéndose su funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad.

e) Se han establecido los tratamientos de conservación por frío en función de las características del producto alimentario que se desea obtener.

f) Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos de refrigeración y/o congelación en función de los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.

g) Se ha controlado el tratamiento de refrigeración y/o congelación en función del producto que se va a elaborar.

h) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones establecidas.

i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

4. Supervisa los tratamientos de secado y concentración de los productos alimenticios reconociendo los métodos y parámetros de control.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido el aumento de la vida útil de los alimentos por disminución de su contenido en agua.

b) Se han caracterizado los tipos de agua existentes en los alimentos y sus mecanismos de eliminación.

c) Se han analizado los tratamientos de secado y concentración de los productos alimenticios.

d) Se han identificado los equipos de secado y concentración, describiéndose su funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad.

e) Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos de secado y concentración en función de los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.

f) Se han controlado las operaciones de secado y concentración en función de los productos que se desean obtener.

g) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones establecidas.

h) Se han identificado los pretratamientos de los productos que se van a secar.

i) Se han descrito las alteraciones que pueden producirse durante el secado y concentración de los productos alimenticios.

j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

5. Elabora productos alimenticios, seleccionando las operaciones de acondicionado, preparación, transformación y conservación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha caracterizado el producto que se desea elaborar.

b) Se han seleccionado las materias primas y auxiliares de producción, verificándose su idoneidad.

c) Se han enumerado y secuenciado las operaciones de proceso mediante diagrama de flujo.

d) Se han identificado los puntos de control críticos (PCC), definiéndose las medidas preventivas, sus límites críticos, el procedimiento de vigilancia y las medidas correctivas.

e) Se han diseñado los registros de control del proceso de elaboración, cumplimentándose adecuadamente.

f) Se han preparado y regulado los equipos de acondicionado, transformación y conservación, en función de los requerimientos del proceso.

g) Se han realizado las operaciones de acondicionado, preparación, transformación y conservación establecidas.

h) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con sus especificaciones.

i) Se han aplicado las medidas correctivas establecidas ante las desviaciones.

j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

6. Organiza el envasado y embalaje de los productos elaborados, justificando las técnicas y equipos seleccionados.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las funciones del envasado y embalaje de los productos alimenticios.

b) Se han caracterizado los materiales de envasado y embalaje.

c) Se han descrito las operaciones, condiciones y equipos de envasado y embalaje.

d) Se han caracterizado las líneas de envasado, embalaje y etiquetado de los productos alimenticios.

e) Se han realizado las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de los productos elaborados en función de sus características y tipo de envase seleccionado.

f) Se ha verificado la integridad de los cierres y la hermeticidad de los envases.

g) Se han aplicado tratamientos de conservación a los productos envasados que así lo requieran.

h) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria de las etiquetas y rótulos de los productos alimenticios garantizándose su trazabilidad.

i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

j) Se ha valorado la repercusión ambiental de un uso racional de los materiales de envasado y embalaje.

Duración: 224 horas.

Contenidos básicos:

- Acondicionado y transformación de materias primas:
- Selección y clasificación de las materias primas. Fundamentos y métodos.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
- Limpieza por vía húmeda y por vía seca. Finalidad y condiciones de desarrollo. Métodos.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
- Pelado. Características.
 - Métodos térmicos, por abrasión, con agentes químicos y con cuchillas. Condiciones de desarrollo.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
- Reducción de tamaño. Fundamentos. Métodos.
 - Efectos sobre la viscosidad, textura, propiedades organolépticas y valor nutricional de los alimentos.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
- Separación de componentes. Objetivos. Métodos. Fundamentos.
 - Balances de transferencia de materia.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
- Inactivación enzimática. Fundamentos. Enzimas presentes en las materias primas.
 - Métodos y mecanismos de actuación.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
- Distribución homogénea de los componentes. Características. Métodos.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
- Moldeado y conformado de masas. Fundamentos. Métodos.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
- Cocción. Objetivos. Métodos.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
- Medidas de seguridad en la utilización de los equipos de acondicionado y transformación de materias primas.
- Contaminantes de las materias primas y su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos. Procedimientos y equipos de separación.
- Residuos generados durante las operaciones de acondicionado y su recogida selectiva.

Tratamientos de conservación por calor:

- Alteraciones de los alimentos.
 - Causas físicas, químicas y biológicas.
 - Factores que intervienen. Temperatura, oxígeno, actividad de agua y luz.
- Mecanismos de transferencia de calor por conducción, convección y radiación. Fundamentos.
 - Balances de transferencia de calor.
 - Medidas correctoras ante desviaciones.
- Pasteurización. Objetivos. Tipos.
 - Equipos de procesado. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
 - Conservación y vida útil de los productos pasteurizados.
- Esterilización y tratamientos UHT. Objetivos. Tipos.
 - Equipos de procesado. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
 - Influencia en la conservación y vida útil de los productos esterilizados.
- Interpretación de los gráficos de control de los tratamientos de conservación por calor.

Tratamientos de conservación por bajas temperaturas:

- Utilización del frío en la conservación de los alimentos.
- Sistemas de producción de frío mecánico y criogénico. Mecanismos de actuación.
- Refrigeración. Objetivos. Tipos.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
 - Conservación y vida útil de los productos refrigerados.
- Congelación. Objetivos. Tipos.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control.
 - Conservación y vida útil de los productos congelados.
- Interpretación de los gráficos de control de los tratamientos de conservación por frío.
- Fluidos criogénicos. Repercusión ambiental. Recogida selectiva.

Tratamientos de secado y concentración:

- Contenido en agua de los alimentos.
 - Actividad de agua.
 - Influencia del contenido en agua en la vida útil de los alimentos.
- Secado de los alimentos. Características. Tipos.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control. Medidas correctoras ante desviaciones.
 - Influencia en la conservación y vida útil de los productos alimenticios.
- Concentración de los alimentos. Objetivos. Tipos.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control. Medidas correctoras ante contingencias.
 - Influencia del tratamiento en la conservación y vida útil de los productos alimenticios.
- Pretratamientos de los productos que se van a secar por escaldado, sulfitado, salazón, ahumado y otros. Objetivos. Tipos.
 - Equipos de proceso. Manejo y regulación.
 - Parámetros de control. Medidas correctoras ante desviaciones.
- Alteraciones de los productos deshidratados durante los procesos de secado y concentración. Fundamentos.

Elaboración de productos alimenticios:

- Caracterización del producto alimentario que se va a elaborar. Normativa de aplicación.
- Materias primas y auxiliares de producción.
 - Caracterización y función tecnológica.
 - Características de calidad.
 - Controles de idoneidad en recepción.
- Diagrama de flujo del proceso de elaboración. Operaciones de proceso y secuenciación.
- Identificación de los puntos de control críticos (PCC), medidas preventivas, límites críticos, procedimiento de vigilancia y medidas correctivas.
- Equipos de proceso. Descripción, preparación y regulación. Mantenimiento de primer nivel.
- Registros de control del proceso. Diseño y cumplimentación. Valoración del producto obtenido.
- Adopción de medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y de protección ambiental durante el proceso de elaboración.

Envasado y embalaje de productos alimenticios:

- Funciones del envasado y embalaje de los productos alimenticios.
- Envases de uso alimentario.
 - Materiales. Propiedades. Formatos.
 - Conservación y normativa.
- Dosificación y llenado de envases.
 - Características. Tipos.

- Elementos y sistemas de cerrado de envases. Características.
 - Integridad y hermeticidad.
- Líneas de envasado, embalaje y etiquetado de productos alimenticios.
 - Funcionamiento y secuenciación.
 - Envasado «in situ» de productos alimenticios. Secuenciación de las operaciones.
 - Anomalías más frecuentes. Medidas correctivas.
 - Operaciones y procedimientos de envasado aséptico. Características y funcionamiento.
- Etiquetas y rótulos de los productos alimenticios.
 - Características.
 - Información obligatoria y complementaria según la normativa vigente.
- Medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales en el envasado y embalaje.
- Recogida selectiva de materiales procedentes del envasado y embalaje de productos alimenticios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación necesaria para desempeñar la función de elaboración/transformación y, de forma transversal, las de seguridad alimentaria, protección ambiental, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en la industria alimentaria.

La elaboración/transformación de productos alimenticios incluye aspectos como:

- Recepción de las materias primas y auxiliares de producción.
 - Organización de equipos e instalaciones de producción.
 - Supervisión y control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones.
- Supervisión de las operaciones de elaboración (acondicionado, preparación, transformación y conservación).
 - Organización y supervisión de las operaciones de envasado y embalaje de los productos elaborados.
 - Aplicación del plan de calidad.
 - Gestión y control de la trazabilidad.
 - Gestión y aplicación de la legislación específica.
 - Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y materias auxiliares de producción.
 - Innovación tecnológica de las operaciones de elaboración de productos alimenticios.
 - Supervisión y control medioambiental de los procesos: residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especialmente agua y electricidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en la elaboración de productos alimenticios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- c) Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlas.
- d) Analizar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para supervisarlas.
- f) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- g) Reconocer y realizar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos, aplicando la metodología analítica para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- h) Describir las características organolépticas de los productos alimenticios, justificando el procedimiento metodológico y su aplicación para garantizar su control sensorial.

j) Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.

k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- c) Conducir las operaciones de elaboración de productos alimenticios, resolviendo las contingencias que se presenten.
- d) Supervisar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado en condiciones de calidad y seguridad.
- f) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

g) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.

i) Supervisar, durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, la depuración y la eliminación de los residuos, garantizando la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

k) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Identificación del producto que se va a elaborar.
- Conocimiento de los fundamentos de las operaciones de elaboración y planificación, en el aula de teoría, de las operaciones que forman la elaboración.
- Diseño del diagrama de flujo y desarrollo del APPCC.
- Selección de los equipos de trabajo.
- Caracterización de las materias primas y auxiliares de producción.
- Diseño de registros de control del proceso y su cumplimiento.
- Realización en la planta de elaboración de los procesos, operaciones de limpieza y desinfección, mantenimiento y regulación de los equipos.
- Realización e interpretación de los controles de proceso.
- Aplicación de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.

Módulo Profesional: Organización de la producción alimentaria.
Equivalencia en créditos ECTS: 4.
Código: 0466.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Determina los programas de producción de una unidad productiva analizando la información sobre el proceso y el producto.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las áreas y departamentos funcionales de la industria alimentaria.
- b) Se han reconocido las funciones y objetivos de la gestión de la producción alimentaria.

c) Se han reconocido las órdenes de fabricación como punto de partida de la planificación de la producción.

d) Se han descrito las técnicas de programación de la producción reconociendo sus especificidades, fases y aplicaciones.

e) Se han identificado y secuenciado las actividades de producción programadas, reconociendo las prioridades del proceso productivo.

f) Se han calculado las necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo de personas y máquinas.

g) Se han identificado los riesgos e incertidumbres asociados al proceso productivo.

h) Se han representado gráficamente las actividades del programa de producción relacionándolas con las técnicas de programación.

2. Coordina grupos de trabajo en unidades de producción, reconociendo los sistemas de asignación de tareas, equipos y personas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la organización de los recursos humanos en la industria alimentaria.

b) Se han identificado los componentes de los grupos de trabajo en la industria alimentaria.

c) Se han calculado las cargas de trabajo para equipos y personas.

d) Se han seleccionado y agrupado las tareas respetando la secuenciación.

e) Se han establecido actividades de dinámica de grupos para el correcto desarrollo de las relaciones interpersonales.

f) Se han identificado las actitudes proactivas y reactivas en el equipo de trabajo y las técnicas de diálogo como estrategias de resolución de conflictos.

g) Se han determinado técnicas de supervisión de tareas individuales.

3. Supervisa la producción de una unidad productiva analizando los métodos de control del proceso.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los datos más relevantes para la consecución de los objetivos de producción.

b) Se han analizado y aplicado los métodos de medición de la capacidad de los procesos productivos.

c) Se han descrito los métodos directos e indirectos de medición en las actividades de equipos y personas.

d) Se han establecido las pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia y otras).

e) Se han analizado las desviaciones valorando su repercusión e identificando sus causas.

f) Se han determinado medidas correctoras para el control del proceso.

4. Calcula los costes de producción describiendo la metodología aplicada.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los componentes que intervienen en el coste final del producto.

b) Se han analizado los métodos de cálculo de costes directos e indirectos, fijos y variables.

c) Se han aplicado los métodos de cálculo de costes del producto a nivel de planta y de producto final.

d) Se han caracterizado los costes intangibles y valorado la repercusión en el cumplimiento de los objetivos de producción.

e) Se han analizado las posibles diferencias entre los costes previstos y los obtenidos identificando las desviaciones y sus causas más probables.

f) Se han determinado las acciones correctoras.

Duración: 64 horas.

Contenidos básicos:

Programación de la producción:

- Áreas funcionales y configuración de departamentos en la industria alimentaria.

- Características.

- Organigramas funcionales y relaciones organizativas.

- Gestión de la producción alimentaria.

- Caracterización.

- Funciones y objetivos.

- Planificación de la producción. Fundamentos.

- Órdenes de fabricación. Características.

- Información básica.

- Secuenciación.

- Programación de la producción alimentaria.

- Caracterización.

- Objetivos y técnicas de programación PERT, CPM, ROY y otras.

- Terminología y simbología de la programación.

- Riesgos e incertidumbre de las líneas de producción.

- Actividades de producción. Caracterización.

- Prioridades del proceso.

- Secuenciación.

- Necesidades de materiales. Cálculo.

- Ritmo de aprovisionamiento y de trabajo.

- Representación gráfica del programa de producción.

Coordinación de grupos de trabajo en la industria alimentaria:

- Recursos humanos. Clasificación.

- Organización. Grupos de trabajo.

- Áreas de trabajo. Puestos y funciones.

- Cargas de trabajo para equipos y mano de obra. Técnicas de cálculo. Métodos de medida.

- Selección y asignación de tareas. Secuenciación.

- Dinámica de grupos. Asesoramiento.

- Técnicas de mando y motivación.

- Actitudes proactivas y reactivas en el equipo de trabajo.

- Motivación y valoración del personal.

- Métodos de comunicación y formación.

- Técnicas de supervisión de tareas.

Supervisión de la producción de una unidad productiva:

- Objetivos de producción. Capacidad de los procesos productivos. Métodos de medición.

- Control del avance del proceso. Tipos.

- Confección de estándares.

- Medición de estándares y patrones.

- Pautas de control.

- Puntos y parámetros.

- Frecuencia y responsable del control.

- Desviaciones del proceso productivo. Detección.

- Métodos de análisis. Causas.

- Acciones correctoras. Control preventivo.

Cálculo de costes:

- Componentes del coste. Descripción. Tipos.

- Métodos de cálculo de costes.

- Directos e indirectos.

- Fijos y variables.

- Coste a nivel de planta y producto final.

- Coste de mercancías y equipos. Cálculo.

- Valoración de inventarios. Coste de aprovisionamiento.

- Valoración de los equipos e instalaciones.

- Amortización. Tipos.

- Coste de la mano de obra directa e indirecta. Cálculo.

- Coste del producto final. Márgenes. Cálculo.

- Costes intangibles. Repercusiones.
- Otros tipos de coste.
 - Costes energéticos.
 - Costes de almacenamiento, distribución y otros.
- Control de costes.
 - Cálculo y control del rendimiento.
 - Análisis de las desviaciones. Acciones correctoras.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación/ programación y de elaboración/transformación; y de forma transversal a las funciones de seguridad alimentaria, protección ambiental, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en la industria alimentaria.

La planificación/programación de productos alimenticios incluye aspectos como:

- Planificación y programación de los procesos productivos.
- Cálculo de las necesidades materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo.
- Selección de operaciones, equipos y líneas de producción.
- Elaboración de documentación técnica.

La elaboración/ transformación de productos alimenticios incluye aspectos como:

- Organización de los grupos y áreas de trabajo.
- Supervisión y control de limpieza, mantenimiento y operatividad de equipos e instalaciones.
- Supervisión de una unidad productiva y control del proceso productivo.

- Aplicación del plan de calidad.
- Gestión y control de la trazabilidad.
- Cálculo de costes de producción.
- Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y materias auxiliares de producción.

- Supervisión y control medioambiental de los procesos: residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especialmente agua y electricidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de productos alimenticios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan continuación:

a) Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.

b) Identificar técnicas de programación y gestión de la producción, describiendo sus fundamentos y procedimientos de aplicación para programar y organizar la producción alimentaria.

e) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su programación y supervisión.

f) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.

j) Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.

k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa identificando los roles y responsabilidades de los componentes del grupo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

o) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

p) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.

q) Identificar formas de intervención en situaciones colectivas, analizando el proceso de toma de decisiones, para liderar en las mismas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Planificar los procesos productivos, asignando equipos e instalaciones en función del producto que se va a elaborar.

b) Programar y organizar la producción alimentaria y los sistemas automáticos de producción observando las exigencias de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.

f) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

i) Supervisar, durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, la depuración y la eliminación de los residuos, garantizando la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

k) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

l) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta la jerarquía de la empresa.

n) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Caracterización de una unidad productiva.
- Análisis de las técnicas de programación de la producción.
- Identificación de los planes y órdenes de fabricación.
- Cálculo de necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento y de trabajo.
- Reconocimiento de las áreas y grupos de trabajo.
- Caracterización de los métodos de control de los procesos productivos y sus pautas de control.
- Cálculo de los costes de producción mediante diferentes métodos de cálculo.
- Valoración de las desviaciones y de sus causas.

Módulo Profesional: Control microbiológico y sensorial de los alimentos.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0467.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza el laboratorio de microbiología reconociendo las instalaciones, equipos, recursos y medidas de seguridad.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido el equipamiento, instalaciones, servicios auxiliares y dispositivos de seguridad de un laboratorio de microbiología.

b) Se han organizado los equipos del laboratorio microbiológico reconociendo su funcionamiento, calibración y mantenimiento.

c) Se han reconocido los tratamientos térmicos empleados en microbiología.

d) Se ha organizado y controlado el almacenamiento de reactivos, medios de cultivo y material auxiliar.

e) Se ha organizado el trabajo de laboratorio microbiológico en función de las necesidades del proceso productivo y del plan de calidad.

f) Se han identificado las técnicas de limpieza, desinfección y esterilización en el laboratorio microbiológico.

g) Se han reconocido las medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.

h) Se han reconocido las medidas de protección individual y colectiva.

i) Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos del laboratorio de acuerdo con el tipo, características y normativa vigente.

2. Realiza ensayos microbiológicos, describiendo los fundamentos de la técnica empleada.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y caracterizado los principales microorganismos que se van a controlar.

b) Se han reconocido las técnicas de análisis microbiológico aplicadas en el análisis de alimentos.

c) Se ha seleccionado y preparado el instrumental y los materiales en función de la técnica que se va a emplear.

d) Se han seleccionado los medios de cultivo más apropiados para cada microorganismo.

e) Se ha realizado la toma y preparación de las muestras.

f) Se ha reconocido y seleccionado el método más adecuado para la identificación y/ o recuento microbiológico.

g) Se ha realizado el análisis microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido.

h) Se han adoptado las normas de seguridad establecidas durante la manipulación de las muestras y la realización de los análisis.

i) Se han recogido datos, efectuado cálculos, interpretado los resultados y redactado informes de análisis y de control utilizando las TIC.

j) Se han eliminado las muestras y residuos microbiológicos según el protocolo establecido.

k) Se ha reconocido la importancia de otras técnicas innovadoras en el control microbiológico.

3. Acondiciona la sala de cata y los materiales reconociendo su influencia en las características sensoriales.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las instalaciones y equipamientos de la sala de cata.

b) Se han establecido las condiciones ambientales y su influencia en el análisis sensorial.

c) Se han descrito los sentidos utilizados en la degustación y su funcionamiento.

d) Se han reconocido las condiciones requeridas para establecer un panel de cata.

e) Se han descrito los métodos e instrumentos utilizados en el entrenamiento sensorial.

f) Se ha reconocido la terminología que describe las características organolépticas.

g) Se han identificado las fichas de cata de cada alimento.

h) Se han identificado los tipos de pruebas sensoriales: discriminativas, descriptivas y afectivas/ hedónicas.

i) Se ha valorado la aplicación de la estadística y de las escalas de medida en las pruebas sensoriales.

4. Realiza el análisis sensorial relacionando la impresión percibida con su aplicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las sensaciones gustativas y táctiles, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.

b) Se han analizado los umbrales de percepción de los aromas y sabores y su influencia en la degustación.

c) Se ha descrito la metodología precisa del análisis sensorial en función del tipo de alimento.

d) Se han identificado los atributos organolépticos que caracterizan los alimentos.

e) Se ha realizado el análisis sensorial de los alimentos reconociendo las diferentes sensaciones visuales, olfativas, gustativas y táctiles.

f) Se ha realizado una valoración global del conjunto de sensaciones, apreciando su equilibrio.

g) Se ha realizado una cuantificación de las características organolépticas en la correspondiente ficha de cata.

h) Se ha reconocido la importancia del análisis sensorial en el control de materias primas y del producto elaborado.

i) Se ha identificado la importancia del análisis sensorial en el desarrollo de nuevos productos.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

Organización del laboratorio microbiológico:

- Equipamiento, instalaciones y servicios auxiliares de un laboratorio de microbiología.

- Áreas de trabajo y áreas auxiliares.

- Dispositivos y señales de seguridad de un laboratorio.

- Normativa.

- El microscopio óptico. Fundamentos, descripción y tipos. Funciones y manejo.

- Control de los equipos del laboratorio.

- Ubicación de los equipos.

- Instrucciones de funcionamiento, verificación, calibración, programa de mantenimiento y limpieza.

- Medidas de seguridad.

- Tratamientos térmicos. Tipología.

- Calor seco. Flameado, incineración y horno seco.

- Calor húmedo. Ebullición, autoclavado, tinalización, vapor efluente, pasteurización y esterilización.

- Fundamentos, mecanismos de acción y aplicaciones.

- Equipos. Medidas de seguridad.

- Áreas de almacenamiento de los reactivos, medios de cultivo y material auxiliar. Criterios de almacenamiento. Caducidad de los productos. Medidas de seguridad.

- Técnicas de limpieza, desinfección y/ o esterilización a emplear en el laboratorio.

- Procedimientos físicos por calor, radiaciones, filtración y otros.

- Procedimientos químicos. Desinfectantes y antisépticos.

- Protocolos. Mecanismo de acción.

- Aplicación y control.

- Medidas de seguridad.

- Medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.

- Clasificación de las sustancias químicas según su peligrosidad. Etiquetado de seguridad.

- Métodos de prevención de accidentes por inhalación, intoxicación o quemaduras.

- Elementos para primeros auxilios.

- Medidas de protección individual y colectiva. Procedimientos normalizados de uso de material de seguridad.

- Plan de emergencia.

- Condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos del laboratorio. Clasificación, etiquetado, envasado y almacenamiento temporal.

Análisis microbiológicos de alimentos y de agua:

- Principales microorganismos de los alimentos. Tipología y caracterización.
 - Microorganismos patógenos, alterantes y de interés industrial en los alimentos.
 - Importancia en el proceso productivo y en la calidad de los alimentos.
- Técnicas de análisis microbiológico. Fundamentos y caracterización. Principios básicos de aplicación al análisis microbiológico de alimentos.
- Preparación de los equipos y material de tratamiento de muestras. Tipología.
 - Plan de mantenimiento de equipos y servicios auxiliares de laboratorio. Puesta a punto, calibración de los equipos. Métodos y modelos matemáticos de calibrado. Regresión. Medidas de seguridad.
 - Técnicas de limpieza y desinfección del material. Incidencia del orden y limpieza en la ejecución de tareas.
- Medios de cultivo. Tipos.
 - Criterios de selección en función del microorganismo.
 - Composición y presentación.
 - Técnicas de preparación, esterilización, y conservación.
- Técnicas de toma y preparación de las muestras.
 - Manejo de las muestras en condiciones de asepsia y seguridad. Homogeneización. Dilución.
 - Técnicas de muestreo. Tipos de muestra y tamaño de la muestra. Estadísticos frecuentemente utilizados en el muestreo. Programas de muestreo según el objetivo. Utilización de tablas de muestreo.
- Tipos de análisis microbiológicos. Técnicas de siembra. Siembra para inoculación o para aislamiento. Criterios de selección.
 - Sistemática de incubación. Conceptos y parámetros fundamentales.
 - Aislamiento. Tinciones. Etapas del proceso de tinción.
- Procedimientos de identificación y recuento de microorganismos. Utilización de microorganismos marcadores. Detección y determinación directa de microorganismos patógenos.
- Medidas de seguridad en el laboratorio. Normativa
- Recogida y registro de datos. Cálculos. Interpretación de resultados. Utilización de herramientas informáticas.
- Gestión de muestras y eliminación de residuos microbiológicos. Métodos de recogida, selección, reciclaje y/o eliminación. Tratamientos previos de los residuos. Trazabilidad. Normativa.
- Otras técnicas para la identificación de microorganismos.
 - Técnicas basadas en la enumeración directa. Cuantificación microbiana en alimentos por Citometría de Flujo. Turbidimetría. Técnica de filtración con epifluorescencia directa (DEFT).
 - Técnicas basadas en la detección de constituyentes celulares. Pruebas basadas en la detección de ácidos nucleicos (PCR). Métodos inmunológicos. Bioluminiscencia.
 - Técnicas basadas en la medición de actividades metabólicas. Método de la reducción de colorantes. Microcalorimetría. Radiometría.

Preparación de materiales e instalaciones de cata:

- Requisitos básicos para la realización del análisis sensorial.
 - Instalaciones. Sala de cata. Descripción de las cabinas. Norma ISO 8589. Especificaciones generales de la instalación. Locales anexos. Condiciones ambientales.
 - Materiales y equipos utilizados en el análisis sensorial.
 - Condiciones del ensayo.

- Análisis sensorial.
 - Características organolépticas. Descripción.
 - Terminología empleada en el análisis sensorial. Importancia y utilidad. Normalización.
 - Órganos sensoriales. Fisiología.
 - Percepción sensorial.
 - Análisis instrumental de las propiedades sensoriales. Nariz y lengua electrónica, texturómetros, colorímetros y otros.
- Paneles de cata. Características generales. Tipos.
 - Selección y entrenamiento de los jueces.
 - Pruebas para investigar la sensibilidad gustativa, para la detección y reconocimiento de olores, identificación de colores primarios, de textura y otras.
- Registros y fichas de cata para el análisis sensorial.
- Tipos de pruebas sensoriales.
 - Pruebas afectivas. Prueba de preferencia. Pruebas de medición del grado de satisfacción. Prueba de aceptación.
 - Pruebas discriminativas. Prueba de comparación pareada simple. Prueba triangular. Prueba dúo-trío. Prueba de comparaciones pareadas de Scheffé. Prueba de comparaciones múltiples. Prueba de ordenamiento.
 - Pruebas descriptivas. Determinación de perfiles sensoriales.
- Escalas de medida de las características organolépticas. Tratamiento estadístico.
- Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.

Análisis sensorial:

- Sensaciones gustativas.
 - Sabores fundamentales. Ácido, salado, dulce y amargo. Otras sensaciones gustativas.
 - Localización. Intensidad de las sensaciones. Equilibrios.
 - Adaptación y fatiga del sentido del gusto.
- Sensaciones táctiles.
 - Características mecánicas, geométricas y superficiales de los alimentos. Interferencias con otras sensaciones.
 - Refuerzos.
- Tipos de intercorrelaciones de los sentidos. Gusto-olfato, gusto-tacto, vista-gusto, olfato-vista, vista-oido, gusto-oido y olfato-oido. Sensaciones complejas. «Flavor».
- Metodología del análisis sensorial de los diferentes alimentos.
 - Normativa vigente en materia de análisis sensorial. Indicaciones específicas para cada grupo de alimentos.
 - Valoración organoléptica de aceite de oliva virgen, vinos y otros alimentos y bebidas.
- Atributos positivos y negativos de los alimentos.
- Fichas de cata. Complimentación. Interpretación.
- Principales aplicaciones del análisis sensorial en la industria alimentaria.
 - Caracterización sensorial de productos alimentarios.
 - Clasificación comercial de productos alimentarios.
 - Estudio del efecto en las propiedades sensoriales de cambios en procesos tecnológicos.
 - Control de calidad de materias primas y producto final y establecimiento de la vida útil de un alimento.
 - Determinación de la aceptabilidad y/o preferencia del consumidor. Pruebas de aceptabilidad. Panel de consumidores. Actitud crítica y abierta ante el desarrollo de nuevos productos y nuevas tecnologías de elaboración.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de elaboración/transformación, control de calidad y comercio y promoción en la industria alimentaria.

La elaboración/transformación, control de calidad y comercio y promoción incluyen aspectos como:

- Toma de muestras y control del producto durante el proceso.
- Control de proveedores, materias primas y auxiliares.
- Control del producto final.
- Conocimiento de los productos competidores y de las tendencias de mercado.
- Investigación sobre nuevos productos.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Elaboración de productos alimenticios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- g) Reconocer y realizar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos, aplicando la metodología analítica para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- h) Describir las características organolépticas de los productos alimenticios, justificando el procedimiento metodológico y su aplicación para garantizar su control sensorial.
- i) Identificar las operaciones de compra-venta y las técnicas publicitarias de productos alimenticios, valorando su adecuación para comercializar y promocionar los productos elaborados.
- j) Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.
- k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- g) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.
- h) Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa alimentaria.
- i) Supervisar, durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, la depuración y la eliminación de los residuos, garantizando la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Identificación de los requerimientos y operaciones de preparación, mantenimiento y limpieza, desinfección y esterilización del material, equipos e instrumental del laboratorio microbiológico.
- Identificación de los fundamentos y procedimientos analíticos de alimentos realizando los diferentes análisis microbiológicos de productos alimentarios.
- Manejo de la información asociada al proceso. Instrucciones, controles y elaboración de informes técnicos.
- Adopción de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.
- Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de análisis sensorial aplicando la metodología adecuada a cada alimento.
- Identificación de los atributos sensoriales de los alimentos para su aplicación correspondiente.

Módulo Profesional: Nutrición y Seguridad Alimentaria.
Equivalencia en créditos ECTS: 5.
Código: 0468.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce los conceptos básicos de una correcta nutrición describiendo sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos.
- b) Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo.
- c) Se han caracterizado las fuentes alimentarias de los macronutrientes y micronutrientes.
- d) Se ha relacionado la nutrición, con la actividad física y la salud.
- e) Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente.
- f) Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias.
- g) Se han definido los conceptos nutricionales básicos durante situaciones específicas: embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras.
- h) Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud.

2. Reconoce los productos alimenticios destinados a poblaciones específicas valorando sus repercusiones e implicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las principales intolerancias alimentarias.
- b) Se han descrito las características de los alimentos dirigidos a sectores de la población que presentan problemas nutricionales con el balance energético, proteínas, carbohidratos, lípidos y otros nutrientes.
- c) Se han definido las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no contienen alérgenos.
- d) Se ha analizado la legislación específica relativa a los alérgenos.
- e) Se han identificado los distintivos específicos del etiquetado de alérgenos alimentarios.
- f) Se han identificado las particularidades nutricionales de las principales culturas del entorno.
- g) Se han definido las características de los principales alimentos étnicos consumidos en el entorno.

3. Supervisa la aplicación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales peligros físicos, químicos y/o microbiológicos que pueden tener su origen en unas malas prácticas higiénicas o de manipulación.
- b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.
- c) Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.
- d) Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.
- e) Se han reconocido los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la inocuidad del producto final.
- f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan.

4. Supervisa los planes de apoyo o prerrequisitos de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitario.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los requisitos exigidos a los proveedores con el objetivo de que no supongan un peligro higiénico-sanitario.

b) Se han identificado los peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria.

c) Se han reconocido los requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones.

d) Se han definido los requisitos necesarios para el control de plagas en la industria alimentaria.

e) Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas.

f) Se han reconocido las precauciones higiénicas que se deben seguir con los residuos generados en la industria alimentaria.

g) Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto final para garantizar la trazabilidad.

5. Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la legislación europea y estatal que obliga a las industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol basados en el APPCC.

b) Se ha valorado la eficacia de los planes de autocontrol para el control higiénico-sanitario en la industria alimentaria.

c) Se han elaborado diagramas de flujo de los principales procesos de elaboración de la industria alimentaria.

d) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración y sus medidas de control.

e) Se han identificado los puntos de control crítico (PCC) de los principales procesos de elaboración.

f) Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC.

g) Se ha definido el sistema de vigilancia de los PCC.

h) Se han descrito sistemas eficaces para la verificación y validación del plan de autocontrol basado en el APPCC.

i) Se ha reconocido la información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados.

6. Aplica estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria, reconociendo sus requisitos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las diferencias entre lo exigido por la legislación sobre seguridad alimentaria y lo requerido por normas voluntarias sobre gestión de la seguridad alimentaria.

b) Se han identificado los estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria (BRC, IFS, UNE-EN ISO 22000:2005 y otros).

c) Se han descrito los principales aspectos de la norma BRC.

d) Se han descrito los requisitos de la norma IFS.

e) Se han descrito los requisitos de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.

f) Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.

g) Se han identificado las etapas que se deben seguir para la obtención de certificados de gestión de la seguridad alimentaria.

h) Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.

i) Se ha mantenido una actitud abierta frente a nuevos estándares sobre gestión de la seguridad alimentaria que se pudiesen publicar.

Duración: 64 horas.

Contenidos básicos:

Conceptos básicos de nutrición:

- Macronutrientes.
- Fibra dietética.

- Micronutrientes. Minerales, elementos traza y vitaminas.
- Funciones de los macronutrientes y micronutrientes. Utilidad fisiológica. Repercusiones para la salud por exceso y por defecto.

- Fuentes alimentarias de macronutrientes y micronutrientes. Alimentos energéticos, plásticos y reguladores.

- Efectos del procesado sobre el contenido nutricional.

- Relación entre nutrición, actividad física y salud.

- Requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR). Tablas de composición de alimentos. Etiquetado nutricional e interpretación.

- Estudio nutricional de colectividades. Encuestas alimentarias.

- Excesos y carencias alimentarias. Sobrepeso y obesidad. Desnutrición, anorexia y bulimia

- Nutrición en situaciones específicas. Embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras.

- Influencia de los alimentos funcionales sobre la salud.

Productos alimenticios destinados a poblaciones específicas:

- Intolerancias alimentarias. Diabetes, lactosa, celiaca y otras.

- Características de los alimentos dirigidos a sectores de la población que presentan problemas nutricionales relacionados con el balance energético, proteínas, carbohidratos, lípidos y otros.

- Medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no deben contener alérgenos. Instalaciones de producción específicas, limpieza profunda de líneas tras uso de alérgenos, control de contaminación cruzada y otras.

- Legislación específica relativa a los alérgenos alimentarios y su etiquetado.

- Particularidades nutricionales de las principales culturas del entorno. Alimentos halal, kosher y otros.

- Características de los principales alimentos étnicos consumidos en Andalucía.

Supervisión de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos:

- Principales peligros físicos, químicos o microbiológicos que pueden tener su origen en unas malas prácticas higiénicas o de manipulación.

- Requisitos legales e higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.

- Consecuencias para la inocuidad del producto y la seguridad de los consumidores de hábitos y/o prácticas inadecuadas durante la producción en la industria alimentaria.

- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Enfermedades de obligada declaración.

- Medidas de prevención. Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.

- Medidas de higiene personal. Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.

- Procedimientos de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.

- Productos de limpieza y desinfección.

- Fichas técnicas.

- Medidas de prevención de riesgos laborales en la aplicación de procedimientos de limpieza y desinfección.

- Métodos de conservación y su repercusión sobre la seguridad del producto final. Tratamientos térmicos, refrigeración, congelación, envasado al vacío o en atmósfera modificada y otros.

- Formación de los manipuladores de alimentos sobre inocuidad alimentaria.

Supervisión de los planes de apoyo o prerequisites de obligado cumplimiento:

- Requisitos exigidos a los proveedores. Tipología. Registro general sanitario, sistemas de autocontrol basados en el APPCC, informes de análisis y otros.
- Peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria. Coliformes, Escherichia coli, cloro, pH, amonio, conductividad, metales y otros.
- Requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones. Procedimiento de mantenimiento.
- Requisitos para el control de plagas en la industria alimentaria. Recursos físicos. Plaguicidas y otros productos químicos. Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso. Protocolos normalizados de calibración de los equipos de medida.
- Residuos. Precauciones higiénicas. Contaminación cruzada.
- Trazabilidad. Técnicas de identificación. Documentos y registros.
- Gestión de crisis alimentarias. Medidas de adopción.
- Metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias.

Gestión de los Sistemas de autocontrol (APPCC) y de trazabilidad:

- Legislación europea y estatal relacionada con los sistemas de autocontrol basados en el APPCC.
- Valoración de la eficacia de los planes de autocontrol.
- Diagramas de flujo de los principales procesos de elaboración de la industria alimentaria. Metodología.
- Identificación y valoración de los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración. Peligros potencialmente peligrosos para el consumidor.
- Identificación de los Puntos de Control Críticos (PCC) de los principales procesos de elaboración. Peligros significativos. Índice de criticidad y modelo bidimensional. Árbol de decisión.
- Límites críticos de los PCC. Parámetros medibles. Temperatura, pH, concentración y otros.
- Sistemas de vigilancia de los PCC.
 - Frecuencia de vigilancia.
 - Establecimiento de medidas correctoras.
- Sistemas de verificación o validación del plan de autocontrol. Análisis de laboratorio. Auditorías.
- Información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados.

Aplicación de estándares de gestión de la seguridad alimentaria:

- Diferencias entre lo exigido por la legislación sobre seguridad alimentaria y lo requerido por normas voluntarias sobre gestión de la seguridad alimentaria.
- Estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria.
 - Norma BRC. Estructura. Requisitos. Evaluación.
 - Norma IFS. Estructura. Requisitos. Evaluación.
 - Norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005. Estructura. Requisitos. Evaluación.
 - Ventajas e inconvenientes de las normas BRC, IFS y UNE-EN ISO 22000:2005.
- Etapas que se deben seguir para la obtención de certificados de gestión de la seguridad alimentaria. Entidades certificadoras. Vigencia de los certificados
- Principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria. Acciones correctoras.
- Perspectivas de futuro. Predisposición ante nuevos estándares sobre gestión de la seguridad alimentaria.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de elaboración/transformación así como a las técnicas de seguridad alimentaria.

La elaboración/transformación y seguridad alimentaria incluye aspectos como:

- Control de proveedores, materias primas y auxiliares.
- Supervisión y control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones.
- Supervisión de las operaciones de elaboración (acondicionado, preparación, transformación y conservación).
- Organización y supervisión de las operaciones de envasado y embalaje de los productos elaborados.
- Aplicación del plan de calidad.
- Gestión y control de la trazabilidad.
- Gestión y aplicación de la legislación específica.
- Control del producto final.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Elaboración de productos alimenticios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.

c) Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlos.

k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Planificar los procesos productivos, asignando equipos e instalaciones en función del producto que se va a elaborar.

c) Conducir las operaciones de elaboración de productos alimenticios, resolviendo las contingencias que se presenten.

j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

k) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Caracterización de las materias primas y auxiliares de producción.
- Cálculo de ingredientes y establecimiento de los parámetros de calidad.
- Diseño de registros de control del proceso y su cumplimiento.
- Realización e interpretación de los controles de proceso.

Módulo Profesional: Procesos integrados en la industria alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 8.

Código: 0469.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Regula los sistemas de control de los procesos productivos reconociendo sus componentes y fundamentos tecnológicos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes sistemas de control de proceso y su simbología.

b) Se han reconocido las tecnologías empleadas en la automatización, describiéndose sus elementos y simbología.

c) Se han caracterizado los sistemas de control automático en lazo abierto y en lazo cerrado.

d) Se han analizado los componentes de los sistemas de control.

e) Se han caracterizado los autómatas programables o controladores lógicos programables (P.L.C.), reconociéndose su estructura y componentes electrónicos.

f) Se ha reconocido la jerarquía de la automatización industrial.

g) Se han analizado y representado las funciones lógicas con base en el Algebra de Boole.

h) Se han analizado y manejado los lenguajes de programación más habituales de los autómatas.

i) Se ha valorado la importancia del control automático de los procesos productivos.

2. Conduce la elaboración de un producto alimenticio de la industria láctea, describiendo las actividades de producción, los materiales y las necesidades de los equipos y de los sistemas automáticos de proceso.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las características del producto lácteo que se va a elaborar, su proceso de elaboración, la secuencia de las operaciones, los equipos de proceso y automatismos.

b) Se han establecido, para cada operación, las condiciones de ejecución, los equipos, los PCC y sus límites críticos, los parámetros que se han de controlar y la frecuencia de medición.

c) Se han regulado los dispositivos y elementos de los autómatas programables, introduciéndose los puntos de consigna.

d) Se han calculado las necesidades de materias primas lácteas, de auxiliares de producción y otros materiales, estableciéndose las condiciones de conservación y sus parámetros de calidad.

e) Se ha organizado y supervisado el aprovisionamiento de las materias primas lácteas, los auxiliares de producción y otros materiales.

f) Se ha comprobado, a través de simulación o de una primera carga, la idoneidad de la secuencia de operaciones de proceso, la preparación de los equipos y las condiciones de operación.

g) Se ha realizado el proceso de elaboración del producto lácteo, aplicándose las medidas correctoras establecidas ante desviaciones.

h) Se han verificado las características de calidad de las materias primas, auxiliares de producción y del producto lácteo elaborado.

i) Se ha calculado el rendimiento y el coste final del producto elaborado describiendo las herramientas de cálculo empleadas.

j) Se han recogido de forma selectiva los subproductos lácteos, residuos y productos de desecho durante el proceso de elaboración.

3. Controla la elaboración de un producto alimenticio de la industria cárnica justificando los puntos de inspección y los parámetros de control establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las características del producto cárnico que se va a elaborar, su proceso de elaboración, los equipos, los PCC, sus parámetros de control y frecuencia de medición.

b) Se han calculado las necesidades de materias primas cárnicas, de auxiliares de producción y otros materiales, estableciéndose las condiciones de conservación y sus parámetros de calidad.

c) Se ha organizado y supervisado el aprovisionamiento de las materias primas cárnicas, los auxiliares de producción y otros materiales.

d) Se han regulado los dispositivos y elementos de los equipos y automatismos, comprobándose a través de simulación o de una primera carga su idoneidad.

e) Se ha realizado el proceso de elaboración del producto cárnico, verificándose la calidad del producto obtenido y de las materias primas cárnicas empleadas.

f) Se ha calculado el rendimiento y el coste final del producto elaborado describiendo las herramientas de cálculo empleadas y las desviaciones que se hayan producido.

g) Se han recogido de forma selectiva los subproductos cárnicos, residuos y productos de desecho durante el proceso de elaboración.

h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

4. Conduce la elaboración de un producto alimenticio vegetal, describiendo las actividades de producción, los equipos y los sistemas automáticos de proceso.

Criterios de evaluación:

b) Se han descrito las características del producto vegetal que se va a elaborar, su proceso de elaboración, la secuencia de las operaciones, los equipos de proceso y automatismos.

c) Se han establecido, para cada operación, las condiciones de ejecución, los equipos, los PCC y sus límites críticos, los parámetros que se han de controlar y la frecuencia de medición.

d) Se han regulado los dispositivos y elementos de los autómatas programables, introduciéndose los puntos de consigna.

e) Se han calculado las necesidades de materias primas vegetales, de auxiliares de producción y otros materiales, estableciéndose las condiciones de conservación y sus parámetros de calidad.

f) Se ha comprobado, a través de simulación o de una primera carga, la idoneidad de la secuencia de operaciones de proceso, la preparación de los equipos y las condiciones de operación.

g) Se ha realizado el proceso de elaboración del producto vegetal, aplicándose las medidas correctoras establecidas ante desviaciones.

h) Se han verificado las características de calidad de las materias primas vegetales, auxiliares de producción y del producto elaborado.

i) Se ha calculado el rendimiento y el coste final del producto elaborado describiendo los cálculos realizados.

j) Se han recogido de forma selectiva los subproductos vegetales, residuos y productos de desecho durante el proceso de elaboración.

5. Controla la elaboración de un producto alimenticio de la industria de la pesca caracterizando el proceso de elaboración, los equipos, los puntos de inspección y los parámetros de control.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las características del producto que se va a elaborar, su proceso de elaboración, los equipos, los PCC, sus parámetros de control y frecuencia de medición.

b) Se han calculado las necesidades de materias primas de la pesca, de auxiliares de producción y otros materiales, estableciéndose las condiciones de conservación y sus parámetros de calidad.

c) Se ha organizado y supervisado el aprovisionamiento de las materias primas, los auxiliares de producción y otros materiales.

d) Se han regulado los dispositivos y elementos de los equipos y automatismos, comprobándose a través de simulación o de una primera carga su idoneidad.

e) Se ha realizado el proceso de elaboración del producto de la pesca, verificándose la calidad del producto obtenido y de las materias primas empleadas.

f) Se ha calculado el rendimiento y el coste final del producto elaborado describiendo las herramientas de cálculo empleadas y las desviaciones que se hayan producido.

g) Se han recogido de forma selectiva los subproductos, residuos y productos de desecho durante el proceso de elaboración.

h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

Regulación de los sistemas de control de los procesos:

- Control de procesos. Tipos de sistemas de control. Manual, automático y distribuido.
- Control automático de los procesos productivos. Fundamentos.
- Tecnologías de la automatización.
 - Tipos de automatismos. Eléctricos, electrónicos, neumáticos, hidráulicos y mecánicos.
 - Componentes y simbología.
- Sistemas de control en lazo abierto y en lazo cerrado. Caracterización y aplicaciones.
- Componentes de un sistema de control. Instrumentos de medición de variables, transmisores de señal y convertidores, transductores, actuadores o reguladores.
- Automatas programables o P.L.C. Descripción y tipos.
- Jerarquía de la automatización industrial. Niveles. Buses de comunicación.
- Álgebra de Boole. Funciones lógicas y puertas lógicas.
- Lenguajes de programación.
 - Tipos. Textuales y gráficos.
 - Aplicaciones y simulación.

Elaboración de un producto de la industria láctea:

- Proceso de elaboración de un producto lácteo. Descripción.
 - Operaciones y diseño del diagrama de flujo.
 - Equipos de proceso. Condiciones de ejecución.
- Aplicación del APPCC al producto lácteo que se va a elaborar.
- Identificación de los automatismos de los equipos de proceso y de sus componentes. Características y puntos de consigna.
- Materias primas lácteas y auxiliares de producción del producto que se va a elaborar.
 - Cálculo de las necesidades. Aprovisionamiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Parámetros de calidad.
- Simulación del proceso de elaboración del producto lácteo con los equipos de proceso.
 - Carga y puesta en marcha.
 - Condiciones de idoneidad y aplicación de medidas correctoras.
- Rendimiento y coste final del producto elaborado. Datos, cálculos e interpretación de resultados.
- Subproductos lácteos obtenidos. Residuos y productos de desecho. Recogida selectiva.

Elaboración de un producto de la industria cárnica:

- Proceso de elaboración de un producto cárnico. Descripción.
 - Equipos de proceso. Operaciones y secuenciación.
 - Medidas de control.
 - Diseño del diagrama de flujo.
- Aplicación del APPCC al producto cárnico que se va a elaborar. Parámetros de control y frecuencia de medición.
- Caracterización de los automatismos de los equipos de proceso y de sus componentes.
- Materias primas cárnicas y auxiliares de producción del producto que se va a elaborar.
 - Cálculo de las necesidades. Aprovisionamiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Parámetros de calidad.
- Simulación del proceso de elaboración del producto cárnico con los equipos de proceso.
 - Carga y puesta en marcha.
 - Condiciones de idoneidad y medidas correctoras.
- Rendimiento y coste final del producto elaborado. Datos, cálculos e interpretación de resultados.
- Subproductos cárnicos obtenidos. Residuos y productos de desecho. Recogida selectiva.

Elaboración de un producto vegetal:

- Proceso de elaboración de un producto vegetal. Descripción.
 - Equipos de proceso. Condiciones de ejecución.
 - Operaciones y diseño del diagrama de flujo.
- Aplicación del APPCC al producto vegetal que se va a elaborar. Parámetros de control y frecuencia de medición.
- Caracterización de los automatismos de los equipos de proceso y de sus componentes. Características y puntos de consigna.
- Materias primas vegetales y auxiliares de producción del producto a elaborar.
 - Cálculo de las necesidades. Aprovisionamiento.
 - Condiciones de conservación y parámetros de calidad.
- Simulación del proceso de elaboración del producto vegetal con los equipos de proceso.
 - Carga y puesta en marcha.
 - Condiciones de idoneidad y medidas correctoras.
- Rendimiento y coste final del producto elaborado. Datos. Cálculo e interpretación de resultados.
- Subproductos vegetales obtenidos. Residuos y productos de desecho. Recogida selectiva.
- Características de calidad del producto vegetal elaborado. Análisis rutinario e interpretación de resultados.

Elaboración de un producto de la industria de la pesca:

- Proceso de elaboración de un producto de la pesca. Descripción.
 - Equipos de proceso. Condiciones de ejecución.
 - Operaciones y diseño del diagrama de flujo.
- Aplicación del APPCC al producto que se va a elaborar. Parámetros de control y frecuencia de medición. Registros.
- Caracterización de los automatismos de los equipos de proceso y de sus componentes. Idoneidad y puntos de consigna.
- Materias primas de la pesca y auxiliares de producción del producto que se va a elaborar.
 - Cálculo de las necesidades. Aprovisionamiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Parámetros de calidad.
- Simulación del proceso de elaboración con los equipos de proceso.
 - Carga y puesta en marcha.
 - Condiciones de idoneidad.

- Rendimiento y coste final del producto elaborado. Datos, cálculos e interpretación de resultados.
- Subproductos obtenidos. Residuos y productos de desecho. Destino y recogida selectiva.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación/programación y de elaboración/transformación y, de forma transversal a las funciones de seguridad alimentaria, protección ambiental, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en la industria alimentaria.

Este módulo integra la formación adquirida en otros módulos profesionales mediante la elaboración de un producto alimentario.

El alumno debe ser capaz de organizar y controlar una unidad productiva, optimizando recursos y tiempos y aplicando medidas de higiene, de seguridad laboral y de protección ambiental. Deberá ser capaz de trabajar con autonomía, responsabilidad y capacidad de gestión bajo parámetros de calidad.

La planificación/programación de productos alimenticios incluye aspectos como:

- Desarrollo de procesos para la elaboración/ producción, envasado y embalaje.
- Procedimientos operativos.
- Elaboración de documentación técnica.

La elaboración/transformación de productos alimenticios incluye aspectos como:

- Recepción de las materias primas y auxiliares de producción.
- Organización de equipos de trabajo, equipos de proceso e instalaciones de producción.
- Supervisión y control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones.
- Supervisión de las operaciones de elaboración (acondicionado, preparación, transformación y conservación).
- Organización y supervisión de las operaciones de envasado y embalaje de los productos elaborados.
- Aplicación del plan de calidad.
- Gestión y control de la trazabilidad.
- Gestión y aplicación de la legislación específica.
- Manejo de autómatas programables o P.L.C. en procesos de producción automatizada.
- Cálculo de costes de producción.
- Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y materias auxiliares de producción.
- Innovación tecnológica de las operaciones de elaboración de productos alimenticios.
- Supervisión y control medioambiental de los procesos: residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especialmente agua y electricidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de productos alimenticios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.

b) Identificar técnicas de programación y gestión de la producción, describiendo sus fundamentos y procedimientos de aplicación para programar y organizar la producción alimentaria.

c) Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlas.

d) Analizar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para supervisarlas.

e) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la industria/empresa alimentaria.

f) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.

g) Reconocer y realizar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos, aplicando la metodología analítica para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.

h) Describir las características organolépticas de los productos alimenticios, justificando el procedimiento metodológico y su aplicación para garantizar su control sensorial.

i) Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.

k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Planificar los procesos productivos, asignando equipos e instalaciones en función del producto que se va a elaborar.

b) Programar y organizar la producción alimentaria y los sistemas automáticos de producción observando las exigencias de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.

c) Conducir las operaciones de elaboración de productos alimenticios, resolviendo las contingencias que se presenten.

d) Supervisar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado en condiciones de calidad y seguridad.

e) Planificar la logística en la empresa alimentaria, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos.

f) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

g) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.

i) Supervisar, durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, la depuración y la eliminación de los residuos, garantizando la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

k) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Caracterización del producto que se va a elaborar.
- Diseño del diagrama de flujo y desarrollo del APPCC.
- Organización, planificación y preparación de las áreas de trabajo y los recursos humanos.
- Selección, preparación y manejo de los equipos de trabajo y de los sistemas de control.
- Caracterización de las materias primas y auxiliares de producción.

- Cálculo de ingredientes y establecimiento de los parámetros de calidad.
- Diseño de registros de control del proceso y su cumplimentación.
- Manejo de manipuladores y autómatas programables con introducción de los puntos de consigna mediante teclado/ordenador o consola de programación.
- Realización e interpretación de los controles de proceso.
- Cálculo de los costos de la elaboración y rendimiento del proceso.
- Aplicación de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.
- Recogida selectiva de los subproductos, residuos y productos de desecho.

Módulo Profesional: Innovación alimentaria.
Equivalencia en créditos ECTS: 4.
Código: 0470.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Supervisa la elaboración de alimentos con mayor vida útil, describiendo sus fundamentos tecnológicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los conceptos y modelos de predicción de vida útil y fecha de duración mínima de los alimentos.
- b) Se han descrito los factores que influyen en el deterioro o alteración de los alimentos.
- c) Se han reconocido y aplicado las variables óptimas para cada tipo de alimento.
- d) Se han identificado los métodos para el control del deterioro o alteración de los alimentos.
- e) Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.
- f) Se han reconocido y aplicado los diferentes métodos de modificación de la atmósfera de los productos alimenticios envasados.
- g) Se han identificado nuevos conservantes justificando su aplicación.
- h) Se han reconocido nuevos materiales o formatos de envasado.
- i) Se ha aplicado la tecnología de barreras para prolongar la vida útil de los alimentos.
- j) Se ha mantenido una actitud abierta ante las innovaciones tecnológicas para prolongar la vida útil de los alimentos.
- k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

2. Conduce la elaboración de alimentos adaptados a nuevos nichos de mercado, reconociendo las particularidades de cada caso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las particularidades nutricionales de las principales realidades socio-culturales del entorno.
- b) Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.
- c) Se ha supervisado la elaboración de alimentos dirigidos a la realidad socio-cultural del entorno.
- d) Se ha conducido la elaboración de los alimentos regionales de mayor consumo del entorno.
- e) Se han elaborado alimentos dirigidos a diferentes grupos de población adaptándolos a sus necesidades de edad y estado fisiológico.
- f) Se ha controlado la elaboración de alimentos ecológicos.
- g) Se ha supervisado la elaboración de alimentos de IV y V gama.
- h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- i) Se ha mantenido una actitud emprendedora ante nuevos nichos de mercado.

3. Controla la elaboración de alimentos funcionales relacionando sus propiedades con la influencia para la salud.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los beneficios que los alimentos funcionales pueden aportar a la salud de los consumidores.
- b) Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.
- c) Se han elaborado alimentos enriquecidos en ácidos grasos insaturados.
- d) Se ha supervisado la elaboración de alimentos hipocalóricos y/o bajos en sodio.
- e) Se han elaborado alimentos prebióticos, reconociendo su función promotora del crecimiento selectivo de bacterias intestinales beneficiosas.
- f) Se han preparado alimentos probióticos, reconociendo sus efectos positivos sobre la flora bacteriana del intestino.
- g) Se han elaborado alimentos enriquecidos en fibra valorando su importancia para el sistema digestivo.
- h) Se han elaborado alimentos enriquecidos en vitaminas, minerales y otros, con el objetivo de evitar o minimizar carencias nutricionales.
- i) Se ha reconocido y aplicado la legislación específica para la elaboración y etiquetado de los alimentos funcionales.
- j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

4. Conduce la elaboración de alimentos adaptados a grupos de población con intolerancia alimentaria, reconociendo sus requerimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las principales intolerancias alimentarias.
- b) Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.
- c) Se han aplicado las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no deben contener alérgenos.
- d) Se ha conducido la elaboración de alimentos sin gluten utilizando materias primas alternativas que permitan obtener productos similares.
- e) Se han elaborado alimentos sin azúcares añadidos dirigidos principalmente a personas diabéticas.
- f) Se ha conducido la elaboración de productos alimenticios exentos de lactosa.
- g) Se ha conducido la elaboración de alimentos exentos de fenilalanina y otros aminoácidos.
- h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Duración: 42 horas.

Contenidos básicos:

Elaboración de alimentos con mayor vida útil:

- Vida útil y fecha de duración mínima.
 - Elección de variables relacionadas con un descenso en la calidad del alimento. Modificaciones organolépticas y alteraciones microbiológicas.
 - Modelos de predicción.
- Factores que influyen en el deterioro o alteración de los alimentos.
 - Intrínsecos. Naturaleza del propio alimento.
 - Extrínsecos. Envasado y condiciones de almacenamiento.
- Variables óptimas para cada tipo y formato de alimento. Tiempo, temperatura y otras. Aplicaciones.
- Métodos para el control del deterioro o alteración de los alimentos.
- Equipos e instalaciones para la prolongación de la vida útil de alimentos.

- Métodos de modificación de la atmósfera. Aplicaciones.
 - Mezcla de gases y envasado al vacío.
 - Atmósferas protectoras, controladas y modificadas.
- Nuevos conservantes en la industria alimentaria. Normativa.
- Nuevos materiales de envasado. Utilización. Efecto en la prolongación de la vida útil de alimentos.
- Tecnología de barreras para prolongar la vida útil de los alimentos. Aplicación.
 - Combinación de tratamientos.
 - Minimización de la pérdida de características organolépticas.
- Actitud abierta ante las innovaciones tecnológicas para prolongar la vida útil de los alimentos.

Elaboración de alimentos adaptados a nuevos nichos de mercado:

- Particularidades nutricionales de las principales realidades socio-culturales del entorno. Hábitos alimentarios de la población andaluza.
- Productos alimenticios dirigidos a diferentes etnias. Ingredientes y técnicas de elaboración.
- Alimentos regionales. Elaboración de platos característicos de la gastronomía andaluza.
- Alimentos dirigidos a diferentes grupos de población en función de la edad y estado fisiológico. Elaboración.
- Alimentos ecológicos. Características. Legislación.
- Alimentos de IV y V gama. Características.
 - Fundamentos tecnológicos.
 - Procesos de elaboración tipo.
- Actitud emprendedora ante nuevos nichos de mercado.

Elaboración de alimentos funcionales:

- Alimentos funcionales.
 - Clasificación.
 - Efectos sobre la salud.
 - Diferencias entre fortificación y enriquecimiento.
- Alimentos ricos en ácidos grasos insaturados.
 - Grasas monoinsaturadas y poliinsaturadas.
 - Esteroles vegetales.
 - Utilidad fisiológica.
 - Técnicas de incorporación a los alimentos.
- Alimentos hipocalóricos y/ o bajos en sodio. Descripción.
 - Alimentos con bajo contenido energético. Efectos beneficiosos para la salud.
 - Repercusiones para la salud del exceso de sodio en la dieta.
 - Técnicas de elaboración.
- Alimentos prebióticos.
 - Función y utilidad fisiológica. Efectos beneficiosos.
 - Técnicas de elaboración.
- Alimentos probióticos.
 - Función y utilidad fisiológica. Efectos beneficiosos.
 - Técnicas de elaboración.
- Diferencias entre alimentos prebióticos y probióticos.
- Alimentos enriquecidos en fibra. Función y utilidad fisiológica. Incorporación de fibra dietética a productos alimenticios.
- Alimentos enriquecidos en vitaminas, minerales y otros. Incorporación de micronutrientes a productos alimenticios.
- Legislación específica para la elaboración y etiquetado de los alimentos funcionales.

Elaboración de alimentos adaptados a grupos de población con intolerancia alimentaria:

- Principales intolerancias alimentarias. Clasificación.
- Medidas preventivas para evitar contaminaciones cruzadas.
- Alimentos sin gluten.
 - Materias primas alternativas.
 - Normativa. Elaboración.

- Alimentos sin azúcares añadidos.
 - Materias primas alternativas.
 - Normativa. Elaboración.
- Productos alimenticios exentos de lactosa.
 - Materias primas alternativas.
 - Normativa. Elaboración.
- Alimentos exentos de fenilalanina y otros aminoácidos. Normativa. Elaboración. Etiquetado.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional da respuesta a la necesidad de proporcionar una adecuada base teórica y práctica para la comprensión y aplicación de nuevas tendencias en la elaboración/transformación de productos alimenticios.

La elaboración/transformación de productos alimenticios incluye aspectos como:

- Recepción de las materias primas y auxiliares de producción.
- Organización de equipos e instalaciones de producción.
- Supervisión y control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones.
- Supervisión de las operaciones de elaboración, acondicionado, preparación, transformación y conservación.
- Organización y supervisión de las operaciones de envasado y embalaje de los productos elaborados.
- Aplicación del plan de calidad.
- Gestión y control de la trazabilidad.
- Gestión y aplicación de la legislación específica.
- Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y materias auxiliares de producción.
- Innovación tecnológica de las operaciones de elaboración de productos alimenticios.
- Supervisión y control medioambiental de los procesos: residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especialmente agua y electricidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de productos alimenticios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.
- c) Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlos.
- d) Analizar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para supervisarlas.
- f) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- g) Reconocer y realizar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos, aplicando la metodología analítica para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- h) Describir las características organolépticas de los productos alimenticios, justificando el procedimiento metodológico y su aplicación para garantizar su control sensorial.
- j) Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.
- k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Planificar los procesos productivos, asignando equipos e instalaciones en función del producto que se va a elaborar.

c) Conducir las operaciones de elaboración de productos alimenticios, resolviendo las contingencias que se presenten.

d) Supervisar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado en condiciones de calidad y seguridad.

f) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

g) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.

i) Supervisar, durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, la depuración y la eliminación de los residuos, garantizando la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

m) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Fundamentos tecnológicos de innovación del producto que se va a elaborar.

- Diseño del diagrama de flujo y desarrollo del APPCC.

- Organización, planificación y preparación de las áreas de trabajo y los recursos humanos.

- Selección, preparación y manejo de los equipos de trabajo.

- Caracterización de las materias primas y auxiliares de producción.

- Cálculo de ingredientes y establecimiento de los parámetros de calidad.

- Diseño de registros de control del proceso y su cumplimentación.

- Realización e interpretación de los controles de proceso.

- Aplicación de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.

- Recogida selectiva de los subproductos, residuos y productos de desecho.

Módulo Profesional: Proyecto en procesos y calidad en la Industria Alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0471.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.

b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.

c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.

d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.

e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.

f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.

g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.

h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.

i) Se ha elaborado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

Criterios de evaluación:

a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.

b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.

c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.

d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.

e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.

f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.

g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.

i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

3. Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de implementación.

b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad.

c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.

d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.

e) Se han identificado los riesgos inherentes a la implementación definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.

f) Se ha planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.

g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la ejecución.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución.

4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.

b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.

c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.

d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.

e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.

f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y se han elaborado los documentos específicos.

g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto cuando este existe.

Duración: 40 horas.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye las subfunciones de recopilación de información, identificación de necesidades y estudio de viabilidad.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar respuesta a las necesidades planteadas concretando los aspectos relevantes para su realización. Incluye las subfunciones de definición del proyecto, planificación de la intervención y elaboración de la documentación.

La función de organización de la ejecución incluye las subfunciones de programación de actividades, gestión de recursos y supervisión de la intervención.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores del sector de la industria alimentaria.

La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- La ejecución de trabajos en equipo.
- La responsabilidad y la autoevaluación del trabajo realizado.
- La autonomía y la iniciativa personal.
- El uso de las Tecnologías de la Información y de la Comunicación.

Módulo profesional: Formación y orientación laboral.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0472.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

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

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

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

g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

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

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

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

4. Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social.

d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.

e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.

f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa del sector.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando as situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

Búsqueda activa de empleo:

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

- Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.

- Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro.

- Políticas de empleo.

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

- Definición del objetivo profesional individual.

- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

- Formación profesional inicial.

- Formación para el empleo.

- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

- El proceso de toma de decisiones.

- El proyecto profesional individual.

- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

- Métodos para encontrar trabajo.

- Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.

- Análisis de los procesos de selección.

- Aplicaciones informáticas.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Concepto de equipo de trabajo.

- Clasificación de los equipos de trabajo.

- Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.

- Tipos de metodologías para trabajar en equipo.

- Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.

- Técnicas de dirección de equipos.

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

- Equipos en el sector de la industria alimentaria según las funciones que desempeñan.

- Equipos eficaces e ineficaces.

- Similitudes y diferencias.

- La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.

- La participación en el equipo de trabajo.

- Diferentes roles dentro del equipo.

- La comunicación dentro del equipo.

- Organización y desarrollo de una reunión.

- Conflicto: características, fuentes y etapas.
 - Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- El proceso de toma de decisiones en grupo.

Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.
 - Relaciones Laborales.
 - Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
 - Organismos que intervienen en las relaciones laborales.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
- El Salario. Interpretación de la estructura salarial.
 - Salario Mínimo Interprofesional.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores/as.
 - Representación sindical y representación unitaria.
 - Competencias y garantías laborales.
 - Negociación colectiva.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.
- Conflictos laborales.
 - Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
 - Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

Seguridad social, empleo y desempleo:

Estructura del sistema de la seguridad social.

- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social. Afiliación, altas, bajas y cotización.
- Estudio de las prestaciones de la seguridad social.
- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Análisis de factores de riesgo.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
- Riesgos específicos en el sector de la industria alimentaria.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa identificando los roles y responsabilidades de los componentes del grupo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

ñ) Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.

o) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

p) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.

q) Identificar formas de intervención en situaciones colectivas, analizando el proceso de toma de decisiones, para liderar en las mismas.

r) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener una cultura de actualización e innovación.

t) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

k) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

l) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta la jerarquía de la empresa.

m) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

n) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

ñ) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

q) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

s) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente a las empresas de la industria alimentaria.

- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.

- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.

- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.

- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.

- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.

- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0473.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada una pequeña y mediana empresa relacionada con la industria alimentaria.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la industria alimentaria.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la industria alimentaria, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.

k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.

l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de industria alimentaria.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la industria alimentaria, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas relacionadas con la industria alimentaria, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» relacionada con la industria alimentaria.

j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.

k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas relacionadas con la industria alimentaria, en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».

h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.

i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.

b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la industria alimentaria.

e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una «pyme» de industria alimentaria, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.

i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la industria alimentaria (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros).
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme relacionada con la industria alimentaria.
- La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector de la industria alimentaria.

- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la industria alimentaria.

- Objetivos de la empresa u organización.

- Estrategia empresarial.

- Proyecto de simulación empresarial en el aula.

- Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.

- Elección del producto y/ o servicio para la empresa u organización simulada.

- Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.

- La empresa como sistema.

- Análisis del entorno general de una pyme relacionada con la industria alimentaria.

- Análisis del entorno específico de una pyme relacionada con la industria alimentaria.

- Relaciones de una pyme de industria alimentaria con su entorno.

- Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.

- Relaciones de una pyme de industria alimentaria con el conjunto de la sociedad.

- Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.

- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una pyme u organización.

- Proyecto de simulación empresarial en el aula.

- Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.

- Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa y organizaciones.

- Elección de la forma jurídica: exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.

- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme relacionada con el sector de la construcción..

- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

- Plan de empresa: Elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

- Proyecto de simulación empresarial en el aula.

- Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.

- Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.

- Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.

- Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.

- Análisis de la información contable.

- Obligaciones fiscales de las empresas.

- Gestión administrativa de una empresa de industria alimentaria. Documentos relacionados con la compra-venta. Documentos relacionados con el cobro y pago.

- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada.
 - Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.
 - Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa identificando los roles y responsabilidades de los componentes del grupo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- ñ) Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.
- o) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- p) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.
- q) Identificar formas de intervención en situaciones colectivas, analizando el proceso de toma de decisiones, para liderar en las mismas.
- r) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener una cultura de actualización e innovación.
- s) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- t) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- k) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
- l) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta la jerarquía de la empresa.
- m) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

n) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

ñ) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

q) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

r) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

s) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de la industria alimentaria, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.
- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector de los servicios relacionados con los procesos de la industria alimentaria.
- La utilización de programas de gestión administrativa para «pymes» del sector.
- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionado con el sector de la industria alimentaria y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la cultura emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Equivalencia en créditos ECTS: 22.

Código: 0474.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtiene.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.

c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.

d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.

e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.

f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disposición personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo.

- Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.

- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.

- Los requerimientos actitudinales referidas a la calidad en la actividad profesional.

- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.

- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.

g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.

j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

3. Apoya las actividades de organización de los procesos de producción de productos alimenticios, reconociendo los objetivos planteados, las actividades productivas, los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado y valorado las órdenes de fabricación de los productos alimenticios según el plan de fabricación.

b) Se ha colaborado en la programación de la producción, en el cálculo de las necesidades de materias primas, auxiliares de producción y de otros materiales de acuerdo con el plan de fabricación y en base a las existencias en almacén.

c) Se ha participado en la programación de los aprovisionamientos.

d) Se han identificado las áreas y las condiciones de conservación necesarias para el almacenamiento de los materiales.

e) Se ha valorado la asignación de los recursos humanos, colaborando en el reparto de las tareas para el buen funcionamiento del equipo de trabajo en el proceso productivo.

f) Se ha controlado la recepción y almacenamiento de las materias primas, auxiliares de producción y otros materiales, supervisándose la documentación de control establecida por la empresa.

g) Se han identificado y cuantificado las condiciones más importantes a tener en cuenta en la elección del medio de transporte externo e interno.

h) Se ha determinado el flujo e itinerarios, los medios a utilizar y las medidas de seguridad e higiene aplicables en la carga/descarga de lotes.

i) Se han identificado las etapas y las técnicas en la negociación de las condiciones, compraventa, selección y evaluación de clientes y proveedores que la empresa aplica.

j) Se han descrito las técnicas de información y comunicación utilizadas por la empresa en sus actividades de investigación comercial de mercados.

4. Colabora en el control de la producción de una unidad alimentaria, supervisando las áreas de trabajo, la operatividad de los equipos para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, eficiencia, seguridad y protección ambiental según los procedimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la documentación relativa al proceso productivo (instrucciones de trabajo, procedimientos operativos, diagrama de flujo, aplicación del APPCC), identificándose las diferentes áreas y las operaciones del proceso productivo.

b) Se han reconocido las necesidades de máquinas, materiales, equipos y mano de obra.

c) Se ha verificado que la disposición de las máquinas y equipos, su mantenimiento, limpieza y ubicación de los dispositivos de seguridad es la correcta para conseguir una producción eficiente.

d) Se han reconocido los parámetros que deben ser controlados y las medidas correctivas en caso de desviaciones para la producción en las condiciones de calidad requeridas.

e) Se ha comprobado la operatividad de las líneas y equipos de proceso, el manejo de los elementos de control y la regulación de los sistemas automáticos.

f) Se ha verificado que la materia prima cumple con las especificaciones requeridas.

g) Se han controlado las operaciones del proceso de elaboración y conservación, comprobándose los parámetros de control según las instrucciones de trabajo y procedimientos establecidos.

h) Se han conducido y controlado las líneas y equipos de envasado, etiquetado, embalaje y paletizado.

i) Se han cumplimentado informes y partes de trabajo referidos al desarrollo del proceso, funcionamiento de equipos y resultados alcanzados.

j) Se han adoptado las medidas de prevención de riesgos y protección ambiental establecidas por la empresa.

5. Participa en las actividades de control de la calidad realizando análisis físico-químicos, instrumentales, microbiológicos y organolépticos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha participado en la organización del trabajo de laboratorio en función de las necesidades del proceso productivo y el plan de control de calidad.

b) Se ha efectuado la toma, preparación y traslado de muestras manejando el instrumental y siguiendo los procedimientos establecidos.

c) Se han realizado ensayos basados en procedimientos físicos, químicos e instrumentales.

d) Se han realizado los análisis microbiológicos necesarios para el control del proceso y del producto elaborado.

e) Se han interpretado los resultados y contrastado con las especificaciones del manual de procedimiento, plan de calidad y legislación vigente.

f) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y control, utilizando las TIC.

g) Se han realizado análisis sensoriales para controlar la calidad organoléptica del producto elaborado.

h) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.

6. Participa en la aplicación de los sistemas de gestión de la calidad, de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de gestión ambiental, proponiendo acciones para la mejora del proceso y del producto y aplicando la normativa específica del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y analizado los sistemas de gestión de calidad, de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental implantados en la empresa, así como sus herramientas de gestión.

b) Se han relacionado los objetivos de los sistemas de gestión con la filosofía de la empresa.

c) Se ha manejado el soporte documental de los sistemas de gestión.

d) Se ha verificado la ejecución de los planes generales de higiene (control del agua utilizada, control de plagas, control de residuos, limpieza y desinfección de áreas, equipos, maquinaria y otros).

e) Se ha determinado y controlado las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad laboral y alimentaria en el puesto de trabajo.

f) Se han identificado los vertidos, residuos y emisiones generadas en los procesos productivos y los tratamientos de recogida, evacuación y depuración, verificándose su correcta gestión.

g) Se ha participado en las actividades de supervisión de la trazabilidad de los procesos productivos y de los productos fabricados.

h) Se ha analizado el plan de mejora continua, los procedimientos de tratamiento de las no conformidades y de aplicación de las medidas correctivas establecidas por la empresa.

i) Se ha reconocido y aplicado la normativa específica del sector alimentario.

j) Se ha participado en las auditorias internas de calidad, trazabilidad y de impacto ambiental establecidas por la empresa como herramientas para la verificación del cumplimiento de los objetivos.

Duración: 370 horas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del Ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0462. Tecnología alimentaria.	256	8		
0463. Biotecnología alimentaria.	64	2		

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.	224	7		
0466. Organización de la producción alimentaria.	64	2		
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.			84	4
0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.			84	4
0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.			105	5
0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos.			84	4
0468. Nutrición y seguridad alimentaria.	64	2		
0469. Procesos integrados en la industria alimentaria.			84	4
0470. Innovación alimentaria.			42	2
0471. Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria.			40	
0472. Formación y orientación laboral.	96	3		
0473. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0474. Formación en centros de trabajo.			370	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1.040	30

ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Procesos de Calidad en la Industria Alimentaria

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
0468. Nutrición y seguridad alimentaria.	0470. Innovación alimentaria.
0462. Tecnología alimentaria. 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.	0469. Procesos integrados en la industria alimentaria.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS	
0462. Tecnología alimentaria. 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.	
0464. Análisis de alimentos. 0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria. 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria. 0472. Formación y orientación laboral. 0574. Empresa e iniciativa emprendedora.	

ANEXO IV

Espacios y equipamientos mínimos

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos	Superficie m ² 20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Planta de elaboración de productos alimenticios	180	120
Almacén	40	30
Sala de cata	80	50
Laboratorio de análisis de alimentos	120	90

Equipamientos:

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - PC instalados en red. - Medios audiovisuales. - Cañón de proyección. - Internet.
Planta de elaboración de productos alimenticios	<ul style="list-style-type: none"> - Zonas separadas con mamparas para las diferentes elaboraciones. - Servicios auxiliares de agua, energía eléctrica y aire comprimido. - Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. - Fregaderos de acero inoxidable. - Lavamanos. - Armarios y estanterías de acero inoxidable. - Balanzas de precisión y báscula. - Mesas de selección, lavado y preparación. - Utillaje variado, de acero inoxidable, para cocina. - Gavetas, moldes y recipientes. - Tablas de corte. - Calibradora. - Lavadora de materias primas vegetales. - Peladora-cortadora de vegetales. - Cocedero de vegetales. - Escaldador. - Batidora mezcladora. - Picadora amasadora de carnes. - Tamizadora. - Pasteurizador y esterilizador. - Autoclave vertical. - Cerradora de botes semiautomática. - Envasadora al vacío. - Caldera de vapor. - Deposito refrigerado para la recepción de leche. - Centrifuga higienizadora-desnatadora. - Tanque mezclador. - Tanque de maduración. - Batidora- amasadora de mantequilla. - Cuba de coagulación. - Prensa y moldes para quesos. - Deposito de salado de quesos. - Yogurtera. - Cámara de fermentación y curación. - Mesa de carnicería-charcutería. - Sierra mecánica y cortadora para carnicería. - Saladero. - Embutidora. - Carros de acero inoxidable. - Equipos de protección individual. - Equipos para el transporte interno. - Equipos de limpieza de instalaciones y máquinas. - Equipo de filtración esterilizante. - Intercambiadores de frío y de calor. - Horno por calor seco y/ o húmedo. - Equipos para la separación de componentes. - Cámaras de refrigeración, de congelación y de incubación.
Almacén	<ul style="list-style-type: none"> - Suministro de energía eléctrica - Estanterías de acero inoxidable. - Armarios. - Carretilla.
Sala de catas	<ul style="list-style-type: none"> - Puestos individuales de cata, con paneles separadores móviles, con luz individual, grifo y pileta. - Armarios climatizados multitemperatura. - Lavavajillas para copas. - Juegos de Aromas. - Escupidoras. - Decantadores. - Copas. Al menos 6 por puesto. - Mesa de cata del profesor con grifo y pileta.

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO
Laboratorio de análisis de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Material de laboratorio para análisis físico-químico y microbiológico. - Autoclave para microbiología. - Espectrofotómetro UV/vis. - Centrifugas. - pH-metros. - Nefelómetro. - Destiladores y desionizadores de agua. - Baño térmico con refrigeración. - Baño termostático con agitación. - Baño de ultrasonidos. - Placas calefactoras. - Refractómetros. - Estufa y desecador de infrarrojos para la determinación de humedad. - Rotavapor. - Estufas y hornos. - Desecadores. - Conductímetro portátil. - Juego de alcoholímetros. - Juego de densímetros. - Juego de viscosímetros. - Polarímetro. - Colorímetro portátil. - Equipo contador de colonias. - Balanzas. - Agitadores magnéticos calefactados. - Equipos de extracción Soxhlet. - Microtomo. - Microscopios. - Equipo para la determinación del índice de colmatación. - Aparato de Kjeldahl. - Higrómetro de punto de rocío. - Cromatógrafo. - Campana de gases. - Microondas. - Frigorífico. - Cámara de incubación - Cámara de flujo laminar - Bomba de vacío.

ANEXO V A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Ciclo Formativo de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
0462. Tecnología alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0463. Biotecnología alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0464. Análisis de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0466. Organización de la producción alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático de Enseñanza Secundaria.
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.	<ul style="list-style-type: none"> • Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Mecanizado y mantenimiento de máquinas. • Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0468. Nutrición y seguridad alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0469. Procesos integrados en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0470. Innovación alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0471. Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0472. Formación y orientación laboral.	<ul style="list-style-type: none"> • Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0472. Formación y orientación laboral.	<ul style="list-style-type: none"> • Formación y orientación laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0473. Empresa e iniciativa emprendedora.	<ul style="list-style-type: none"> • Formación y orientación laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

ANEXO V B)

Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

CUERPOS	ESPECIALIDADES	TITULACIONES
- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesores de Enseñanza Secundaria	- Formación y orientación laboral. - Procesos en la industria alimentaria.	- Diplomado en Ciencias Empresariales. - Diplomado en Relaciones Laborales. - Diplomado en Trabajo Social. - Diplomado en Educación Social. - Diplomado en Gestión y Administración Pública - Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
- Profesores Técnicos de Formación Profesional.	- Mecanizado y mantenimiento de máquinas.	- Técnico Superior en Producción por Mecanizado u otros títulos equivalentes

ANEXO V C)

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada, de otras Administraciones distintas a la educativa y orientaciones para la Administración Pública

Módulos profesionales	Titulaciones
0465. Tratamientos de preparación y conservación de alimentos. 0469. Procesos integrados en la industria alimentaria. 0470. Innovación alimentaria. 0471. Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria.	- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.	- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico Superior en Producción por Mecanizado u otros títulos equivalentes.
0462. Tecnología alimentaria. 0463. Biotecnología alimentaria. 0464. Análisis de alimentos. 0466. Organización de la producción alimentaria. 0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria. 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria. 0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos. 0468. Nutrición y seguridad alimentaria. 0472. Formación y orientación laboral. 0473. Empresa e iniciativa emprendedora.	- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

Módulos profesionales del Ciclo Formativo de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia

Módulos profesionales que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia
0462. Tecnología alimentaria. 0463. Biotecnología alimentaria. 0466. Organización de la producción alimentaria. 0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria. 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria. 0468. Nutrición y seguridad alimentaria. 0472. Formación y orientación laboral. 0574. Empresa e iniciativa emprendedora.
Módulos profesionales que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia y requieren actividades de carácter presencial
0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso. 0470. Innovación alimentaria. 0471. Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria. 0464. Análisis de alimentos. 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos. 0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos. 0469. Procesos integrados en la industria alimentaria.

ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

El Estatuto de Autonomía para Andalucía establece en su artículo 52.2 la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el Capítulo V «Formación profesional», del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

Por otra parte, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

Como consecuencia de todo ello, el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 450/2010, de 16 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden.

La presente Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre.

D I S P O N G O

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente Orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma, de conformidad con el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre.

2. Las normas contenidas en la presente disposición serán de aplicación en todos los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía que impartan las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

De conformidad con lo previsto en el artículo 12.1 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma conforman un ciclo formativo de grado superior y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 450/2010, de 16 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Ajustar la configuración lógica del sistema analizando las necesidades y criterios establecidos para configurar y exportar sistemas informáticos.

b) Identificar las necesidades de seguridad analizando vulnerabilidades y verificando el plan preestablecido para aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en el sistema.

c) Interpretar el diseño lógico de bases de datos, analizando y cumpliendo las especificaciones relativas a su aplicación, para gestionar bases de datos.

d) Instalar y configurar módulos y complementos, evaluando su funcionalidad, para gestionar entornos de desarrollo.

e) Seleccionar y emplear lenguajes, herramientas y librerías, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos.

f) Gestionar la información almacenada, planificando e implementando sistemas de formularios e informes para desarrollar aplicaciones de gestión.

g) Seleccionar y utilizar herramientas específicas, lenguajes y librerías, evaluando sus posibilidades y siguiendo un manual de estilo, para manipular e integrar en aplicaciones multiplataforma contenidos gráficos y componentes multimedia.

h) Emplear herramientas de desarrollo, lenguajes y componentes visuales, siguiendo las especificaciones y verificando interactividad y usabilidad, para desarrollar interfaces gráficas de usuario en aplicaciones multiplataforma.

i) Seleccionar y emplear técnicas, motores y entornos de desarrollo, evaluando sus posibilidades, para participar en el desarrollo de juegos y aplicaciones en el ámbito del entretenimiento.

j) Seleccionar y emplear técnicas, lenguajes y entornos de desarrollo, evaluando sus posibilidades, para desarrollar aplicaciones en teléfonos, PDA y otros dispositivos móviles.

k) Valorar y emplear herramientas específicas, atendiendo a la estructura de los contenidos, para crear ayudas generales y sensibles al contexto.

l) Valorar y emplear herramientas específicas, atendiendo a la estructura de los contenidos, para crear tutoriales, manuales de usuario y otros documentos asociados a una aplicación.

m) Seleccionar y emplear técnicas y herramientas, evaluando la utilidad de los asistentes de instalación generados, para empaquetar aplicaciones.

n) Analizar y aplicar técnicas y librerías específicas, simulando diferentes escenarios, para desarrollar aplicaciones capaces de ofrecer servicios en red.

ñ) Analizar y aplicar técnicas y librerías de programación, evaluando su funcionalidad para desarrollar aplicaciones multiproceso y multihilo.

o) Reconocer la estructura de los sistemas ERP-CRM, identificando la utilidad de cada uno de sus módulos, para participar en su implantación.

p) Realizar consultas, analizando y evaluando su alcance, para gestionar la información almacenada en sistemas ERP-CRM.

q) Seleccionar y emplear lenguajes y herramientas, atendiendo a los requerimientos, para desarrollar componentes personalizados en sistemas ERP-CRM.

r) Verificar los componentes software desarrollados, analizando las especificaciones, para completar un plan de pruebas.

s) Establecer procedimientos, verificando su funcionalidad, para desplegar y distribuir aplicaciones.

t) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para establecer las relaciones profesionales más convenientes.

u) Identificar formas de intervención ante conflictos de tipo personal y laboral, teniendo en cuenta las decisiones más convenientes, para garantizar un entorno de trabajo satisfactorio.

v) Identificar y valorar las oportunidades de promoción profesional y de aprendizaje, analizando el contexto del sector, para elegir el itinerario laboral y formativo más conveniente.

w) Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.

x) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 450/2010, de 16 de abril, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

- 0483. Sistemas informáticos.
- 0484. Bases de Datos
- 0485. Programación.
- 0486. Acceso a datos.
- 0488. Desarrollo de interfaces.
- 0490. Programación de servicios y procesos.
- 0491. Sistemas de gestión empresarial.

b) Otros módulos profesionales:

- 0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.
- 0487. Entornos de desarrollo.
- 0489. Programación multimedia y dispositivos móviles.
- 0492. Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.
- 0493. Formación y orientación laboral.
- 0494. Empresa e iniciativa emprendedora.
- 0495. Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I de la presente Orden.

Artículo 5. Desarrollo curricular.

1. Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán el currículo del Título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.

2. El equipo educativo responsable del desarrollo del ciclo formativo del Título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma, elaborará de forma coordinada las programaciones didácticas para los módulos profesionales, teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado para alcanzar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma incluye tres horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Informática y Comunicaciones, que podrá dedicarlas a acti-

vidades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El departamento de la familia profesional de Informática y Comunicaciones deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado. Estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se podrán organizar de la forma siguiente:

a) Las horas de libre configuración dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, serán impartidas por profesorado con atribución docente en algunos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Las horas de libre configuración que deban implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías, y en su defecto, se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Si el ciclo formativo tiene la consideración de bilingüe o si las horas de libre configuración deben de implementar la formación en idioma, serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto.

1. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma se cursarán una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

2. El módulo profesional de Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del Ciclo Formativo de Grado Superior de Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

3. Con objeto de facilitar el proceso de organización y coordinación del módulo de Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma, el profesorado con atribución docente en este módulo profesional tendrá en cuenta las siguientes directrices:

a) Se establecerá un periodo de inicio con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose al planteamiento, diseño y adecuación de los diversos proyectos a realizar.

b) Se establecerá un período de tutorización con al menos tres horas lectivas semanales y presenciales en el centro docente para profesorado, dedicándose al seguimiento de los diversos proyectos durante su desarrollo. El profesorado podrá

utilizar como recurso aquellas tecnologías de la información y la comunicación disponibles en el centro docente y que considere adecuadas.

c) Se establecerá un periodo de finalización con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose a la presentación, valoración y evaluación de los diversos proyectos.

4. Todos los aspectos que se deriven de la organización y coordinación de estos períodos a los que se refiere el apartado anterior, deberán reflejarse en el diseño curricular del módulo de Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma, a través de su correspondiente programación didáctica.

Artículo 8. Oferta completa.

1. En el caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma se impartan a alumnado matriculado en oferta completa, se deberá tener en cuenta que una parte de los contenidos de los módulos profesionales de Formación y orientación laboral y de Empresa e iniciativa emprendedora pueden encontrarse también en otros módulos profesionales.

2. Los equipos educativos correspondientes, antes de elaborar las programaciones de aula, recogerán la circunstancia citada en el párrafo anterior, delimitando de forma coordinada el ámbito, y si procede, el nivel de profundización adecuado para el desarrollo de dichos contenidos, con objeto de evitar al alumnado la repetición innecesaria de contenidos.

Artículo 9. Horario.

Las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma, cuando se oferten de forma completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución horaria semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

Artículo 10. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 11. Espacios y equipamientos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 11.6 del Real Decreto 450/2010, de 16 de abril, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV. Las Administraciones competentes velarán para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 12. Profesorado.

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del

Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo V A).

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V B).

3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, se concretan en el Anexo V C). En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales o se acredite, mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

Con objeto de garantizar el cumplimiento de lo referido en el párrafo anterior, se deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos, aportando la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del título académico exigido, de conformidad a las titulaciones incluidas en el Anexo V C) de la presente Orden. Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir se considerará que engloba en sí misma los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. En caso contrario, además de la titulación se aportarán los documentos indicados en el apartado b) o c).

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

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

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

c) En el caso de que se desee justificar mediante la experiencia laboral de que, al menos tres años, ha desarrollado su actividad en el sector vinculado a la familia profesional, su duración se acreditará mediante el documento oficial justificativo correspondiente al que se le añadirá:

1.º Certificación de la empresa u organismo empleador en la que conste específicamente la actividad desarrollada por el interesado. Esta actividad ha de estar relacionada implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional que se pretende impartir.

2.º En el caso de trabajadores por cuenta propia, declaración del interesado de las actividades más representativas relacionadas con los resultados de aprendizaje.

4. Las Administraciones competentes velarán para que los profesores que imparten los módulos profesionales cumplan con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 13. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. De conformidad con lo establecido en la Disposición Adicional Segunda del Real Decreto 450/2010, de 16 de abril, los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son los señalados en el Anexo VI.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza y aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo VI.

3. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo.

Disposición adicional única. Implantación de estas enseñanzas.

De conformidad con lo establecido en la disposición final segunda del Real Decreto 450/2010, de 16 de abril, las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma reguladas en la presente Orden se implantarán en el curso académico 2011/12. A tales efectos se tendrá en cuenta lo siguiente:

1. En el curso académico 2011/12 se implantará con carácter general el primer curso de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso del título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Informáticas regulado por el Decreto 132/1995, de 16 de mayo, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Informáticas en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

2. En el curso académico 2012/13 se implantará con carácter general el segundo curso de las enseñanzas conducentes al título Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso del título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Informáticas regulado por el Decreto 132/1995, de 16 de mayo, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Informáticas en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Disposición transitoria única. Matriculación del alumnado en oferta completa durante el período de transición de las enseñanzas.

1. El alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Informáticas regulado por el Decreto 132/1995, de 16 de mayo, que deja de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma regulado en la presente Orden, que no pueda promocionar a segundo, quedará matriculado en primer curso del título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma. A estos efectos, serán de aplicación las convalidaciones recogidas en el Anexo IV del Real Decreto 450/2010, de 16 de abril.

2. El alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Informáticas regulado por el Decreto 132/1995, de 16 de mayo, que deja de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma regulado en la presente Orden, que promociona a segundo curso, continuará en el curso académico 2011/12 cursando el título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Informáticas regulado por el Decreto 132/1995, de 16 de mayo. Los módulos profesionales que pudieran quedar pendientes al dejar de impartirse el título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Informáticas regulado por el

Decreto 132/1995, de 16 de mayo, podrán ser superados mediante pruebas, que a tales efectos organicen los Departamentos de Familia Profesional durante los dos cursos académicos siguientes al de desaparición del currículo, disponiéndose para ello del número de convocatorias que por normativa vigente corresponda.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 16 de junio 2011

FRANCISCO JOSÉ ÁLVAREZ DE LA CHICA
Consejero de Educación

ANEXO I

MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo profesional: Sistemas Informáticos.

Equivalencia en créditos ECTS: 10.

Código: 0483.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Evalúa sistemas informáticos identificando sus componentes y características.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los componentes físicos de un sistema informático y sus mecanismos de interconexión.

b) Se ha verificado el proceso de puesta en marcha de un equipo.

c) Se han clasificado, instalado y configurado diferentes tipos de dispositivos periféricos.

d) Se han identificado los tipos de redes y sistemas de comunicación.

e) Se han identificado los componentes de una red informática.

f) Se han interpretado mapas físicos y lógicos de una red informática.

g) Se han operado las máquinas respetando las normas de seguridad y recomendaciones de ergonomía.

2. Instala sistemas operativos planificando el proceso e interpretando documentación técnica.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los elementos funcionales de un sistema informático.

b) Se han analizado las características, funciones y arquitectura de un sistema operativo.

c) Se han comparado sistemas operativos en base a sus requisitos, características, campos de aplicación y licencias de uso.

d) Se han instalado diferentes sistemas operativos.

e) Se han aplicado técnicas de actualización y recuperación del sistema.

f) Se han utilizado máquinas virtuales para instalar y probar sistemas operativos.

g) Se han documentado los procesos realizados.

3. Gestiona la información del sistema identificando las estructuras de almacenamiento y aplicando medidas para asegurar la integridad de los datos.

Criterios de evaluación:

a) Se han comparado sistemas de archivos.

b) Se ha identificado la estructura y función de los directorios del sistema operativo.

c) Se han utilizado herramientas en entorno gráfico y comandos para localizar información en el sistema de archivos.

d) Se han creado diferentes tipos de particiones y unidades lógicas.

e) Se han realizado copias de seguridad.

f) Se han instalado y evaluado utilidades relacionadas con la gestión de información.

g) Se han automatizado tareas.

4. Gestiona sistemas operativos utilizando comandos y herramientas gráficas y evaluando las necesidades del sistema.

Criterios de evaluación:

a) Se han configurado cuentas de usuario locales y grupos.

b) Se ha asegurado el acceso al sistema mediante el uso de directivas de cuenta y directivas de contraseñas.

c) Se ha protegido el acceso a la información mediante el uso de permisos locales.

d) Se han identificado, arrancado y detenido servicios y procesos.

e) Se han utilizado comandos para realizar las tareas básicas de configuración del sistema.

f) Se ha monitorizado el sistema.

g) Se han instalado y evaluado utilidades para el mantenimiento y optimización del sistema.

h) Se han evaluado las necesidades del sistema informático en relación con el desarrollo de aplicaciones.

5. Interconecta sistemas en red configurando dispositivos y protocolos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha configurado el protocolo TCP/IP.

b) Se han utilizado dispositivos de interconexión de redes.

c) Se ha configurado el acceso a redes de área extensa.

d) Se han gestionado puertos de comunicaciones.

e) Se ha verificado el funcionamiento de la red mediante el uso de comandos y herramientas básicas.

f) Se han aplicado protocolos seguros de comunicaciones.

g) Se han configurado redes de área local cableadas.

h) Se han configurado redes de área local inalámbricas.

6. Opera sistemas en red gestionando sus recursos e identificando las restricciones de seguridad existentes.

Criterios de evaluación:

a) Se ha configurado el acceso a recursos locales y recursos de red.

b) Se han identificado los derechos de usuario y directivas de seguridad.

c) Se han explotado servidores de ficheros, servidores de impresión y servidores de aplicaciones.

d) Se ha accedido a los servidores utilizando técnicas de conexión remota.

e) Se ha evaluado la necesidad de proteger los recursos y el sistema.

f) Se han instalado y evaluado utilidades de seguridad básica.

7. Elabora documentación valorando y utilizando aplicaciones informáticas de propósito general.

Criterios de evaluación:

a) Se ha clasificado software en función de su licencia y propósito.

b) Se han analizado las necesidades específicas de software asociadas al uso de sistemas informáticos en diferentes entornos productivos.

c) Se han realizado tareas de documentación mediante el uso de herramientas ofimáticas.

d) Se han utilizado sistemas de correo y mensajería electrónica.

e) Se han utilizado los servicios de transferencia de ficheros.

f) Se han utilizado métodos de búsqueda de documentación técnica mediante el uso de servicios de internet.

g) Se han utilizado aplicaciones de propósito general.

Duración: 192 horas.

Contenidos básicos.

Explotación de Sistemas microinformáticos:

- Componentes de un sistema informático.

- Periféricos. Clasificación, instalación y configuración. Adaptadores para la conexión de dispositivos.

- Normas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

- Características de las redes. Ventajas e inconvenientes.

- Tipos de redes.

- Componentes de una red informática.

- Topologías de red.

- Tipos de cableado. Conectores.

- Mapa físico y lógico de una red local.

Instalación de Sistemas Operativos:

- Arquitectura, características y funciones de un sistema operativo.

- Tipos de sistemas operativos.

- Tipos de aplicaciones.

- Licencias y tipos de licencias.

- Gestores de arranque.

- Máquinas virtuales.

- Consideraciones previas a la instalación de sistemas operativos libres y propietarios. Planificación.

- Instalación de sistemas operativos libres y propietarios. Requisitos, versiones y licencias.

• Controladores de dispositivos.

• Procedimientos de arranque de sistemas operativos.

• Instalaciones desatendidas.

• Documentación de los procesos realizados.

- Instalación/desinstalación de aplicaciones en sistemas operativos libres y propietarios. Requisitos, versiones y licencias.

• Documentación de los procesos realizados.

- Actualización de sistemas operativos y aplicaciones.

Gestión de la información:

- Gestión de sistemas de archivos mediante comandos y entornos gráficos.

- Estructura de directorios de sistemas operativos libres y propietarios.

- Búsqueda de información del sistema mediante comandos y herramientas gráficas.

- Identificación del software instalado mediante comandos y herramientas gráficas.

- Herramientas de administración de discos. Particiones y volúmenes. Desfragmentación y chequeo. RAIDs.

- Realización de copias de seguridad.

- Gestión de la información del sistema. Rendimiento. Estadísticas. Montaje y desmontaje de dispositivos en sistemas operativos.

- Tareas automáticas.

Configuración de sistemas operativos:

- Configuración de usuarios y grupos locales. Usuarios y grupos predeterminados.

- Seguridad de cuentas de usuario.

- Seguridad de contraseñas.

- Acceso a recursos. Permisos locales. Configuración de perfiles locales de usuario.

- Servicios y procesos. Identificación y administración.

- Comandos de sistemas libres y propietarios para realizar tareas básicas de configuración del sistema.

- Herramientas de monitorización del sistema para la evaluación de prestaciones.

- Instalación de utilidades para el mantenimiento y optimización del sistema.

Conexión de sistemas en red:

- Configuración del protocolo TCP/IP en un cliente de red. Direcciones IP. Máscaras de subred. IPv4. IPv6. Configuración estática. Configuración dinámica automática.
- Ficheros de configuración de red.
- Gestión de puertos.
- Resolución de problemas de conectividad en sistemas operativos en red.
- Comandos utilizados en sistemas operativos libres y propietarios. Verificación del funcionamiento de una red mediante el uso de comandos.
- Monitorización de redes.
- Protocolos TCP/IP.
- Configuración de los adaptadores de red en sistemas operativos libres y propietarios.
- Interconexión de redes, adaptadores de red y dispositivos de interconexión. Tablas de enrutamientos.
- Acceso a redes WAN. Tecnologías.
- Redes cableadas. Tipos y características. Adaptadores de red. Conmutadores, enrutadores, entre otros.
- Redes inalámbricas. Tipos y características. Adaptadores. Dispositivos de interconexión.
- Seguridad básica en redes cableadas e inalámbricas.
- Seguridad de comunicaciones.

Gestión de recursos en una red:

- Diferencias entre permisos y derechos. Permisos de red. Permisos locales. Herencia. Listas de control de acceso.
- Derechos de usuarios. Directivas de seguridad. Objetos de directiva. Ámbito de las directivas. Plantillas.
- Requisitos de seguridad del sistema y de los datos. Seguridad a nivel de usuarios y seguridad a nivel de equipos.
- Servidores de ficheros.
- Servidores de impresión.
- Servidores de aplicaciones.
- Técnicas de conexión remota.
- Utilidades de seguridad básica.
 - Herramientas de cifrado.
 - Herramientas de análisis y administración.
 - Cortafuegos.
 - Sistemas de detección de intrusión.

Explotación de aplicaciones informáticas de propósito general:

- Tipos de software. Clasificación en función de su licencia y propósito.
- Requisitos del software. Requerimientos mínimos y recomendados.
- Herramientas ofimáticas.
- Herramientas de Internet. Correo, mensajería, transferencia de ficheros, búsqueda de documentación técnica.
- Utilidades de propósito general, antivirus, recuperación de datos, mantenimiento del sistema, entre otros.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de explotación de sistemas informáticos.

La función de explotación de sistemas informáticos incluye aspectos como:

- La instalación, configuración básica y explotación de sistemas operativos.
 - La configuración básica y gestión de redes de área local.
 - La instalación, mantenimiento y explotación de aplicaciones a partir de documentación técnica.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en la explotación de sistemas informáticos en relación al desarrollo de aplicaciones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Ajustar la configuración lógica del sistema analizando las necesidades y criterios establecidos para configurar y explotar sistemas informáticos.
- b) Identificar las necesidades de seguridad analizando vulnerabilidades y verificando el plan preestablecido para aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en el sistema.
- t) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para establecer las relaciones profesionales más convenientes.
- u) Identificar formas de intervención ante conflictos de tipo personal y laboral, teniendo en cuenta las decisiones más convenientes, para garantizar un entorno de trabajo satisfactorio.
- v) Identificar y valorar las oportunidades de promoción profesional y de aprendizaje, analizando el contexto del sector, para elegir el itinerario laboral y formativo más conveniente.
- w) Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.
- x) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Configurar y explotar sistemas informáticos, adaptando la configuración lógica del sistema según las necesidades de uso y los criterios establecidos.
- b) Aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en sistemas, servicios y aplicaciones, cumpliendo el plan de seguridad.
- t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.
- u) Liderar situaciones colectivas que se puedan producir, mediando en conflictos personales y laborales, contribuyendo al establecimiento de un ambiente de trabajo agradable, actuando en todo momento de forma respetuosa y tolerante.
- v) Gestionar su carrera profesional, analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- w) Mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo para adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos de su entorno profesional.
- x) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- y) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- La identificación del hardware.
- El análisis de los cambios y novedades que se producen en los sistemas informáticos: hardware, sistemas operativos, redes y aplicaciones.
- La utilización de máquinas virtuales para simular sistemas.
- La correcta interpretación de documentación técnica.
- La instalación y actualización de sistemas operativos.
- La gestión de redes locales.
- La instalación y configuración de aplicaciones.
- La verificación de la seguridad de acceso al sistema.
- La elaboración de documentación técnica.

Módulo Profesional: Bases de Datos.
Equivalencia en créditos ECTS: 11.
Código: 0484.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce los elementos de las bases de datos analizando sus funciones y valorando la utilidad de los sistemas gestores.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los sistemas lógicos de almacenamiento y sus características.
- b) Se han identificado los distintos tipos de bases de datos según el modelo de datos utilizado.
- c) Se han identificado los distintos tipos de bases de datos en función de la ubicación de la información.
- d) Se ha evaluado la utilidad de un sistema gestor de bases de datos.
- e) Se han clasificado los sistemas gestores de bases de datos.
- f) Se ha reconocido la función de cada uno de los elementos de un sistema gestor de bases de datos.
- g) Se ha reconocido la utilidad de las bases de datos distribuidas.
- h) Se han analizado las políticas de fragmentación de la información.

2. Crea bases de datos definiendo su estructura y las características de sus elementos según el modelo relacional.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado el formato de almacenamiento de la información.
- b) Se han creado las tablas y las relaciones entre ellas.
- c) Se han seleccionado los tipos de datos adecuados.
- d) Se han definido los campos clave en las tablas.
- e) Se han implantado las restricciones reflejadas en el diseño lógico.
- f) Se han creado vistas.
- g) Se han creado los usuarios y se les han asignado privilegios.
- h) Se han utilizando asistentes, herramientas gráficas y los lenguajes de definición y control de datos.

3. Consulta la información almacenada en una base de datos empleando asistentes, herramientas gráficas y el lenguaje de manipulación de datos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las herramientas y sentencias para realizar consultas.
- b) Se han realizado consultas simples sobre una tabla.
- c) Se han realizado consultas sobre el contenido de varias tablas mediante composiciones internas.
- d) Se han realizado consultas sobre el contenido de varias tablas mediante composiciones externas.
- e) Se han realizado consultas resumen.
- f) Se han realizado consultas con subconsultas.

4. Modifica la información almacenada en la base de datos utilizando asistentes, herramientas gráficas y el lenguaje de manipulación de datos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las herramientas y sentencias para modificar el contenido de la base de datos.
- b) Se han insertado, borrado y actualizado datos en las tablas.
- c) Se ha incluido en una tabla la información resultante de la ejecución de una consulta.
- d) Se han diseñado guiones de sentencias para llevar a cabo tareas complejas.
- e) Se ha reconocido el funcionamiento de las transacciones.

f) Se han anulado parcial o totalmente los cambios producidos por una transacción.

g) Se han identificado los efectos de las distintas políticas de bloqueo de registros.

h) Se han adoptado medidas para mantener la integridad y consistencia de la información.

5. Desarrolla procedimientos almacenados evaluando y utilizando las sentencias del lenguaje incorporado en el sistema gestor de bases de datos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diversas formas de automatizar tareas.
- b) Se han reconocido los métodos de ejecución de guiones.
- c) Se han identificado las herramientas disponibles para editar guiones.
- d) Se han definido y utilizado guiones para automatizar tareas.
- e) Se han utilizado estructuras de control de flujo.
- f) Se ha hecho uso de las funciones proporcionadas por el sistema gestor.
- g) Se han definido funciones de usuario.
- h) Se han definido disparadores.
- i) Se han utilizado cursores.

6. Diseña modelos relacionales normalizados interpretando diagramas entidad/relación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado herramientas gráficas para representar el diseño lógico.
- b) Se han identificado las tablas del diseño lógico.
- c) Se han identificado los campos que forman parte de las tablas del diseño lógico.
- d) Se han analizado las relaciones entre las tablas del diseño lógico.
- e) Se han identificado los campos clave.
- f) Se han aplicado reglas de integridad.
- g) Se han aplicado reglas de normalización.
- h) Se han analizado y documentado las restricciones que no pueden plasmarse en el diseño lógico.

7. Gestiona la información almacenada en bases de datos objeto-relacionales, evaluando y utilizando las posibilidades que proporciona el sistema gestor.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características de las bases de datos objeto-relacionales.
- b) Se han creado tipos de datos objeto, sus atributos y métodos.
- c) Se han creado tablas de objetos y tablas de columnas tipo objeto.
- d) Se han creado tipos de datos colección.
- e) Se han realizado consultas.
- f) Se ha modificado la información almacenada manteniendo la integridad y consistencia de los datos.

Duración: 192 horas.

Contenidos básicos.

Almacenamiento de la información:

- Sistema lógico de almacenamiento. Concepto, características y clasificación.
- Ficheros (planos, indexados, acceso directo, entre otros).
- Bases de datos. Conceptos, usos y tipos según el modelo de datos, la ubicación de la información.
- Sistemas gestores de base de datos. Definición, funciones, estructura, componentes y tipos. Comparativa con sistemas de ficheros clásicos. Sistemas gestores de bases de datos comerciales y libres.

- Bases de datos centralizadas y bases de datos distribuidas. Fragmentación de la información. Políticas de fragmentación

Creación de Bases de Datos relacionales:

- Modelo de datos. Concepto y tipos. Proceso de diseño de una base de datos.
- Terminología del modelo relacional. Relaciones, atributos, tuplas. Representación. Diagramas relacionales.
- Lenguaje de definición de datos. Estándar SQL. Revisión histórica e importancia.
- La sentencia CREATE. Concepto de objeto de una base de datos.
- Tipos de datos. Juegos de caracteres. Criterios de comparación y ordenación.
- Implementación de restricciones.
- Claves primarias. Claves primarias simples y compuestas.
- Índices. Características. Valores no duplicados.
- El valor NULL.
- Claves ajenas. Opciones de borrado y modificación.
- Vistas.
- Usuarios. Roles. Privilegios. Objetos.
- Lenguaje de descripción de datos (DDL). Herramientas gráficas proporcionadas por el sistema gestor para la descripción de datos.
- Lenguaje de control de datos (DCL). Herramientas gráficas proporcionadas por el sistema gestor para la definición de usuarios, roles y privilegios.

Realización de consultas:

- Herramientas gráficas proporcionadas por el sistema gestor para la realización de consultas.
- Lenguaje de manipulación de datos (DML).
- La sentencia SELECT.
- Selección y ordenación de registros.
- Operadores. Operadores de comparación. Operadores lógicos. Precedencia. Unión de consultas.
- Consultas de resumen.
- Funciones de agregado. Agrupamiento de registros. Condición de agrupamiento.
- Composiciones internas. Nombres cualificados.
- Composiciones externas.
- Subconsultas. Ubicación de subconsultas. Subconsultas anidadas.
- Rendimiento de consultas.

Tratamiento de datos:

- Herramientas gráficas proporcionadas por el sistema gestor para la edición de la información.
- Sentencias para modificar el contenido de la base de datos, INSERT, DELETE y UPDATE.
- Inserción de registros. Inserciones a partir de una consulta.
- Borrado de registros.
- Modificación de registros.
- Borrados y modificaciones e integridad referencial. Actualización y borrado en cascada.
- Subconsultas y composiciones en órdenes de edición.
- Guión. Concepto y tipos.
- Transacciones. Sentencias de procesamiento de transacciones.
- Problemas asociados al acceso simultáneo a los datos.
- Políticas de bloqueo. Bloqueos compartidos y exclusivos.

Programación de bases de datos:

- Introducción. Lenguaje de programación.
- Palabras reservadas. Comentarios.
- Variables del sistema y variables de usuario.
- Estructuras de control de flujo. Alternativas. Bucles.
- Herramientas para creación de guiones. Procedimientos de ejecución.

- Funciones.
- Procedimientos almacenados. Funciones de usuario. Subrutinas. Variables locales y globales.
- Eventos y disparadores.
- Excepciones. Tratamiento de excepciones.
- Cursores. Funciones de tratamiento de cursores.

Interpretación de Diagramas Entidad/Relación:

- Modelo E/R. Concepto, tipos, elementos y representación. Notaciones de diagramas E/R.
- Entidades y relaciones. Cardinalidad. Claves.
- Debilidad.
- El modelo E/R ampliado. Reflexión. Jerarquía.
- Paso del diagrama E/R al modelo relacional.
- Formas normales. Normalización de modelos relacionales.
- Revisión del diseño, desnormalización y otras decisiones no derivadas del proceso de diseño, identificación, justificación y documentación.

Uso de bases de datos objeto-relacionales:

- Características de las bases de datos objeto-relacionales.
- Tipos de datos objeto. Atributos, métodos, sobrecarga, constructores y destructores.
- Definición de tipos de objeto. Definición de métodos.
- Herencia.
- Identificadores; referencias.
- Tablas de objetos y tablas con columnas tipo objeto.
- Tipos de datos colección. Operaciones.
- Declaración e inicialización de objetos.
- Uso de la sentencia SELECT.
- Navegación a través de referencias.
- Llamadas a métodos.
- Inserción de objetos.
- Modificación y borrado de objetos.
- Borrado de tablas y tipos.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de programación de bases de datos.

La función de programación de bases de datos incluye aspectos como:

- La planificación y realización del diseño físico de una base de datos.
- La normalización de esquemas.
- La inserción y manipulación de datos.
- La planificación y realización de consultas.
- La programación de procedimientos almacenados.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La gestión de la información almacenada en bases de datos.
- El desarrollo de aplicaciones que acceden a bases de datos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Interpretar el diseño lógico de bases de datos, analizando y cumpliendo las especificaciones relativas a su aplicación, para gestionar bases de datos.

e) Seleccionar y emplear lenguajes, herramientas y librerías, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos.

f) Gestionar la información almacenada, planificando e implementando sistemas de formularios e informes para desarrollar aplicaciones de gestión.

p) Realizar consultas, analizando y evaluando su alcance, para gestionar la información almacenada en sistemas ERP-CRM.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en sistemas, servicios y aplicaciones, cumpliendo el plan de seguridad.

c) Gestionar bases de datos, interpretando su diseño lógico y verificando integridad, consistencia, seguridad y accesibilidad de los datos.

e) Desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, librerías y herramientas adecuados a las especificaciones.

p) Gestionar la información almacenada en sistemas ERP-CRM garantizando su integridad.

t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La interpretación de diseños lógicos de bases de datos.
- La realización del diseño físico de una base de datos a partir de un diseño lógico.
- La implementación y normalización de bases de datos.
- La realización de operaciones de consulta y modificación sobre los datos almacenados.
- La programación de procedimientos almacenados.
- La utilización de bases de datos objeto-relacionales.

Módulo Profesional: Programación.
Equivalencia en créditos ECTS: 14.
Código: 0485.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce la estructura de un programa informático, identificando y relacionando los elementos propios del lenguaje de programación utilizado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los bloques que componen la estructura de un programa informático.
- b) Se han creado proyectos de desarrollo de aplicaciones.
- c) Se han utilizado entornos integrados de desarrollo.
- d) Se han identificado los distintos tipos de variables y la utilidad específica de cada uno.
- e) Se ha modificado el código de un programa para crear y utilizar variables.
- f) Se han creado y utilizado constantes y literales.
- g) Se han clasificado, reconocido y utilizado en expresiones los operadores del lenguaje.
- h) Se ha comprobado el funcionamiento de las conversiones de tipos explícitas e implícitas.
- i) Se han introducido comentarios en el código.

2. Escribe y prueba programas sencillos, reconociendo y aplicando los fundamentos de la programación orientada a objetos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los fundamentos de la programación orientada a objetos.
- b) Se han escrito programas simples.
- c) Se han instanciado objetos a partir de clases predefinidas.
- d) Se han utilizado métodos y propiedades de los objetos.
- e) Se han escrito llamadas a métodos estáticos.
- f) Se han utilizado parámetros en la llamada a métodos.
- g) Se han incorporado y utilizado librerías de objetos.
- h) Se han utilizado constructores.
- i) Se ha utilizado el entorno integrado de desarrollo en la creación y compilación de programas simples.

3. Escribe y depura código, analizando y utilizando las estructuras de control del lenguaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha escrito y probado código que haga uso de estructuras de selección.
- b) Se han utilizado estructuras de repetición.
- c) Se han utilizado estructuras de repetición.
- d) Se han reconocido las posibilidades de las sentencias de salto.
- e) Se ha escrito código utilizando control de excepciones.
- f) Se han creado programas ejecutables utilizando diferentes estructuras de control.
- g) Se han probado y depurado los programas.
- h) Se ha comentado y documentado el código.

4. Desarrolla programas organizados en clases analizando y aplicando los principios de la programación orientada a objetos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la sintaxis, estructura y componentes típicos de una clase.
- b) Se han definido clases.
- c) Se han definido clases.
- d) Se han definido propiedades y métodos.
- e) Se han creado constructores.
- f) Se han desarrollado programas que instancien y utilicen objetos de las clases creadas anteriormente.
- g) Se han utilizado mecanismos para controlar la visibilidad de las clases y de sus miembros.
- h) Se han definido y utilizado clases heredadas.
- i) Se han creado y utilizado métodos estáticos.
- j) Se han definido y utilizado interfaces.
- k) Se han creado y utilizado conjuntos y librerías de clases.

5. Realiza operaciones de entrada y salida de información, utilizando procedimientos específicos del lenguaje y librerías de clases.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha utilizado la consola para realizar operaciones de entrada y salida de información.
- b) Se han aplicado formatos en la visualización de la información.
- c) Se han reconocido las posibilidades de entrada/salida del lenguaje y las librerías asociadas.
- d) Se han utilizado ficheros para almacenar y recuperar información.
- e) Se han creado programas que utilicen diversos métodos de acceso al contenido de los ficheros.
- f) Se han utilizado las herramientas del entorno de desarrollo para crear interfaces gráficas de usuario simples.
- g) Se han programado controladores de eventos.
- h) Se han escrito programas que utilicen interfaces gráficas para la entrada y salida de información.

6. Escribe programas que manipulen información seleccionando y utilizando tipos avanzados de datos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han escrito programas que utilicen arrays
- b) Se han reconocido las librerías de clases relacionadas con tipos de datos avanzados.
- c) Se han utilizado listas para almacenar y procesar información.
- d) Se han utilizado iteradores para recorrer los elementos de las listas.
- e) Se han reconocido las características y ventajas de cada una de las colecciones de datos disponibles.
- f) Se han creado clases y métodos genéricos.
- g) Se han utilizado expresiones regulares en la búsqueda de patrones en cadenas de texto.

h) Se han identificado las clases relacionadas con el tratamiento de documentos XML.

i) Se han realizado programas que realicen manipulaciones sobre documentos XML.

7. Desarrolla programas aplicando características avanzadas de los lenguajes orientados a objetos y del entorno de programación.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos de herencia, superclase y subclase.

b) Se han utilizado modificadores para bloquear y forzar la herencia de clases y métodos.

c) Se ha reconocido la incidencia de los constructores en la herencia.

d) Se han creado clases heredadas que sobrescriban la implementación de métodos de la superclase.

e) Se han diseñado y aplicado jerarquías de clases.

f) Se han probado y depurado las jerarquías de clases.

g) Se han realizado programas que implementen y utilicen jerarquías de clases.

h) Se ha comentado y documentado el código.

8. Utiliza bases de datos orientadas a objetos, analizando sus características y aplicando técnicas para mantener la persistencia de la información.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características de las bases de datos orientadas a objetos.

b) Se ha analizado su aplicación en el desarrollo de aplicaciones mediante lenguajes orientados a objetos.

c) Se han instalado sistemas gestores de bases de datos orientados a objetos.

d) Se han clasificado y analizado los distintos métodos soportados por los sistemas gestores para la gestión de la información almacenada.

e) Se han creado bases de datos y las estructuras necesarias para el almacenamiento de objetos.

f) Se han programado aplicaciones que almacenen objetos en las bases de datos creadas.

g) Se han realizado programas para recuperar, actualizar y eliminar objetos de las bases de datos.

h) Se han realizado programas para almacenar y gestionar tipos de datos estructurados, compuestos y relacionados.

9. Gestiona información almacenada en bases de datos relacionales manteniendo la integridad y consistencia de los datos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características y métodos de acceso a sistemas gestores de bases de datos relacionales.

b) Se han programado conexiones con bases de datos.

c) Se ha escrito código para almacenar información en bases de datos.

d) Se han creado programas para recuperar y mostrar información almacenada en bases de datos.

e) Se han efectuado borrados y modificaciones sobre la información almacenada.

f) Se han creado aplicaciones que ejecuten consultas sobre bases de datos.

g) Se han creado aplicaciones para posibilitar la gestión de información presente en bases de datos relacionales.

Duración: 256 horas.

Contenidos básicos.

Identificación de los elementos de un programa informático:

- Estructura y bloques fundamentales.
- Variables.
- Tipos de datos.

- Literales.

- Constantes.

- Operadores y expresiones.

- Conversiones de tipo.

- Comentarios.

- Entornos integrados de desarrollo.

- Definición y tipos. Entornos comerciales y de Software libre.

- Instalación y descripción de entornos integrados de desarrollo.

- Creación de proyectos. Estructura y componentes.

Utilización de objetos:

- Características de los objetos.

- Instanciación de objetos.

- Utilización de métodos.

- Utilización de propiedades.

- Utilización de métodos estáticos.

- Librerías de objetos. Inclusión y uso.

- Constructores.

- Destrucción de objetos y liberación de memoria.

- Entornos de desarrollo para programación orientada a objetos.

- Entornos específicos.

- Plugins de integración en entornos genéricos.

Uso de estructuras de control:

- Estructuras de selección.

- Estructuras de repetición.

- Estructuras de salto.

- Control de excepciones.

- Depuración de programas.

- El depurador como herramienta de control de errores.

- Documentación de programas.

- Documentación interna, comentarios.

- Documentación externa, diagramas de clases, requisitos, guías, etc.

Desarrollo de clases:

- Concepto de clase y objeto.

- Estructura y miembros de una clase. Diagramas de clase.

- Creación de atributos.

- Creación de métodos.

- Creación de constructores.

- Utilización de clases y objetos.

- Concepto de herencia. Tipos. Utilización de clases heredadas.

- Librerías de clases. Creación. Inclusión y uso de la interface.

Lectura y escritura de información:

- Tipos de flujos. Flujos de bytes y de caracteres.

- Clases relativas a flujos.

- Utilización de flujos.

- Entrada desde teclado.

- Salida a pantalla.

- Ficheros de datos. Registros.

- Apertura y cierre de ficheros. Modos de acceso.

- Escritura y lectura de información en ficheros.

- Utilización de los sistemas de ficheros.

- Creación y eliminación de ficheros y directorios.

- Interfaces.

- Concepto de evento.

- Creación de controladores de eventos.

Aplicación de las estructuras de almacenamiento:

- Estructuras. Definición y uso.

- Concepto de Array. Tipos. Creación de arrays. Recorrido y búsquedas en un array.

- Arrays multidimensionales.
- Cadenas de caracteres. Uso de las cadenas. Recorrido y manipulación. Uso de expresiones regulares en cadenas de texto.
- Concepto de Lista. Tipos. Operaciones.
- Aplicación del estándar XML.
- Concepto de XML Estructura de un documento XML.
- Especificación de documentos. DTD y XSD.
- Clases para la creación y manipulación de documentos XML.

Utilización avanzada de clases:

- Composición de clases.
- Herencia.
- Superclases y subclases.
- Clases y métodos abstractos y finales.
- Sobreescritura de métodos.
- Constructores y herencia.

Mantenimiento de la persistencia de los objetos:

- Bases de datos orientadas a objetos.
- Características de las bases de datos orientadas a objetos.
- Instalación del gestor de bases de datos.
- Creación de bases de datos.
- Mecanismos de consulta.
- El lenguaje de consultas, sintaxis, expresiones, operadores.
- Recuperación, modificación y borrado de información.
- Tipos de datos objeto; atributos y métodos.
- Tipos de datos colección.

Gestión de bases de datos relacionales:

- Conexión con bases de datos relacionales. Características, tipos y métodos de acceso.
- Establecimiento de conexiones. Componentes de acceso a datos.
- Recuperación de información. Selección de registros. Uso de parámetros.
- Manipulación de la información. Altas, bajas y modificaciones.
- Ejecución de consultas sobre la base de datos.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene parte de la formación necesaria para desempeñar la función de programación de aplicaciones de propósito general en lenguajes orientados a objetos.

La función de programación de aplicaciones de propósito general en lenguajes orientados a objetos incluye aspectos como:

- El desarrollo de programas organizados en clases aplicando los principios de la programación orientada a objetos.
- La utilización de interfaces para la interacción de la aplicación con el usuario.
- La identificación, análisis e integración de librerías para incorporar funcionalidades específicas a los programas desarrollados.
- El almacenamiento y recuperación de información en sistemas gestores de bases de datos relacionales y orientados a objetos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el desarrollo y la adaptación de programas informáticos de propósito general en lenguajes orientados a objetos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

e) Seleccionar y emplear lenguajes, herramientas y librerías, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos.

j) Seleccionar y emplear técnicas, lenguajes y entornos de desarrollo, evaluando sus posibilidades, para desarrollar aplicaciones en teléfonos, PDA y otros dispositivos móviles.

q) Seleccionar y emplear lenguajes y herramientas, atendiendo a los requerimientos, para desarrollar componentes personalizados en sistemas ERP-CRM.

w) Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Configurar y explotar sistemas informáticos, adaptando la configuración lógica del sistema según las necesidades de uso y los criterios establecidos.

e) Desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, librerías y herramientas adecuados a las especificaciones.

f) Desarrollar aplicaciones implementando un sistema completo de formularios e informes que permitan gestionar de forma integral la información almacenada.

i) Participar en el desarrollo de juegos y aplicaciones en el ámbito del entretenimiento y la educación empleando técnicas, motores y entornos de desarrollo específicos.

j) Desarrollar aplicaciones para teléfonos, PDA y otros dispositivos móviles empleando técnicas y entornos de desarrollo específicos.

t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.

w) Mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo para adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos de su entorno profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La interpretación y aplicación de los principios de la programación orientada a objetos.

- La evaluación, selección y utilización de herramientas y lenguajes de programación orientados a objetos

- La utilización de las características específicas de lenguajes y entornos de programación en el desarrollo de aplicaciones informáticas.

- La identificación de las funcionalidades aportadas por los sistemas gestores de bases de datos y su incorporación a los programas desarrollados.

- La documentación de los programas desarrollados.

Módulo Profesional: Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 0373.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Interpreta lenguajes de marcas reconociendo sus principales características e identificando sus elementos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características generales de los lenguajes de marcas.

b) Se han reconocido las ventajas que proporcionan en el tratamiento de la información.

c) Se han clasificado los lenguajes de marcas e identificado los más relevantes.

d) Se han diferenciado sus ámbitos de aplicación.

e) Se ha reconocido la necesidad y los ámbitos específicos de aplicación de un lenguaje de marcas de propósito general.

f) Se han analizado las características propias del lenguaje XML.

g) Se ha identificado la estructura de un documento XML y sus reglas sintácticas.

h) Se ha contrastado la necesidad de crear documentos XML bien formados y la influencia en su procesamiento.

i) Se han identificado las ventajas que aportan los espacios de nombres.

2. Utiliza lenguajes de marcas para la transmisión de información a través de la web analizando la estructura de los documentos e identificando sus elementos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los lenguajes de marcas relacionados con la Web y sus diferentes versiones.

b) Se ha analizado la estructura de un documento HTML e identificado las secciones que lo componen.

c) Se ha reconocido la funcionalidad de las principales etiquetas y atributos del lenguaje HTML.

d) Se han establecido las semejanzas y diferencias entre los lenguajes HTML y XHTML.

e) Se ha reconocido la utilidad de XHTML en los sistemas de gestión de información.

f) Se han utilizado herramientas en la creación documentos web.

g) Se han identificado las ventajas que aporta la utilización de hojas de estilo.

h) Se han aplicado hojas de estilo.

3. Genera canales de contenidos analizando y utilizando tecnologías de sindicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las ventajas que aporta la sindicación de contenidos en la gestión y transmisión de la información.

b) Se han definido sus ámbitos de aplicación.

c) Se han analizado las tecnologías en que se basa la sindicación de contenidos.

d) Se ha identificado la estructura y la sintaxis de un canal de contenidos.

e) Se han creado y validado canales de contenidos.

f) Se ha comprobado la funcionalidad y el acceso a los canales.

g) Se han utilizado herramientas específicas como agregadores y directorios de canales.

4. Establece mecanismos de validación para documentos XML utilizando métodos para definir su sintaxis y estructura.

Criterios de evaluación:

a) Se ha establecido la necesidad de describir la información transmitida en los documentos XML y sus reglas.

b) Se han identificado las tecnologías relacionadas con la definición de documentos XML.

c) Se ha analizado la estructura y sintaxis específica utilizada en la descripción.

d) Se han creado descripciones de documentos XML.

e) Se han utilizado descripciones en la elaboración y validación de documentos XML.

f) Se han asociado las descripciones con los documentos.

g) Se han utilizado herramientas específicas.

h) Se han documentado las descripciones.

5. Realiza conversiones sobre documentos XML utilizando técnicas y herramientas de procesamiento.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad de la conversión de documentos XML.

b) Se han establecido ámbitos de aplicación.

c) Se han analizado las tecnologías implicadas y su modo de funcionamiento.

d) Se ha descrito la sintaxis específica utilizada en la conversión y adaptación de documentos XML.

e) Se han creado especificaciones de conversión.

f) Se han identificado y caracterizado herramientas específicas relacionadas con la conversión de documentos XML.

g) Se han realizado conversiones con distintos formatos de salida.

h) Se han documentado y depurado las especificaciones.

6. Gestiona información en formato XML analizando y utilizando tecnologías de almacenamiento y lenguajes de consulta.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales métodos de almacenamiento de la información usada en documentos XML.

b) Se han identificado los inconvenientes de almacenar información en formato XML.

c) Se han establecido tecnologías eficientes de almacenamiento de información en función de sus características.

d) Se han utilizado sistemas gestores de bases de datos relacionales en el almacenamiento de información en formato XML.

e) Se han utilizado técnicas específicas para crear documentos XML a partir de información almacenada en bases de datos relacionales.

f) Se han identificado las características de los sistemas gestores de bases de datos nativas XML.

g) Se han instalado y analizado sistemas gestores de bases de datos nativas XML.

h) Se han utilizado técnicas para gestionar la información almacenada en bases de datos nativas XML.

i) Se han identificado lenguajes y herramientas para el tratamiento y almacenamiento de información y su inclusión en documentos XML.

7. Opera sistemas empresariales de gestión de información realizando tareas de importación, integración, aseguramiento y extracción de la información.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las ventajas de los sistemas de gestión y planificación de recursos empresariales.

b) Se han evaluado las características de las principales aplicaciones de gestión empresarial.

c) Se han instalado aplicaciones de gestión empresarial.

d) Se han configurado y adaptado las aplicaciones.

e) Se ha establecido y verificado el acceso seguro a la información.

f) Se han generado informes.

g) Se han realizado tareas de integración con aplicaciones ofimáticas.

h) Se han realizado procedimientos de extracción de información para su tratamiento e incorporación a diversos sistemas.

i) Se han realizado tareas de asistencia y resolución de incidencias.

j) Se han elaborado documentos relativos a la explotación de la aplicación.

Duración: 128 horas.

Contenidos básicos.

Lenguajes de marcas:

- Concepto y características generales, ventajas para el tratamiento de la información.

- Clasificación e identificación de los más relevantes. Utilización en distintos ámbitos

- XML, características propias, etiquetas.

- Herramientas de edición.
- Elaboración de documentos XML bien formados, estructura y sintaxis.
- Utilización de espacios de nombres en XML.

Utilización de lenguajes de marcas en entornos Web:

- Estructura de un documento HTML.
- Identificación de etiquetas y atributos de HTML.
- XHTML, diferencias sintácticas y estructurales con HTML.
- Versiones de HTML y de XHTML.
- XHTML en los sistemas gestión de la Información.
- Herramientas de diseño Web.
- Hojas de estilo.

Aplicación de los lenguajes de marcas a la sindicación de contenidos:

- Sindicación de contenidos, ventajas para la gestión y transmisión de la información.
- Ámbitos de aplicación.
- Tecnologías base.
- Estructura de los canales de contenidos.
- Tecnologías de creación de canales de contenidos.
- Creación, validación y comprobación de funcionalidades de los canales de contenidos.
- Herramientas específicas, directorios de canales de contenidos y agregación.

Definición de esquemas y vocabularios en XML:

- Descripción de la información transmitida en documentos XML, estructura, sintaxis y reglas.
- Tecnologías.
- Utilización de métodos de definición de documentos XML.
- Creación de descripciones.
- Asociación con documentos XML.
- Validación.
- Herramientas de creación y validación.
- Documentación de las descripciones.

Conversión y adaptación de documentos XML:

- Conversión de documentos XML, necesidad y ámbitos de aplicación.
- Técnicas de transformación de documentos XML. Tecnologías.
- Descripción de la estructura y de la sintaxis.
- Especificaciones de conversión. Utilización de plantillas.
- Utilización de herramientas de procesamiento.
- Conversión de formatos de salida.
- Elaboración de documentación.

Gestión y Almacenamiento de información en formatos XML:

- Sistemas de almacenamiento de información en formato XML. Ventajas e inconvenientes. Tecnologías.
- Sistemas gestores de bases de datos relacionales y documentos XML. Almacenamiento, búsqueda y extracción de la información.
- Sistemas gestores de bases de datos nativas XML.
- Herramientas y técnicas de tratamiento y almacenamiento de información en formato XML.
- Lenguajes de consulta y manipulación.

Sistemas de gestión empresarial:

- Concepto y características.
- Principales aplicaciones de gestión empresarial.
- Instalación.
- Adaptación y configuración.
- Acceso seguro. Verificación.
- Integración de módulos.
- Elaboración de informes.
- Integración con aplicaciones ofimáticas.
- Exportación de información.
- Resolución de incidencias.
- Elaboración de documentos de explotación.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de explotación de sistemas informáticos.

La gestión y explotación de sistemas de información incluye aspectos como:

- La utilización de lenguajes de marcado en el tratamiento y transmisión de la información.
- La publicación y difusión de información mediante tecnologías de sindicación de contenidos.
- La caracterización de la información transmitida y almacenada.
- La adaptación de la información a las tecnologías utilizadas en su presentación, transmisión y almacenamiento.
- El almacenamiento y recuperación de la información.
- La implantación y adaptación de sistemas de gestión empresarial.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- El almacenamiento y transmisión de la información.
- La utilización de tecnologías Web para la publicación y difusión de información.
- La explotación de sistemas empresariales de gestión de información.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

h) Emplear herramientas de desarrollo, lenguajes y componentes visuales, siguiendo las especificaciones y verificando interactividad y usabilidad, para desarrollar interfaces gráficas de usuario en aplicaciones multiplataforma.

p) Realizar consultas, analizando y evaluando su alcance, para gestionar la información almacenada en sistemas ERP-CRM.

w) Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

e) Desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, librerías y herramientas adecuados a las especificaciones.

f) Desarrollar aplicaciones implementando un sistema completo de formularios e informes que permitan gestionar de forma integral la información almacenada.

h) Desarrollar interfaces gráficas de usuario interactivos y con la usabilidad adecuada, empleando componentes visuales estándar o implementando componentes visuales específicos.

p) Gestionar la información almacenada en sistemas ERP-CRM garantizando su integridad.

t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.

w) Mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo para adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos de su entorno profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- La caracterización y transmisión de la información utilizando lenguajes de marcado.
- La publicación y difusión de información en la Web.
- La utilización de técnicas de transformación y adaptación de la información.
- El almacenamiento de la información.
- La gestión de información en sistemas específicos orientados a entornos empresariales.

Módulo Profesional: Entornos de Desarrollo.
Equivalencia en créditos ECTS: 6.
Código: 0487.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce los elementos y herramientas que intervienen en el desarrollo de un programa informático, analizando sus características y las fases en las que actúan hasta llegar a su puesta en funcionamiento.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la relación de los programas con los componentes del sistema informático, memoria, procesador, periféricos, entre otros.

b) Se han clasificado los lenguajes de programación.

c) Se han diferenciado los conceptos de código fuente, objeto y ejecutable.

d) Se han reconocido las características de la generación de código intermedio para su ejecución en máquinas virtuales.

e) Se ha evaluado la funcionalidad ofrecida por las herramientas utilizadas en programación.

f) Se ha diferenciado el funcionamiento de los distintos tipos de traductores de lenguajes ante el código fuente de un programa.

g) Se han identificado las fases de desarrollo de una aplicación informática.

2. Evalúa entornos integrados de desarrollo analizando sus características para editar código fuente y generar ejecutables.

Criterios de evaluación:

a) Se han instalado entornos de desarrollo, propietarios y libres.

b) Se han añadido y eliminado módulos en el entorno de desarrollo.

c) Se ha personalizado y automatizado el entorno de desarrollo.

d) Se ha configurado el sistema de actualización del entorno de desarrollo.

e) Se han generado ejecutables a partir de código fuente de diferentes lenguajes en un mismo entorno de desarrollo.

f) Se han generado ejecutables a partir de un mismo código fuente con varios entornos de desarrollo.

g) Se han identificado las características comunes y específicas de diversos entornos de desarrollo.

h) Se han identificado las funciones más usuales de las herramientas CASE para el desarrollo, prueba y documentación de código.

3. Verifica el funcionamiento de programas diseñando y realizando pruebas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes tipos de pruebas.

b) Se han definido casos de prueba.

c) Se han identificado las herramientas de depuración y prueba de aplicaciones ofrecidas por el entorno de desarrollo.

d) Se han utilizado herramientas de depuración para definir puntos de ruptura y seguimiento.

e) Se han utilizado las herramientas de depuración para examinar y modificar el comportamiento de un programa en tiempo de ejecución.

f) Se ha documentado el plan de pruebas.

g) Se han efectuado pruebas unitarias de clases y funciones.

h) Se han efectuado pruebas de integración, de sistema y de aceptación.

i) Se han implementado pruebas automáticas.

j) Se han documentado las incidencias detectadas.

k) Se han aplicado normas de calidad a los procedimientos de desarrollo de software.

l) Se han realizado medidas de calidad sobre el software desarrollado.

4. Optimiza código empleando las herramientas disponibles en el entorno de desarrollo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los patrones de refactorización más usuales.

b) Se han elaborado las pruebas asociadas a la refactorización.

c) Se ha revisado el código fuente usando un analizador de código.

d) Se han identificado las posibilidades de configuración de un analizador de código.

e) Se han aplicado patrones de refactorización con las herramientas que proporciona el entorno de desarrollo.

f) Se ha realizado el control de versiones integrado en el entorno de desarrollo.

g) Se ha documentado el código fuente mediante comentarios.

h) Se han utilizado herramientas del entorno de desarrollo para documentar los procesos, datos y eventos.

i) Se han utilizado herramientas del entorno de desarrollo para documentar las clases.

5. Genera diagramas de clases valorando su importancia en el desarrollo de aplicaciones y empleando las herramientas disponibles en el entorno.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos básicos de la programación orientada a objetos.

b) Se ha instalado el módulo del entorno integrado de desarrollo que permite la utilización de diagramas de clases.

c) Se han identificado las herramientas para la elaboración de diagramas de clases.

d) Se ha interpretado el significado de diagramas de clases.

e) Se han trazado diagramas de clases a partir de las especificaciones de las mismas.

f) Se ha generado código a partir de un diagrama de clases.

g) Se ha generado un diagrama de clases mediante ingeniería inversa.

6. Genera diagramas de comportamiento valorando su importancia en el desarrollo de aplicaciones y empleando las herramientas disponibles en el entorno.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los distintos tipos de diagramas de comportamiento.

b) Se ha reconocido el significado de los diagramas de casos de uso.

c) Se han interpretado diagramas de interacción.

d) Se han elaborado diagramas de interacción sencillos.

e) Se han interpretado diagramas de estados.

f) Se han planteado diagramas de estados sencillos.

g) Se ha interpretado el significado de diagramas de actividades.

h) Se han elaborado diagramas de actividades sencillos.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos.

Reconocimiento de elementos del desarrollo de software:

- Conceptos de programa informático y de aplicación informática.

- Concepto de lenguaje de programación.

- Tipos de lenguajes de programación.

- Características de los lenguajes más difundidos.

- Código fuente, código objeto y código ejecutable; máquinas virtuales.

- Proceso de obtención de código ejecutable a partir del código fuente; herramientas implicadas.

• Traductores de lenguajes.

• Depuradores.

- Fases del desarrollo de una aplicación, análisis, diseño, codificación, pruebas, documentación, explotación y mantenimiento, entre otras.

Evaluación de entornos integrados de desarrollo:

- Funciones de un entorno de desarrollo.
- Componentes de un entorno de desarrollo.
- Instalación de un entorno de desarrollo.
- Mecanismo de actualización de un entorno de desarrollo.
- Uso básico de un entorno de desarrollo.
 - Edición de programas.
 - Generación de ejecutables.
- Entornos de desarrollo libres y comerciales más usuales.
- Uso de herramientas CASE en el desarrollo de software.

Diseño y realización de pruebas:

- Tipos de pruebas, funcionales, estructurales, regresión.
- Procedimientos y casos de prueba.
- Pruebas de Código, cubrimiento, valores límite, clases de equivalencia.
- Herramientas de depuración de código.
- Planificación de Pruebas.
 - Pruebas unitarias; herramientas.
 - Pruebas de integración.
 - Pruebas del sistema.
 - Pruebas de aceptación.
 - Automatización de pruebas.
- Calidad del software.
 - Normas y certificaciones.
 - Medidas de calidad del software.

Optimización y documentación:

- Refactorización.
 - Concepto y limitaciones.
 - Patrones de refactorización más usuales.
 - Refactorización y pruebas.
 - Herramientas de ayuda a la refactorización.
- Control de versiones.
 - Concepto y características.
 - Tipos.
 - Herramientas.
 - Repositorio.
- Documentación.
 - Uso de comentarios.
 - Alternativas.
 - Herramientas.

Elaboración de diagramas de clases:

- Notación de los diagramas de clases.
 - Clases. Atributos, métodos y visibilidad.
 - Objetos. Instanciación.
 - Relaciones. Herencia, composición, agregación, asociación y uso.
- Herramientas para la elaboración de diagramas de clases. Instalación.
- Generación de código a partir de diagramas de clases.
- Generación de diagramas de clases a partir de código.

Elaboración de diagramas de comportamiento:

- Tipos. Campo de aplicación.
- Diagramas de casos de uso. Actores, escenario, relación de comunicación.
- Diagramas de interacción.
 - Diagramas de secuencia. Línea de vida de un objeto, activación, envío de mensajes.
 - Diagramas de colaboración. Objetos, mensajes.
- Diagramas de estados. Estados, eventos, señales, transiciones.
- Diagramas de actividades. Actividades, transiciones, decisiones y combinaciones.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene parte de la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollador de aplicaciones.

La función de desarrollador de aplicaciones incluye aspectos como:

- La utilización de las herramientas software disponibles.
- La elaboración de documentación interna y técnica de la aplicación.
- La elaboración y ejecución de pruebas.
- La optimización de código.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el desarrollo de aplicaciones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- d) Instalar y configurar módulos y complementos, evaluando su funcionalidad, para gestionar entornos de desarrollo.
- e) Seleccionar y emplear lenguajes, herramientas y librerías, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos.
- h) Emplear herramientas de desarrollo, lenguajes y componentes visuales, siguiendo las especificaciones y verificando interactividad y usabilidad, para desarrollar interfaces gráficas de usuario en aplicaciones multiplataforma.
- i) Seleccionar y emplear técnicas, motores y entornos de desarrollo, evaluando sus posibilidades, para participar en el desarrollo de juegos y aplicaciones en el ámbito del entretenimiento.
- j) Seleccionar y emplear técnicas, lenguajes y entornos de desarrollo, evaluando sus posibilidades, para desarrollar aplicaciones en teléfonos, PDA y otros dispositivos móviles.
- r) Verificar los componentes software desarrollados, analizando las especificaciones, para completar un plan de pruebas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- d) Gestionar entornos de desarrollo adaptando su configuración en cada caso para permitir el desarrollo y despliegue de aplicaciones.
- f) Desarrollar aplicaciones implementando un sistema completo de formularios e informes que permitan gestionar de forma integral la información almacenada.
- h) Desarrollar interfaces gráficas de usuario interactivos y con la usabilidad adecuada, empleando componentes visuales estándar o implementando componentes visuales específicos.
- i) Participar en el desarrollo de juegos y aplicaciones en el ámbito del entretenimiento y la educación empleando técnicas, motores y entornos de desarrollo específicos.
- j) Desarrollar aplicaciones para teléfonos, PDA y otros dispositivos móviles empleando técnicas y entornos de desarrollo específicos.
- r) Realizar planes de pruebas verificando el funcionamiento de los componentes software desarrollados, según las especificaciones.
- t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.
- v) Gestionar su carrera profesional, analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- w) Mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo para adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos de su entorno profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La interpretación de documentación técnica.
- La instalación, configuración y personalización de diversos entornos de desarrollo.
- La utilización de distintos entornos de desarrollo para la edición y prueba de aplicaciones.
- La utilización de herramientas de depuración, optimización y documentación de aplicaciones.
- La generación de diagramas técnicos.
- La elaboración de documentación interna de la aplicación.

Módulo Profesional: Acceso a datos.
Equivalencia en créditos ECTS: 9.
Código: 0486.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Desarrolla aplicaciones que gestionan información almacenada en ficheros identificando el campo de aplicación de los mismos y utilizando clases específicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado clases para la gestión de ficheros y directorios.
- b) Se han valorado las ventajas y los inconvenientes de las distintas formas de acceso.
- c) Se han utilizado clases para recuperar información almacenada en un fichero XML.
- d) Se han utilizado clases para almacenar información en un fichero XML.
- e) Se han utilizado clases para convertir a otro formato información contenida en un fichero XML.
- f) Se han previsto y gestionado las excepciones.
- g) Se han probado y documentado las aplicaciones desarrolladas.

2. Desarrolla aplicaciones que gestionan información almacenada en bases de datos relacionales identificando y utilizando mecanismos de conexión.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de utilizar conectores.
- b) Se han utilizado gestores de bases de datos embebidos e independientes.
- c) Se ha utilizado el conector idóneo en la aplicación.
- d) Se ha establecido la conexión.
- e) Se ha definido la estructura de la base de datos.
- f) Se han desarrollado aplicaciones que modifican el contenido de la base de datos.
- g) Se han definido los objetos destinados a almacenar el resultado de las consultas.
- h) Se han desarrollado aplicaciones que efectúan consultas.
- i) Se han eliminado los objetos una vez finalizada su función.
- j) Se han gestionado las transacciones.

3. Gestiona la persistencia de los datos identificando herramientas de mapeo objeto relacional (ORM) y desarrollando aplicaciones que las utilizan.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha instalado la herramienta ORM.
- b) Se ha configurado la herramienta ORM.
- c) Se han definido los ficheros de mapeo.
- d) Se han aplicado mecanismos de persistencia a los objetos.
- e) Se han desarrollado aplicaciones que modifican y recuperan objetos persistentes.
- f) Se han desarrollado aplicaciones que realizan consultas usando el lenguaje SQL.
- g) Se han gestionado las transacciones.

4. Desarrolla aplicaciones que gestionan la información almacenada en bases de datos, objetos relacionales y orientadas a objetos valorando sus características y utilizando los mecanismos de acceso incorporados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las ventajas e inconvenientes de las bases de datos que almacenan objetos.
- b) Se han establecido y cerrado conexiones.
- c) Se ha gestionado la persistencia de objetos simples.
- d) Se ha gestionado la persistencia de objetos estructurados.
- e) Se han desarrollado aplicaciones que realizan consultas.
- f) Se han modificado los objetos almacenados.
- g) Se han gestionado las transacciones.
- h) Se han probado y documentado las aplicaciones desarrolladas.

5. Desarrolla aplicaciones que gestionan la información almacenada en bases de datos nativas XML evaluando y utilizando clases específicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de utilizar una base de datos nativa XML.
- b) Se ha instalado el gestor de base de datos.
- c) Se ha configurado el gestor de base de datos.
- d) Se ha establecido la conexión con la base de datos.
- e) Se han desarrollado aplicaciones que efectúan consultas sobre el contenido de la base de datos.
- f) Se han añadido y eliminado colecciones de la base de datos.
- g) Se han desarrollado aplicaciones para añadir, modificar y eliminar documentos XML de la base de datos.

6. Programa componentes de acceso a datos identificando las características que debe poseer un componente y utilizando herramientas de desarrollo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de utilizar programación orientada a componentes.
- b) Se han identificado herramientas de desarrollo de componentes.
- c) Se han programado componentes que gestionan información almacenada en ficheros.
- d) Se han programado componentes que gestionan mediante conectores información almacenada en bases de datos.
- e) Se han programado componentes que gestionan información usando mapeo objeto relacional.
- f) Se han programado componentes que gestionan información almacenada en bases de datos objeto relacionales y orientadas a objetos.
- g) Se han programado componentes que gestionan información almacenada en una base de datos nativa XML.
- h) Se han probado y documentado los componentes desarrollados.
- i) Se han integrado los componentes desarrollados en aplicaciones.

Duración: 105 horas.

Contenidos básicos.

Gestión de la información almacenada en Ficheros:

- Clases asociadas a las operaciones de gestión de ficheros y directorios, creación, borrado, copia, movimiento, entre otras.
- Flujos. Flujos basados en bytes y flujos basados en caracteres.
- Formas de acceso a un fichero. Operaciones básicas sobre ficheros de acceso secuencial y aleatorio. Ventajas e inconvenientes de las distintas formas de acceso.

- Clases para gestión de flujos de datos desde/hacia ficheros.
- Trabajo con ficheros XML, Analizadores sintácticos (parser) y vinculación (binding).
- Librerías para conversión de documentos XML a otros formatos.
- Excepciones, detección y tratamiento.
- Pruebas y documentación de las aplicaciones desarrolladas.

Desarrollo de aplicaciones que gestionan información en bases de datos relacionales:

- El desfase objeto-relacional.
- Gestores de bases de datos embebidos e independientes.
- Protocolos de acceso a bases de datos. Conectores.
- Establecimiento de conexiones.
- Definición de objetos destinados al almacenamiento del resultado de operaciones con bases de datos. Eliminación de objetos finalizada su función.
- Ejecución de sentencias de descripción de datos.
- Ejecución de sentencias de modificación de datos.
- Ejecución de consultas.
- Utilización del resultado de una consulta.
- Ejecución de procedimientos almacenados en la base de datos.
- Gestión de transacciones.

Gestión de la persistencia de los datos con herramientas de mapeo objeto relacional (ORM):

- Concepto de mapeo objeto relacional.
- Características de las herramientas ORM. Herramientas ORM más utilizadas.
- Instalación de una herramienta ORM. Configuración.
- Estructura de un fichero de mapeo. Elementos, propiedades.
- Clases persistentes.
- Mapeo de colecciones, relaciones y herencia.
- Sesiones; estados de un objeto.
- Carga, almacenamiento y modificación de objetos.
- Consultas SQL embebidas.
- Lenguajes propios de la herramienta ORM.
- Gestión de transacciones.

Desarrollo de aplicaciones que gestionan bases de datos objeto relacionales y orientadas a objetos:

- Características de las bases de datos objeto-relacionales.
- Gestión de objetos con SQL; ANSI SQL 1999; nuevas características orientadas a objetos.
- Gestores de bases de datos objeto relacionales; conectores.
- Acceso a las funciones del gestor desde el lenguaje de programación.
- Características de las bases de datos orientadas a objetos.
- Gestores de bases de datos orientadas a objetos.
- Tipos de datos, tipos básicos y tipos estructurados.
- Definición y modificación de objetos. Consultas.
- El interfaz de programación de aplicaciones de la base de datos.
- Gestión de transacciones.
- Prueba y documentación de las aplicaciones desarrolladas.

Desarrollo de aplicaciones que gestionan bases de datos nativas XML:

- Bases de datos nativas XML. Ventajas e inconvenientes.
- Gestores comerciales y libres. Instalación y configuración del gestor de base de datos XML.
- Estrategias de almacenamiento.
- Establecimiento y cierre de conexiones.
- Colecciones y documentos.
- Creación y borrado de colecciones; clases y métodos.
- Añadir, modificar y eliminar documentos; clases y métodos.
- Indexación.
- Identificadores únicos.

- Realización de consultas; clases y métodos.
- Lenguajes de consulta suministrados por el gestor de bases de datos.
- Gestión de transacciones.
- Tratamiento de excepciones.

Programación de componentes de acceso a datos:

- Concepto de componente; características. Herramientas de desarrollo de componentes. Componentes de gestión de información almacenada en ficheros, bases de datos relacionales, objeto relacionales, orientadas a objetos y nativa XML.
- Propiedades y atributos. Editores de propiedades.
- Eventos; asociación de acciones a eventos.
- Introspección; reflexión.
- Persistencia del componente.
- Propiedades simples e indexadas. Propiedades compartidas y restringidas.
- Herramientas para desarrollo de componentes no visuales.
- Empaquetado de componentes.
- Prueba y documentación de componentes desarrollados.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene parte de la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollador de aplicaciones multiplataforma.

La función de desarrollador de aplicaciones multiplataforma incluye aspectos como:

- El desarrollo de aplicaciones que gestionan ficheros y directorios.
- El desarrollo de aplicaciones que acceden a bases de datos relacionales.
- El desarrollo de aplicaciones que hacen uso de bases de datos orientadas a objetos.
- El desarrollo de aplicaciones que acceden a bases de datos XML.
- El desarrollo de componentes de acceso a datos y su integración en aplicaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el desarrollo de software de gestión multiplataforma.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Identificar las necesidades de seguridad analizando vulnerabilidades y verificando el plan preestablecido para aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en el sistema.

c) Interpretar el diseño lógico de bases de datos, analizando y cumpliendo las especificaciones relativas a su aplicación, para gestionar bases de datos.

e) Seleccionar y emplear lenguajes, herramientas y librerías, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos.

f) Gestionar la información almacenada, planificando e implementando sistemas de formularios e informes para desarrollar aplicaciones de gestión.

l) Valorar y emplear herramientas específicas, atendiendo a la estructura de los contenidos, para crear tutoriales, manuales de usuario y otros documentos asociados a una aplicación.

q) Seleccionar y emplear lenguajes y herramientas, atendiendo a los requerimientos, para desarrollar componentes personalizados en sistemas ERP-CRM.

r) Verificar los componentes software desarrollados, analizando las especificaciones, para completar un plan de pruebas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en sistemas, servicios y aplicaciones, cumpliendo el plan de seguridad.

c) Gestionar bases de datos, interpretando su diseño lógico y verificando integridad, consistencia, seguridad y accesibilidad de los datos.

e) Desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, librerías y herramientas adecuados a las especificaciones.

f) Desarrollar aplicaciones implementando un sistema completo de formularios e informes que permitan gestionar de forma integral la información almacenada.

l) Crear tutoriales, manuales de usuario, de instalación, de configuración y de administración, empleando herramientas específicas.

q) Desarrollar componentes personalizados para un sistema ERP-CRM atendiendo a los requerimientos.

r) Realizar planes de pruebas verificando el funcionamiento de los componentes software desarrollados, según las especificaciones.

t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionados con:

- La identificación de las tecnologías de persistencia de la información.

- La gestión de información almacenada en bases de datos relacionales, orientadas a objetos, y XML.

- La utilización de herramientas de mapeo.

- La utilización de herramientas para el desarrollo de componentes de acceso a datos.

- La integración en aplicaciones de los componentes desarrollados.

Módulo Profesional: Desarrollo de Interfaces.

Equivalencia en créditos ECTS: 9.

Código: 0488.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Genera interfaces gráficos de usuario mediante editores visuales utilizando las funcionalidades del editor y adaptando el código generado.

Criterios de evaluación:

a) Se ha creado un interfaz gráfico utilizando los asistentes de un editor visual.

b) Se han utilizado las funciones del editor para ubicar los componentes del interfaz.

c) Se han modificado las propiedades de los componentes para adecuarlas a las necesidades de la aplicación.

d) Se han asociado a los eventos las acciones correspondientes.

e) Se han enlazado componentes a orígenes de datos.

f) Se ha analizado el código generado por el editor visual.

g) Se ha modificado el código generado por el editor visual.

h) Se ha desarrollado una aplicación que incluye el interfaz gráfico obtenido.

2. Genera interfaces gráficos de usuario basados en XML utilizando herramientas específicas y adaptando el documento XML generado.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las ventajas de generar interfaces de usuario a partir de su descripción en XML.

b) Se ha generado la descripción del interfaz en XML usando un editor gráfico.

c) Se ha analizado el documento XML generado.

d) Se ha modificado el documento XML.

e) Se han asignado acciones a los eventos.

f) Se ha generado el código correspondiente al interfaz a partir del documento XML.

g) Se ha programado una aplicación que incluye el interfaz generado.

3. Crea componentes visuales valorando y empleando herramientas específicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las herramientas para diseño y prueba de componentes.

b) Se han creado componentes visuales.

c) Se han definido sus propiedades y asignado valores por defecto.

d) Se han determinado los eventos a los que debe responder el componente y se les han asociado las acciones correspondientes.

e) Se han realizado pruebas unitarias sobre los componentes desarrollados.

f) Se han documentado los componentes creados.

g) Se han empaquetado componentes.

h) Se han programado aplicaciones cuyo interfaz gráfico utiliza los componentes creados.

4. Diseña interfaces gráficos identificando y aplicando criterios de usabilidad.

Criterios de evaluación:

a) Se han creado menús que se ajustan a los estándares.

b) Se han creado menús contextuales cuya estructura y contenido siguen los estándares establecidos.

c) Se han distribuido las acciones en menús, barras de herramientas, botones de comando, entre otros, siguiendo un criterio coherente.

d) Se han distribuido adecuadamente los controles en la interfaz de usuario.

e) Se ha utilizado el tipo de control más apropiado en cada caso.

f) Se ha diseñado el aspecto de la interfaz de usuario (colores y fuentes entre otros) atendiendo a su legibilidad.

g) Se ha verificado que los mensajes generados por la aplicación son adecuados en extensión y claridad.

h) Se han realizado pruebas para evaluar la usabilidad de la aplicación.

5. Crea informes evaluando y utilizando herramientas gráficas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha establecido la estructura del informe.

b) Se han generado informes básicos a partir de una fuente de datos mediante asistentes.

c) Se han establecido filtros sobre los valores a presentar en los informes.

d) Se han incluido valores calculados, recuentos y totales.

e) Se han incluido gráficos generados a partir de los datos.

f) Se han utilizado herramientas para generar el código correspondiente a los informes de una aplicación.

g) Se ha modificado el código correspondiente a los informes.

h) Se ha desarrollado una aplicación que incluye informes incrustados.

6. Documenta aplicaciones seleccionando y utilizando herramientas específicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado sistemas de generación de ayudas.
- b) Se han generado ayudas en los formatos habituales.
- c) Se han generado ayudas sensibles al contexto.
- d) Se ha documentado la estructura de la información persistente.

e) Se ha confeccionado el manual de usuario y la guía de referencia.

f) Se han confeccionado los manuales de instalación, configuración y administración.

g) Se han confeccionado tutoriales.

7. Prepara aplicaciones para su distribución evaluando y utilizando herramientas específicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han empaquetado los componentes que requiere la aplicación.

b) Se ha personalizado el asistente de instalación

c) Se ha empaquetado la aplicación para ser instalada de forma típica, completa o personalizada.

d) Se han generado paquetes de instalación utilizando el entorno de desarrollo.

e) Se han generado paquetes de instalación utilizando herramientas externas.

f) Se han generado paquetes instalables en modo desatendido.

g) Se ha preparado el paquete de instalación para que la aplicación pueda ser correctamente desinstalada.

h) Se ha preparado la aplicación para ser descargada desde un servidor Web y ejecutada.

8. Evalúa el funcionamiento de aplicaciones diseñando y ejecutando pruebas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha establecido una estrategia de pruebas.

b) Se han realizado pruebas de integración de los distintos elementos.

c) Se han realizado pruebas de regresión.

d) Se han realizado pruebas de volumen y estrés.

e) Se han realizado pruebas de seguridad.

f) Se han realizado pruebas de uso de recursos por parte de la aplicación.

g) Se ha documentado la estrategia de pruebas y los resultados obtenidos.

Duración: 147 horas.

Contenidos básicos.

Confección de interfaces de usuario:

- Lenguajes de Programación. Tipos. Paradigmas de programación. Características. Programación Orientada a Objetos, Programación dirigida por eventos y Programación basada en Componentes.
- Herramientas propietarias y libres de edición de interfaces.
- Librerías de componentes disponibles para diferentes sistemas. Características.
- Clases, propiedades, métodos.
- Componentes, características y campo de aplicación.
- Enlace de componentes a orígenes de datos.
- Eventos; escuchadores.
- Asociación de acciones a eventos.
- Edición y análisis del código generado por la herramienta de diseño.

Generación de interfaces a partir de documentos XML:

- Lenguajes de descripción de interfaces basados en XML. Ámbito de aplicación.
- Elementos, etiquetas, atributos y valores.
- Herramientas libres y propietarias para la creación de interfaces de usuario multiplataforma.

- Controles, propiedades.

- Eventos, controladores.

- Análisis y Edición del documento XML.

- Generación de código para diferentes plataformas.

Creación de componentes visuales:

- Concepto de componente; características
- Propiedades y atributos. Valores por defecto.
- Eventos; asociación de acciones a eventos.
- Persistencia del componente.
- Herramientas para desarrollo de componentes visuales.
- Pruebas unitarias.
- Documentación de componentes.
- Empaquetado de componentes.

Diseño de interfaces atendiendo a criterios de usabilidad:

- Principios de la Interacción persona-computador. Usabilidad. Características, atributos.
- Medida de usabilidad de aplicaciones; tipos de métricas. Guías de estilo.
- Pautas de diseño de la estructura del interface de usuario; menús, ventanas, cuadros de diálogo, atajos de teclado, entre otros.
- Pautas de diseño del aspecto del interface de usuario, colores, fuentes, iconos, distribución de los elementos.
- Pautas de diseño de los elementos interactivos del interface de usuario, botones de comando, listas desplegables, entre otros.
- Pautas de diseño de la secuencia de control de la aplicación.
- Diseño y realización de pruebas de usabilidad. Tipos. Métricas.

Confección de informes:

- Informes incrustados y no incrustados en la aplicación.
- Herramientas gráficas integradas en el IDE y externas al mismo. Tipos.
- Estructura general. Secciones.
- Conexión con las fuentes de datos. Ejecución de consultas.
- Filtrado de datos.
- Numeración de líneas, recuentos y totales. Valores calculados.
- Gráficos. Tipos. Inclusión de gráficos en el informe.
- Librerías para generación de informes. Clases, métodos y atributos.

Documentación de aplicaciones:

- Ficheros de ayuda. Formatos. Ayuda general y ayuda sensible al contexto.
- Herramientas de generación de ayudas.
- Tablas de contenidos, índices, sistemas de búsqueda, entre otros.
- Tipos de manuales, manual de usuario, tutoriales, guía de referencia, guías rápidas, manuales de instalación, configuración y administración. Destinatarios y estructura.

Distribución de aplicaciones:

- El proceso de instalación. Tipos, completa, típica y personalizada. Actualizaciones.
- Componentes de una aplicación. Empaquetado.
- Instaladores. Tipos y características.
- Paquetes autoinstalables.
- Herramientas para crear paquetes de instalación.
- Personalización de la instalación, logotipos, fondos, diálogos, botones, idioma, entre otros.
- Asistentes de instalación y desinstalación.

Realización de pruebas:

- Objetivo, importancia y limitaciones del proceso de prueba. Estrategias.
- Pruebas de integración, ascendentes y descendentes.
- Pruebas de sistema, configuración, recuperación, entre otras. Pruebas de regresión, volumen y estrés.
- Pruebas de uso de recursos.
- Pruebas de seguridad.
- Pruebas de usuario. Pruebas de aceptación. Versiones alfa y beta.
- Pruebas manuales y automáticas. Herramientas software para la realización de pruebas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene parte de la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollador de aplicaciones multiplataforma.

La función de desarrollador de aplicaciones multiplataforma incluye aspectos como:

- El desarrollo de interfaces de usuario.
- La creación de informes.
- La preparación de aplicaciones para su distribución.
- La elaboración de los elementos de ayuda.
- La evaluación del funcionamiento de aplicaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el desarrollo de software de gestión multiplataforma.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

e) Seleccionar y emplear lenguajes, herramientas y librerías, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos.

f) Gestionar la información almacenada, planificando e implementando sistemas de formularios e informes para desarrollar aplicaciones de gestión.

g) Seleccionar y utilizar herramientas específicas, lenguajes y librerías, evaluando sus posibilidades y siguiendo un manual de estilo, para manipular e integrar en aplicaciones multiplataforma contenidos gráficos y componentes multimedia.

h) Emplear herramientas de desarrollo, lenguajes y componentes visuales, siguiendo las especificaciones y verificando interactividad y usabilidad, para desarrollar interfaces gráficas de usuario en aplicaciones multiplataforma.

k) Valorar y emplear herramientas específicas, atendiendo a la estructura de los contenidos, para crear ayudas generales y sensibles al contexto.

l) Valorar y emplear herramientas específicas, atendiendo a la estructura de los contenidos, para crear tutoriales, manuales de usuario y otros documentos asociados a una aplicación.

m) Seleccionar y emplear técnicas y herramientas, evaluando la utilidad de los asistentes de instalación generados, para empaquetar aplicaciones.

r) Verificar los componentes software desarrollados, analizando las especificaciones, para completar un plan de pruebas.

s) Establecer procedimientos, verificando su funcionalidad, para desplegar y distribuir aplicaciones.

w) Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

d) Gestionar entornos de desarrollo adaptando su configuración en cada caso para permitir el desarrollo y despliegue de aplicaciones.

e) Desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, librerías y herramientas adecuados a las especificaciones.

f) Desarrollar aplicaciones implementando un sistema completo de formularios e informes que permitan gestionar de forma integral la información almacenada.

g) Integrar contenidos gráficos y componentes multimedia en aplicaciones multiplataforma, empleando herramientas específicas y cumpliendo los requerimientos establecidos.

h) Desarrollar interfaces gráficas de usuario interactivos y con la usabilidad adecuada, empleando componentes visuales estándar o implementando componentes visuales específicos.

k) Crear ayudas generales y sensibles al contexto, empleando herramientas específicas e integrándolas en sus correspondientes aplicaciones.

l) Crear tutoriales, manuales de usuario, de instalación, de configuración y de administración, empleando herramientas específicas.

m) Empaquetar aplicaciones para su distribución preparando paquetes auto instalables con asistentes incorporados.

r) Realizar planes de pruebas verificando el funcionamiento de los componentes software desarrollados, según las especificaciones.

s) Desplegar y distribuir aplicaciones en distintos ámbitos de implantación verificando su comportamiento y realizando las modificaciones necesarias.

t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.

w) Mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo para adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos de su entorno profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionados con:

- La utilización de herramientas de diseño de interfaces de usuario.

- La utilización de herramientas para el diseño de componentes visuales.

- La utilización de herramientas de diseño y generación de informes.

- La aplicación de criterios de usabilidad.

- El diseño y ejecución de pruebas.

- La instalación de aplicaciones.

- El uso de herramientas de generación de ayudas, guías, tutoriales y manuales.

Módulo profesional: Programación multimedia y dispositivos móviles.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 0489.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Aplica tecnologías de desarrollo para dispositivos móviles evaluando sus características y capacidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las limitaciones que plantea la ejecución de aplicaciones en los dispositivos móviles.

b) Se han identificado las tecnologías de desarrollo de aplicaciones para dispositivos móviles.

c) Se han instalado, configurado y utilizado entornos de trabajo para el desarrollo de aplicaciones para dispositivos móviles.

d) Se han identificado configuraciones que clasifican los dispositivos móviles en base a sus características.

e) Se han descrito perfiles que establecen la relación entre el dispositivo y la aplicación.

f) Se ha analizado la estructura de aplicaciones existentes para dispositivos móviles identificando las clases utilizadas.

g) Se han realizado modificaciones sobre aplicaciones existentes.

h) Se han utilizado emuladores para comprobar el funcionamiento de las aplicaciones.

2. Desarrolla aplicaciones para dispositivos móviles analizando y empleando las tecnologías y librerías específicas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha generado la estructura de clases necesaria para la aplicación.

b) Se han analizado y utilizado las clases que modelan ventanas, menús, alertas y controles para el desarrollo de aplicaciones gráficas sencillas.

c) Se han utilizado las clases necesarias para la conexión y comunicación con dispositivos inalámbricos.

d) Se han utilizado las clases necesarias para el intercambio de mensajes de texto y multimedia.

e) Se han utilizado las clases necesarias para establecer conexiones y comunicaciones HTTP y HTTPS.

f) Se han utilizado las clases necesarias para establecer conexiones con almacenes de datos garantizando la persistencia.

g) Se han realizado pruebas de interacción usuario-aplicación para optimizar las aplicaciones desarrolladas a partir de emuladores.

h) Se han empaquetado y desplegado las aplicaciones desarrolladas en dispositivos móviles reales.

i) Se han documentado los procesos necesarios para el desarrollo de las aplicaciones.

3. Desarrolla programas que integran contenidos multimedia analizando y empleando las tecnologías y librerías específicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado entornos de desarrollo multimedia.

b) Se han reconocido las clases que permiten la captura, procesamiento y almacenamiento de datos multimedia.

c) Se han utilizado clases para la conversión de datos multimedia de un formato a otro.

d) Se han utilizado clases para construir procesadores para la transformación de las fuentes de datos multimedia.

e) Se han utilizado clases para el control de eventos, tipos de media y excepciones, entre otros.

f) Se han utilizado clases para la creación y control de animaciones.

g) Se han utilizado clases para construir reproductores de contenidos multimedia.

h) Se han depurado y documentado los programas desarrollados.

4. Selecciona y prueba motores de juegos analizando la arquitectura de juegos 2D y 3D.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los componentes de un motor de juegos.

b) Se han identificado los elementos que componen la arquitectura de un juego 2D y 3D.

c) Se han analizado entornos de desarrollo de juegos.

d) Se han analizado diferentes motores de juegos, sus características y funcionalidades.

e) Se han identificado los bloques funcionales de un juego existente.

f) Se han definido y ejecutado procesos de render.

g) Se ha reconocido la representación lógica y espacial de una escena gráfica sobre un juego existente.

5. Desarrolla juegos 2D y 3D sencillos utilizando motores de juegos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha establecido la lógica de un nuevo juego.

b) Se han creado objetos y definido los fondos.

c) Se han instalado y utilizado extensiones para el manejo de escenas.

d) Se han utilizado instrucciones gráficas para determinar las propiedades finales de la superficie de un objeto o imagen.

e) Se ha incorporado sonido a los diferentes eventos del juego.

f) Se han desarrollado e implantado juegos para dispositivos móviles.

g) Se han realizado pruebas de funcionamiento y optimización de los juegos desarrollados.

h) Se han documentado las fases de diseño y desarrollo de los juegos creados.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos.

Análisis de tecnologías para aplicaciones en dispositivos móviles:

- Limitaciones que plantea la ejecución de aplicaciones en los dispositivos móviles, desconexión, seguridad, memoria, consumo batería, almacenamiento.
- Entornos integrados de trabajo.
- Módulos para el desarrollo de aplicaciones móviles.
- Emuladores.
- Configuraciones. Tipos y características. Dispositivos soportados.
- Perfiles. Características. Arquitectura y requerimientos. Dispositivos soportados.
- Ciclo de vida de una aplicación, descubrimiento, instalación, ejecución, actualización y borrado.
- Modificación de aplicaciones existentes.
- Utilización del entorno de ejecución del administrador de aplicaciones.

Programación de aplicaciones para dispositivos móviles:

- Herramientas y fases de construcción.
- Interfaces de usuario. Clases asociadas.
- Contexto gráfico. Imágenes.
- Eventos del teclado.
- Técnicas de animación y sonido.
- Descubrimiento de servicios.
- Bases de datos y almacenamiento.
- Persistencia.
- Modelo de hilos.
- Comunicaciones. Clases asociadas. Tipos de conexiones.
- Gestión de la comunicación inalámbrica.
- Envío y recepción de mensajes texto. Seguridad y permisos.
- Envío y recepción de mensajería multimedia. Sincronización de contenido. Seguridad y permisos.
- Manejo de conexiones HTTP y HTTPS.

Utilización de librerías multimedia integradas:

- Conceptos sobre aplicaciones multimedia.
- Arquitectura del API utilizado.
- Fuentes de datos multimedia. Clases.
- Datos basados en el tiempo.
- Procesamiento de objetos multimedia. Clases. Estados, métodos y eventos.
- Reproducción de objetos multimedia. Clases. Estados, métodos y eventos.
- Análisis de motores de juegos:
- Animación 2D y D.
- Arquitectura del juego. Componentes.
- Motores de juegos. Tipos y utilización.
- Áreas de especialización, librerías utilizadas y lenguajes de programación.
- Componentes de un motor de juegos.

- Librerías que proporcionan las funciones básicas de un Motor 2D/3D.
- APIs gráficos 3D.
- Estudio de juegos existentes.
- Aplicación de modificaciones sobre juegos existentes.

Desarrollo de juegos 2D y 3D:

- Entornos de desarrollo para juegos.
- Integración del motor de juegos en entornos de desarrollo.
- Conceptos avanzados de programación 3D.
- Fases de desarrollo.
- Propiedades de los objetos, luz, texturas, reflejos, sombras.
- Aplicación de las funciones del motor gráfico. Renderización.
- Aplicación de las funciones del grafo de escena. Tipos de nodos y su utilización.
- Análisis de ejecución. Optimización del código.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de aplicaciones multimedia, juegos y aplicaciones adaptadas para su explotación en dispositivos móviles.

La función de desarrollo de aplicaciones multimedia, juegos y aplicaciones adaptadas para su explotación en dispositivos móviles incluye aspectos como:

- La creación de aplicaciones que incluyen contenidos multimedia basadas en la inclusión de librerías específicas en función de la tecnología utilizada.
- La creación de aplicaciones para dispositivos móviles que garantizan la persistencia de los datos y establecen conexiones para permitir su intercambio.
- El desarrollo de juegos 2D y 3D utilizando las funcionalidades que ofrecen los motores de juegos, así como su puesta a punto e implantación en dispositivos móviles.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el desarrollo de software multiplataforma en empresas especializadas en la elaboración de contenidos multimedia, software de entretenimiento y juegos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- d) Instalar y configurar módulos y complementos, evaluando su funcionalidad, para gestionar entornos de desarrollo.
- e) Seleccionar y emplear lenguajes, herramientas y librerías, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos.
- f) Gestionar la información almacenada, planificando e implementando sistemas de formularios e informes para desarrollar aplicaciones de gestión.
- g) Seleccionar y utilizar herramientas específicas, lenguajes y librerías, evaluando sus posibilidades y siguiendo un manual de estilo, para manipular e integrar en aplicaciones multiplataforma contenidos gráficos y componentes multimedia.
- h) Emplear herramientas de desarrollo, lenguajes y componentes visuales, siguiendo las especificaciones y verificando interactividad y usabilidad, para desarrollar interfaces gráficos de usuario en aplicaciones multiplataforma.
- i) Seleccionar y emplear técnicas, motores y entornos de desarrollo, evaluando sus posibilidades, para participar en el desarrollo de juegos y aplicaciones en el ámbito del entretenimiento.
- j) Seleccionar y emplear técnicas, lenguajes y entornos de desarrollo, evaluando sus posibilidades, para desarrollar aplicaciones en teléfonos, PDA y otros dispositivos móviles.
- l) Valorar y emplear herramientas específicas, atendiendo a la estructura de los contenidos, para crear tutoriales, manuales de usuario y otros documentos asociados a una aplicación.

m) Seleccionar y emplear técnicas y herramientas, evaluando la utilidad de los asistentes de instalación generados, para empaquetar aplicaciones.

n) Analizar y aplicar técnicas y librerías específicas, simulando diferentes escenarios, para desarrollar aplicaciones capaces de ofrecer servicios en red.

r) Verificar los componentes software desarrollados, analizando las especificaciones, para completar un plan de pruebas.

s) Establecer procedimientos, verificando su funcionalidad, para desplegar y distribuir aplicaciones.

w) Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

d) Gestionar entornos de desarrollo adaptando su configuración en cada caso para permitir el desarrollo y despliegue de aplicaciones.

e) Desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, librerías y herramientas adecuados a las especificaciones.

g) Integrar contenidos gráficos y componentes multimedia en aplicaciones multiplataforma, empleando herramientas específicas y cumpliendo los requerimientos establecidos.

h) Desarrollar interfaces gráficos de usuario interactivos y con la usabilidad adecuada, empleando componentes visuales estándar o implementando componentes visuales específicos.

i) Participar en el desarrollo de juegos y aplicaciones en el ámbito del entretenimiento y la educación empleando técnicas, motores y entornos de desarrollo específicos.

j) Desarrollar aplicaciones para teléfonos, PDA y otros dispositivos móviles empleando técnicas y entornos de desarrollo específicos.

l) Crear tutoriales, manuales de usuario, de instalación, de configuración y de administración, empleando herramientas específicas.

m) Empaquetar aplicaciones para su distribución preparando paquetes auto instalables con asistentes incorporados.

n) Desarrollar aplicaciones multiproceso y multihilo empleando librerías y técnicas de programación específicas.

ñ) Desarrollar aplicaciones capaces de ofrecer servicios en red empleando mecanismos de comunicación.

s) Desplegar y distribuir aplicaciones en distintos ámbitos de implantación verificando su comportamiento y realizando las modificaciones necesarias.

t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.

w) Mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo para adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos de su entorno profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El análisis de las tecnologías disponibles para dispositivos móviles, sus características y funcionalidad.

- La utilización de emuladores para evaluar el funcionamiento tanto de las aplicaciones para dispositivos móviles desarrolladas como de las modificaciones introducidas en aplicaciones existentes.

- El desarrollo de aplicaciones para dispositivos móviles que garantizan la persistencia de los datos y permiten el establecimiento de conexiones con otros dispositivos y el intercambio de datos.

- El desarrollo de aplicaciones que integran objetos multimedia.
- El análisis de motores de juegos, sus características y funcionalidades.
- El desarrollo de juegos 2D y 3D aplicando técnicas específicas y utilizando instrucciones gráficas para establecer efectos sobre objetos o imágenes.

Módulo profesional: Programación de Servicios y Procesos.
Equivalencia en créditos ECTS: 5.
Código: 0490.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Desarrolla aplicaciones compuestas por varios procesos reconociendo y aplicando principios de programación paralela.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las características de los procesos y de su ejecución por el sistema operativo.
- b) Se han caracterizado los hilos de ejecución y descrito su relación con los procesos.
- c) Se han reconocido las características de la programación concurrente y sus ámbitos de aplicación.
- d) Se han identificado las diferencias entre programación paralela y programación distribuida, sus ventajas e inconvenientes.
- e) Se han utilizado clases para programar aplicaciones que crean subprocesos.
- f) Se han utilizado mecanismos para sincronizar y obtener el valor devuelto por los subprocesos iniciados.
- g) Se han desarrollado aplicaciones que gestionen y utilicen procesos para la ejecución de varias tareas en paralelo.
- h) Se han depurado y documentado las aplicaciones desarrolladas.

2. Desarrolla aplicaciones compuestas por varios hilos de ejecución analizando y aplicando librerías específicas del lenguaje de programación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado situaciones en las que resulte útil la utilización de varios hilos en un programa.
- b) Se han reconocido los mecanismos para crear, iniciar y finalizar hilos.
- c) Se han programado aplicaciones que implementen varios hilos.
- d) Se han identificado los posibles estados de ejecución de un hilo y programado aplicaciones que los gestionen.
- e) Se han utilizado mecanismos para compartir información entre varios hilos de un mismo proceso.
- f) Se han desarrollado programas formados por varios hilos sincronizados mediante técnicas específicas.
- f) Se ha establecido y controlado la prioridad de cada uno de los hilos de ejecución.
- h) Se han depurado y documentado los programas desarrollados.

3. Programa mecanismos de comunicación en red empleando sockets y analizando el escenario de ejecución.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado escenarios que precisan establecer comunicación en red entre varias aplicaciones.
- b) Se han identificado los roles de cliente y de servidor y sus funciones asociadas.
- c) Se han reconocido librerías y mecanismos del lenguaje de programación que permiten programar aplicaciones en red.
- d) Se ha analizado el concepto de socket, sus tipos y características.
- e) Se han utilizado sockets para programar una aplicación cliente que se comunique con un servidor.

f) Se ha desarrollado una aplicación servidor en red y verificado su funcionamiento.

g) Se han desarrollado aplicaciones que utilizan sockets para intercambiar información.

h) Se han utilizado hilos para implementar los procedimientos de las aplicaciones relativos a la comunicación en red.

4. Desarrolla aplicaciones que ofrecen servicios en red, utilizando librerías de clases y aplicando criterios de eficiencia y disponibilidad.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado librerías que permitan implementar protocolos estándar de comunicación en red.
- b) Se han programado clientes de protocolos estándar de comunicaciones y verificado su funcionamiento.
- c) Se han desarrollado y probado servicios de comunicación en red.
- d) Se han analizado los requerimientos necesarios para crear servicios capaces de gestionar varios clientes concurrentes.
- e) Se han incorporado mecanismos para posibilitar la comunicación simultánea de varios clientes con el servicio.
- f) Se ha verificado la disponibilidad del servicio.
- g) Se han depurado y documentado las aplicaciones desarrolladas.

5. Protege las aplicaciones y los datos definiendo y aplicando criterios de seguridad en el acceso, almacenamiento y transmisión de la información.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y aplicado principios y prácticas de programación segura.
- b) Se han analizado las principales técnicas y prácticas criptográficas.
- c) Se han definido e implantado políticas de seguridad para limitar y controlar el acceso de los usuarios a las aplicaciones desarrolladas.
- d) Se han utilizado esquemas de seguridad basados en roles.
- e) Se han empleado algoritmos criptográficos para proteger el acceso a la información almacenada.
- f) Se han identificado métodos para asegurar la información transmitida.
- g) Se han desarrollado aplicaciones que utilicen sockets seguros para la transmisión de información.
- h) Se han depurado y documentado las aplicaciones desarrolladas.

Duración: 63 horas.

Contenidos básicos.

Programación multiproceso:

- Ejecutables. Procesos. Servicios. Problemas asociados a recursos compartidos.
- Estados de un proceso. Planificación de procesos por el sistema operativo.
- Hilos.
- Programación concurrente.
- Programación paralela y distribuida.
- Creación de procesos.
- Comunicación entre procesos.
- Gestión de procesos.
- Sincronización entre procesos.
- Programación de aplicaciones multiproceso.
- Depuración y documentación.

Programación multihilo:

- Recursos compartidos por los hilos.
- Estados de un hilo. Cambios de estado.
- Elementos relacionados con la programación de hilos. Librerías y clases.

- Gestión de hilos. Creación, inicio y finalización.
- Compartición de información entre hilos.
- Sincronización de hilos.
- Prioridades de los hilos. Gestión de prioridades.
- Programación de aplicaciones multihilo.
- Depuración y documentación.

Programación de comunicaciones en red:

- Protocolos de comunicaciones. Puertos.
- Comunicación entre aplicaciones.
- Roles cliente y servidor.
- Elementos de programación de aplicaciones en red. Librerías.
- Sockets. Tipos y características.
- Creación de sockets.
- Enlazado y establecimiento de conexiones.
- Utilización de sockets para la transmisión y recepción de información.
- Finalización de conexiones.
- Programación de aplicaciones cliente y servidor en red.
- Utilización de hilos en la programación de aplicaciones en red.

Aplicaciones de servicios en red:

- Protocolos estándar de comunicación en red a nivel de aplicación (telnet, ftp, http, pop3, smtp, entre otros)
- Librerías de clases y componentes.
- Utilización de objetos predefinidos.
- Establecimiento y finalización de conexiones.
- Transmisión de información.
- Programación de aplicaciones cliente.
- Programación de servidores.
- Implementación de comunicaciones simultáneas.
- Pruebas de la disponibilidad del servicio. Monitorización de tiempos de respuesta.
- Depuración y documentación.

Utilización de técnicas de programación segura:

- Prácticas de programación segura.
- Principios criptográficos. Principales aplicaciones de la criptografía.
- Protocolos criptográficos.
- Criptografía de clave pública y clave privada.
- Política de seguridad. Limitaciones y control de acceso a usuarios. Esquemas de seguridad basados en roles.
- Programación de mecanismos de control de acceso.
- Encriptación de información.
- Protocolos seguros de comunicaciones.
- Sockets seguros.
- Programación de aplicaciones con comunicaciones seguras.
- Depuración y documentación.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene parte de la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de aplicaciones seguras en red.

La función de desarrollo de aplicaciones seguras en red incluye aspectos como:

- La utilización de las capacidades ofrecidas por el sistema operativo para la gestión de procesos e hilos.
- La programación de aplicaciones compuestas por varios procesos e hilos.
- El desarrollo de aplicaciones con capacidades para comunicarse y ofrecer servicios a través de una red.
- La utilización de mecanismos de seguridad en el desarrollo de aplicaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el área de sistemas y desarrollo de software en el entorno empresarial.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Identificar las necesidades de seguridad analizando vulnerabilidades y verificando el plan preestablecido para aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en el sistema.

e) Seleccionar y emplear lenguajes, herramientas y librerías, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos.

i) Seleccionar y emplear técnicas, motores y entornos de desarrollo, evaluando sus posibilidades, para participar en el desarrollo de juegos y aplicaciones en el ámbito del entretenimiento.

j) Seleccionar y emplear técnicas, lenguajes y entornos de desarrollo, evaluando sus posibilidades, para desarrollar aplicaciones en teléfonos, PDA y otros dispositivos móviles.

l) Valorar y emplear herramientas específicas, atendiendo a la estructura de los contenidos, para crear tutoriales, manuales de usuario y otros documentos asociados a una aplicación.

n) Analizar y aplicar técnicas y librerías específicas, simulando diferentes escenarios, para desarrollar aplicaciones capaces de ofrecer servicios en red.

ñ) Analizar y aplicar técnicas y librerías de programación, evaluando su funcionalidad para desarrollar aplicaciones multiproceso y multihilo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en sistemas, servicios y aplicaciones, cumpliendo el plan de seguridad.

e) Desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, librerías y herramientas adecuados a las especificaciones.

i) Participar en el desarrollo de juegos y aplicaciones en el ámbito del entretenimiento y la educación empleando técnicas, motores y entornos de desarrollo específicos.

j) Desarrollar aplicaciones para teléfonos, PDA y otros dispositivos móviles empleando técnicas y entornos de desarrollo específicos.

l) Crear tutoriales, manuales de usuario, de instalación, de configuración y de administración, empleando herramientas específicas.

n) Desarrollar aplicaciones multiproceso y multihilo empleando librerías y técnicas de programación específicas.

ñ) Desarrollar aplicaciones capaces de ofrecer servicios en red empleando mecanismos de comunicación.

t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.

w) Mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo para adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos de su entorno profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionados con:

- La gestión de procesos e hilos y los mecanismos de comunicación y sincronización entre ellos.

- El desarrollo de programas compuestos por varios procesos e hilos.

- La utilización de sockets para la programación de aplicaciones conectadas en red.

- El desarrollo de aplicaciones que ofrezcan y utilicen servicios estándar de red.

- La aplicación de prácticas de programación segura.

- La aplicación de técnicas criptográficas en la utilización, almacenamiento y transmisión de información.

Módulo profesional: Sistemas de Gestión Empresarial.
Equivalencia en créditos ECTS: 6.
Código: 0491.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica sistemas de planificación de recursos empresariales y de gestión de relaciones con clientes (ERP-CRM) reconociendo sus características y verificando la configuración del sistema informático.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los diferentes sistemas ERP-CRM que existen en el mercado.

b) Se han comparado sistemas ERP-CRM en función de sus características y requisitos.

c) Se han identificado las arquitecturas utilizadas en los sistemas ERP-CRM.

d) Se ha identificado el sistema operativo adecuado a cada sistema ERP-CRM.

e) Se ha identificado el sistema gestor de datos adecuado a cada sistema ERP-CRM.

f) Se han verificado las configuraciones del sistema operativo y del gestor de datos para garantizar la funcionalidad del ERP-CRM.

g) Se han documentado las operaciones realizadas.

h) Se han documentado las incidencias producidas durante el proceso.

2. Instala sistemas ERP-CRM interpretando la documentación técnica e identificando las diferentes opciones y módulos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes tipos de licencia.

b) Se han identificado los módulos que componen el ERP-CRM.

c) Se han realizado instalaciones monopuesto.

d) Se han realizado instalaciones cliente/servidor.

e) Se han configurado los módulos instalados.

f) Se han realizado instalaciones adaptadas a las necesidades planteadas en diferentes supuestos.

g) Se ha verificado el funcionamiento del ERP-CRM.

h) Se han documentado las operaciones realizadas y las incidencias.

3. Realiza operaciones de gestión y consulta de la información siguiendo las especificaciones de diseño y utilizando las herramientas proporcionadas por los sistemas ERP-CRM.

Criterios de evaluación:

a) Adapta sistemas ERP-CRM identificando los requerimientos de un supuesto empresarial y utilizando las herramientas proporcionadas por los mismos.

b) Se han utilizado herramientas y lenguajes de consulta y manipulación de datos proporcionados por los sistemas ERP-CRM.

c) Se han generado formularios.

d) Se han generado informes.

e) Se han automatizado las extracciones de datos mediante procesos.

f) Se han documentado las operaciones realizadas y las incidencias observadas.

g) Se ha realizado una traza del sistema para verificar la autoría y las características de las operaciones realizadas sobre los datos.

h) Se han exportado datos e informes.

4. Adapta sistemas ERP-CRM identificando los requerimientos de un supuesto empresarial y utilizando las herramientas proporcionadas por los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las posibilidades de adaptación del ERP-CRM.

b) Se han adaptado definiciones de campos, tablas y vistas de la base de datos del ERP-CRM.

c) Se han adaptado consultas.

d) Se han adaptado interfaces de entrada de datos y de procesos.

e) Se han personalizado informes.

f) Se han adaptado procedimientos almacenados de servidor.

g) Se han adaptado gráficos.

h) Se han realizado pruebas.

i) Se han documentado las operaciones realizadas y las incidencias observadas.

5. Desarrolla componentes para un sistema ERP-CRM analizando y utilizando el lenguaje de programación incorporado.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las sentencias del lenguaje propio del sistema ERP-CRM.

b) Se han utilizado los elementos de programación del lenguaje para crear componentes de manipulación de datos.

c) Se han modificado componentes software para añadir nuevas funcionalidades al sistema.

d) Se han integrado los nuevos componentes software en el sistema ERP-CRM.

e) Se ha verificado el correcto funcionamiento de los componentes creados.

f) Se han documentado todos los componentes creados o modificados.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos.

Identificación de sistemas ERP-CRM:

- La informática en la gestión empresarial.
- Concepto de ERP (Sistemas de planificación de recursos empresariales).
- Revisión de los ERP actuales.
 - Requisitos.
 - Características.
 - Comparativa.
- Concepto de CRM (Sistemas de gestión de relaciones con clientes).
- Revisión de los CRM actuales.
 - Requisitos.
 - Características.
 - Comparativa.
- Arquitectura de un sistema ERP-CRM.
- Sistemas operativos compatibles con el software.
- Sistemas gestores de bases de datos compatibles con el software.
- Configuración de la plataforma.
- Verificación de la instalación y configuración de los sistemas operativos y de gestión de datos.

Instalación y configuración de sistemas ERP-CRM:

- Tipos de licencia.
- Módulos de un sistema ERP-CRM, descripción, tipología e interconexión entre módulos.
- Tipos de instalación. Monopuesto. Cliente/servidor.
- Procesos de instalación del sistema ERP-CRM.
- Parámetros de configuración del sistema ERP-CRM. Descripción, tipología y uso.
- Actualización del sistema ERP-CRM y aplicación de actualizaciones.
- Servicios de acceso al sistema ERP-CRM. Características y parámetros de configuración, instalación.
- Entornos de desarrollo, pruebas y explotación.

Realización de operaciones de gestión y consulta de la información:

- Definición de campos.
- Tablas y vistas del sistema.
- Consultas de acceso a datos.
- Interfaces de entrada de datos y de procesos. Formularios.
- Informes y listados de la aplicación.
- Cálculos de pedidos, albaranes, facturas, asientos predefinidos, trazabilidad, producción, entre otros.
- Gráficos.
- Herramientas de monitorización y de evaluación del rendimiento.
- Auditoría de control de acceso a los datos.
- Incidencias, identificación y resolución.
- Procesos de extracción de datos en sistemas de ERP-CRM y almacenes de datos.
- Exportación de datos e informes.

Implantación de sistemas ERP-CRM en una empresa:

- Tipos de empresa. Necesidades de la empresa.
- Selección de los módulos del sistema ERP-CRM.
- Tablas y vistas que es preciso adaptar.
- Consultas necesarias para obtener información.
- Creación de formularios personalizados.
- Creación de informes personalizados.
- Creación de procedimientos almacenados de servidor personalizados.
- Creación de gráficos personalizados.
- Proceso de pruebas.

Desarrollo de componentes para un sistema ERP-CRM:

- Técnicas y estándares.
- Lenguaje proporcionado por los sistemas ERP-CRM. Características y sintaxis del lenguaje. Declaración de datos. Estructuras de programación. Sentencias del lenguaje.
- Entornos de desarrollo y herramientas de desarrollo en sistemas ERP y CRM.
- Inserción, modificación y eliminación de datos en los objetos.
- Operaciones de consulta. Herramientas.
- Formularios e informes en sistemas ERP-CRM. Herramientas.
- Extracciones de informaciones contenidas en sistemas ERP-CRM, procesamiento de datos.
- Llamadas a funciones, librerías de funciones (APIs).
- Depuración de un programa.
- Manejo de errores.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de implantación y adaptación de sistemas de planificación de recursos empresariales y de gestión de relaciones con clientes.

La función de implantación y adaptación de sistemas de planificación de recursos empresariales y de gestión de relaciones con clientes incluye aspectos como:

- La instalación, configuración y explotación de sistemas ERP-CRM.
- La supervisión en la implantación de sistemas ERP-CRM.
- El mantenimiento y consulta de la información de sistemas ERP-CRM.
- La adaptación de ERP-CRM a las necesidades de la empresa.
- El desarrollo de nuevos componentes para ERP-CRM.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el área de sistemas y desarrollo de software en el entorno empresarial.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Ajustar la configuración lógica del sistema analizando las necesidades y criterios establecidos para configurar y explotar sistemas informáticos.
- b) Identificar las necesidades de seguridad analizando vulnerabilidades y verificando el plan preestablecido para aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en el sistema.
- c) Interpretar el diseño lógico de bases de datos, analizando y cumpliendo las especificaciones relativas a su aplicación, para gestionar bases de datos.
- e) Seleccionar y emplear lenguajes, herramientas y librerías, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos.
- f) Gestionar la información almacenada, planificando e implementando sistemas de formularios e informes para desarrollar aplicaciones de gestión.
- l) Valorar y emplear herramientas específicas, atendiendo a la estructura de los contenidos, para crear tutoriales, manuales de usuario y otros documentos asociados a una aplicación.
- o) Reconocer la estructura de los sistemas ERP-CRM, identificando la utilidad de cada uno de sus módulos, para participar en su implantación.
- p) Realizar consultas, analizando y evaluando su alcance, para gestionar la información almacenada en sistemas ERP-CRM.
- q) Seleccionar y emplear lenguajes y herramientas, atendiendo a los requerimientos, para desarrollar componentes personalizados en sistemas ERP-CRM.
- w) Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Configurar y explotar sistemas informáticos, adaptando la configuración lógica del sistema según las necesidades de uso y los criterios establecidos.
- b) Aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en sistemas, servicios y aplicaciones, cumpliendo el plan de seguridad.
- c) Gestionar bases de datos, interpretando su diseño lógico y verificando integridad, consistencia, seguridad y accesibilidad de los datos.
- e) Desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, librerías y herramientas adecuados a las especificaciones.
- f) Desarrollar aplicaciones implementando un sistema completo de formularios e informes que permitan gestionar de forma integral la información almacenada.
- l) Crear tutoriales, manuales de usuario, de instalación, de configuración y de administración, empleando herramientas específicas.
- o) Participar en la implantación de sistemas ERP-CRM evaluando la utilidad de cada uno de sus módulos.
- p) Gestionar la información almacenada en sistemas ERP-CRM garantizando su integridad.
- q) Desarrollar componentes personalizados para un sistema ERP-CRM atendiendo a los requerimientos.
- s) Desplegar y distribuir aplicaciones en distintos ámbitos de implantación verificando su comportamiento y realizando las modificaciones necesarias.
- t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.

u) Liderar situaciones colectivas que se puedan producir, mediando en conflictos personales y laborales, contribuyendo al establecimiento de un ambiente de trabajo agradable, actuando en todo momento de forma respetuosa y tolerante.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionados con:

- La identificación del hardware necesario.
- El análisis de los cambios y novedades que se producen en los sistemas de gestión empresarial.
- La interpretación de documentación técnica.
- La instalación y actualización de sistemas ERP-CRM.
- La selección e instalación de módulos en función de las necesidades planteadas.
- La adaptación de sistemas ERP-CRM a las necesidades de un supuesto planteado.
- La verificación de la seguridad de acceso.
- La elaboración de documentación técnica.
- El desarrollo de nuevos componentes.

Módulo profesional: Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0492.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que puedan satisfacerlas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.
- b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
- c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.
- d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.
- e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.
- f) Se han determinado las características específicas del proyecto según los requerimientos.
- g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.
- h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de las nuevas tecnologías de producción o de servicio propuestas.
- i) Se ha elaborado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, desarrollando explícitamente las fases que lo componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.
- b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del proyecto.
- c) Se han identificado las fases del proyecto especificando su contenido y plazos de ejecución.
- d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.
- e) Se han determinado las actividades necesarias para el desarrollo del proyecto.
- f) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizar el proyecto.
- g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del proyecto.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.

i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

3. Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

- a) Se han secuenciado las tareas en función de las necesidades de implementación.
- b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada tarea.
- c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las tareas.
- d) Se han determinado los procedimientos para ejecución de las tareas.
- e) Se han identificado los riesgos inherentes a la ejecución del proyecto, definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios necesarios.
- f) Se ha planificado la asignación de recursos materiales y humanos según los tiempos de ejecución.
- g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la ejecución del proyecto.
- h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución del proyecto.

4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones realizadas durante la ejecución del proyecto.
- b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación del proyecto.
- c) Se ha definido el procedimiento para el registro y evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la ejecución del proyecto.
- d) Se ha definido el procedimiento para la solución de las incidencias registradas.
- e) Se ha definido el procedimiento para la gestión y registro de los cambios en los recursos y en las tareas.
- f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios y se han elaborado documentos específicos.
- g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto cuando este existe.

Duración: 40 horas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional complementa la formación de otros módulos profesionales en las funciones de análisis del contexto, diseño y organización de la intervención y planificación de la evaluación de la misma.

La función de análisis del contexto incluye aspectos como:

- La recopilación de información.
- La identificación y priorización de necesidades.
- La identificación de los aspectos que facilitan o dificultan el desarrollo de la posible intervención.

La función de diseño de la intervención incluye aspectos como:

- La definición o adaptación de la intervención.
- La priorización y secuenciación de las acciones.
- La planificación de la intervención.
- La determinación de recursos.

- La planificación de la evaluación.
- El diseño de documentación.
- El plan de atención al cliente.

La función de organización de la intervención incluye aspectos como:

- La detección de demandas y necesidades.
- La programación.
- La gestión.
- La coordinación y supervisión de la intervención.
- La elaboración de informes.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Áreas de sistemas y departamentos de informática en cualquier sector de actividad.
- Sector de servicios tecnológicos y comunicaciones.
- Área comercial con gestión de transacciones por Internet.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Identificar las necesidades de seguridad analizando vulnerabilidades y verificando el plan preestablecido para aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en el sistema.

c) Interpretar el diseño lógico de bases de datos, analizando y cumpliendo las especificaciones relativas a su aplicación, para gestionar bases de datos.

e) Seleccionar y emplear lenguajes, herramientas y librerías, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos.

g) Seleccionar y utilizar herramientas específicas, lenguajes y librerías, evaluando sus posibilidades y siguiendo un manual de estilo, para manipular e integrar en aplicaciones multiplataforma contenidos gráficos y componentes multimedia.

l) Valorar y emplear herramientas específicas, atendiendo a la estructura de los contenidos, para crear tutoriales, manuales de usuario y otros documentos asociados a una aplicación.

y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en sistemas, servicios y aplicaciones, cumpliendo el plan de seguridad.

c) Gestionar bases de datos, interpretando su diseño lógico y verificando integridad, consistencia, seguridad y accesibilidad de los datos.

e) Desarrollar aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, librerías y herramientas adecuados a las especificaciones.

f) Desarrollar aplicaciones implementando un sistema completo de formularios e informes que permitan gestionar de forma integral la información almacenada.

l) Crear tutoriales, manuales de usuario, de instalación, de configuración y de administración, empleando herramientas específicas.

ñ) Desarrollar aplicaciones capaces de ofrecer servicios en red empleando mecanismos de comunicación.

t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La ejecución de trabajos en equipo.
- La autoevaluación del trabajo realizado.
- La autonomía y la iniciativa.
- El uso de las TIC.

Módulo profesional: Formación y orientación laboral.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0493.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

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

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

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

g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

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

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

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

4. Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social.

d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.

e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.

f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa y mediana empresa.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos.

Búsqueda activa de empleo:

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

- Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.

- Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro.

- Políticas de empleo.

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

- Definición del objetivo profesional individual.

- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

- Formación profesional inicial.

- Formación para el empleo.

- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

- El proceso de toma de decisiones.

- El proyecto profesional individual.

- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público.

Fuentes de información y formas de acceso.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
 - Métodos para encontrar trabajo.
 - Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.
 - Análisis de los procesos de selección.
 - Aplicaciones informáticas.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Concepto de equipo de trabajo.
 - Clasificación de los equipos de trabajo.
 - Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.
 - Tipos de metodologías para trabajar en equipo.
 - Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.
 - Técnicas de dirección de equipos.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Equipos en la industria de desarrollo de aplicaciones multiplataforma según las funciones que desempeñan.
- Equipos eficaces e ineficaces.
 - Similitudes y diferencias.
 - La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.
- La participación en el equipo de trabajo.
 - Diferentes roles dentro del equipo.
 - La comunicación dentro del equipo.
 - Organización y desarrollo de una reunión.
- Conflicto: características, fuentes y etapas.
 - Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- El proceso de toma de decisiones en grupo.

Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.
 - Relaciones Laborales.
 - Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
 - Organismos que intervienen en las relaciones laborales.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: Flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
- El Salario. Interpretación de la estructura salarial.
 - Salario Mínimo Interprofesional.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores/as.
 - Representación sindical y representación unitaria.
 - Competencias y garantías laborales.
 - Negociación colectiva.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.
- Conflictos laborales.
 - Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
 - Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

Seguridad social, empleo y desempleo:

- Estructura del sistema de la seguridad social.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social. Afiliación, altas, bajas y cotización.
- Estudio de las prestaciones de la seguridad social.
- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

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

- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
- Riesgos específicos en la industria de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una pyme.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector del desarrollo de aplicaciones multiplataforma.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- p) Realizar consultas, analizando y evaluando su alcance, para gestionar la información almacenada en sistemas ERP-CRM.
- q) Seleccionar y emplear lenguajes y herramientas, atendiendo a los requerimientos, para desarrollar componentes personalizados en sistemas ERP-CRM.
- r) Verificar los componentes software desarrollados, analizando las especificaciones, para completar un plan de pruebas.
- t) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para establecer las relaciones profesionales más convenientes.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

- q) Desarrollar componentes personalizados para un sistema ERP-CRM atendiendo a los requerimientos.
- r) Realizar planes de pruebas verificando el funcionamiento de los componentes software desarrollados, según las especificaciones.
- t) Establecer vías eficaces de relación profesional y comunicación con sus superiores, compañeros y subordinados, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector informático.

- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.

- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.

- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.

- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.

- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.

- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender- haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0494.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pyme dedicada al desarrollo de aplicaciones multiplataforma.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la informática.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito del desarrollo de aplicaciones multiplataforma, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.

k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.

l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de informática.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa de informática, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas de informática, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.

j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.

k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de informática en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».

h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.

i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.

b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de informática.

e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de informática, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.

i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos.

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de desarrollo de aplicaciones multiplataforma (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros).
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme de informática.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la informática.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la informática.
 - Objetivos de la empresa u organización.
 - Estrategia empresarial.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.
 - Elección del producto y/ o servicio para la empresa u organización simulada.
 - Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general de una pyme de informática.
- Análisis del entorno específico de una pyme de informática.
- Relaciones de una pyme de informática con su entorno.
- Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.
- Relaciones de una pyme de informática con el conjunto de la sociedad.
 - Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.

- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una pyme u organización.

- Proyecto de simulación empresarial en el aula.

- Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.
- Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa y organizaciones.
- Elección de la forma jurídica: exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme de informática. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Plan de empresa: Elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.
 - Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.
 - Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.
 - Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Análisis de la información contable.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Gestión administrativa de una empresa de informática. Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada.
 - Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.
 - Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

s) Establecer procedimientos, verificando su funcionalidad, para desplegar y distribuir aplicaciones.

t) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para establecer las relaciones profesionales más convenientes.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

r) Realizar planes de pruebas verificando el funcionamiento de los componentes software desarrollados, según las especificaciones.

s) Desplegar y distribuir aplicaciones en distintos ámbitos de implantación verificando su comportamiento y realizando las modificaciones necesarias.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de la informática, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector industrial relacionado con los procesos de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.

- La utilización de programas de gestión administrativa para pymes del sector.

- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.

- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de desarrollo de aplicaciones multiplataforma y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender- haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la cultura emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Módulo profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Equivalencia en créditos ECTS: 22.

Código: 0495.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con el desarrollo y comercialización de los productos que obtiene.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

b) Se han reconocido las relaciones organizativas y funcionales del departamento de control de calidad con los demás departamentos de la empresa.

c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.

d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.

e) Se han relacionado las competencias profesionales, personales y sociales de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.

f) Se han relacionado características del mercado, tipos de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

h) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2. Ejerce la actividad profesional aplicando hábitos éticos y laborales acordes con las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos en la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.

- Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, seguridad e higiene en el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).

- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

- La dinámica relacional con respecto al equipo de trabajo y a la estructura jerárquica establecida en la empresa.

- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

- Las necesidades formativas específicas para la inserción y reinserción laboral.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

c) Se han utilizado equipos de protección individual adecuados a los riesgos de la actividad profesional y a las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas al respecto.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.

h) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

i) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. Organiza los trabajos a desarrollar, identificando las tareas asignadas a partir de la planificación de proyectos e interpretando documentación específica.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la normativa o bibliografía adecuada al tipo de tarea a desarrollar.

b) Se ha reconocido en que fases del proceso o proyecto se encuadran las tareas a realizar.

c) Se ha planificado el trabajo para cada tarea, secuenciando y priorizando sus fases.

d) Se han identificado los equipos y servicios auxiliares necesarios para el desarrollo de la tarea encomendada.

e) Se ha organizado el aprovisionamiento y almacenaje de los recursos necesarios.

f) Se ha valorado el orden y el método en la realización de las tareas.

g) Se han identificado las normativas que sea preciso observar según cada tarea.

4. Gestiona y utiliza sistemas informáticos y entornos de desarrollo, evaluando sus requerimientos y características en función del propósito de uso.

Criterios de evaluación:

a) Se ha trabajado sobre diferentes sistemas informáticos, identificando en cada caso su hardware, sistemas operativos y aplicaciones instaladas y las restricciones o condiciones específicas de uso.

b) Se ha gestionado la información en diferentes sistemas, aplicando medidas que aseguren la integridad y disponibilidad de los datos.

c) Se ha participado en la gestión de recursos en red identificando las restricciones de seguridad existentes.

d) Se han utilizado aplicaciones informáticas para elaborar, distribuir y mantener documentación técnica y de asistencia a usuarios.

e) Se han utilizado entornos de desarrollo para editar, depurar, probar y documentar código, además de generar ejecutables.

f) Se han gestionado entornos de desarrollo añadiendo y empleando complementos específicos en las distintas fases de proyectos de desarrollo.

5. Participa en el desarrollo de aplicaciones con acceso a datos planificando la estructura de la base de datos y evaluando el alcance y la repercusión de las transacciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado el diseño lógico de bases de datos que aseguran la accesibilidad a los datos.

b) Se ha participado en la materialización del diseño lógico sobre algún sistema gestor de bases de datos.

c) Se han utilizado bases de datos aplicando técnicas para mantener la persistencia de la información.

d) Se han ejecutado consultas directas y procedimientos capaces de gestionar y almacenar objetos y datos de la base de datos.

e) Se han establecido conexiones con bases de datos para ejecutar consultas y recuperar los resultados en objetos de acceso a datos.

f) Se han desarrollado formularios e informes como parte de aplicaciones que gestionan de forma integral la información almacenada en una base de datos.

g) Se ha comprobado la configuración de los servicios de red para garantizar la ejecución segura de las aplicaciones Cliente-Servidor.

h) Se ha elaborado la documentación asociada a la gestión de las bases de datos empleadas y las aplicaciones desarrolladas.

6. Interviene en el desarrollo de juegos, aplicaciones multimedia y aplicaciones para dispositivos móviles empleando las herramientas y lenguajes específicos y cumpliendo el guión y las especificaciones establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha manipulado material multimedia en múltiples formatos, analizando y utilizando librerías específicas para la conversión entre formatos y para la integración de contenidos multimedia en una aplicación.

b) Se ha participado en la preparación e integración de materiales multimedia en una aplicación, siguiendo las instrucciones del equipo de diseño.

c) Se han utilizado y gestionado entornos de desarrollo específicos para aplicaciones destinadas a dispositivos móviles, así como entornos y motores para el desarrollo de juegos.

d) Se ha colaborado en el desarrollo de aplicaciones interactivas para dispositivos móviles, basadas en el manejo de eventos y en la integración de elementos interactivos y animaciones.

e) Se ha verificado la usabilidad de las aplicaciones desarrolladas, colaborando en los cambios y medidas necesarias para cumplir los niveles exigidos.

f) Se ha participado en el desarrollo de juegos y aplicaciones en el ámbito del entretenimiento empleando distintas técnicas, motores y entornos de desarrollo.

7. Colabora en el desarrollo y prueba de aplicaciones multiplataforma, desde la interfaz hasta la programación de procesos y servicios, incluyendo su empaquetado y distribución así como todas las ayudas y documentación asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha participado en el desarrollo de la interfaz para aplicaciones multiplataforma empleando componentes visuales estándar o definiendo componentes personalizados.

b) Se han creado ayudas generales y ayudas sensibles al contexto para las aplicaciones desarrolladas, empleando herramientas específicas.

c) Se han creado tutoriales, manuales de usuario, de instalación y de configuración de las aplicaciones desarrolladas.

d) Se han empaquetado aplicaciones para su distribución preparando paquetes auto instalables con la aplicación y todos sus elementos de ayuda y asistencia incorporados.

e) Se han aplicado técnicas de programación multihilo y mecanismos de comunicación habitualmente empleados para desarrollar aplicaciones en red, valorando su repercusión.

f) Se ha participado en la definición y elaboración de la documentación y del resto de componentes empleados en los protocolos de asistencia al usuario de la aplicación.

8. Participa en el proceso de implantación y adaptación de sistemas de gestión de recursos y de planificación empresarial (ERP-CRM) analizando sus características y valorando los cambios realizados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la funcionalidad de los sistemas ERP-CRM en un supuesto empresarial real, evaluando la utilidad de cada uno de sus módulos.

b) Se ha participado en la instalación y configuración de sistemas ERP-CRM.

c) Se ha valorado y analizado el proceso de adaptación de un sistema ERP-CRM a los requerimientos de un supuesto empresarial real.

d) Se ha intervenido en la gestión de la información almacenada en sistemas ERP-CRM garantizando su integridad.

e) Se ha colaborado en el desarrollo de componentes personalizados para un sistema ERP-CRM, utilizando el lenguaje de programación proporcionado por el sistema.

Duración: 370 horas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias, propias de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del Ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0483. Sistemas informáticos.	192	6		
0484. Bases de Datos.	192	6		
0485. Programación.	256	8		
0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.	128	4		
0487. Entornos de desarrollo.	96	3		
0486. Acceso a datos.			105	5
0488. Desarrollo de interfaces.			147	7
0489. Programación multimedia y dispositivos móviles.			84	4
0490. Programación de servicios y procesos.			63	3
0491. Sistemas de gestión empresarial.			84	4
0492. Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.			40	
0493. Formación y orientación laboral.	96	3		
0494. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0495. Formación en centros de trabajo.			370	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
0483. Sistemas Informáticos.	0490. Programación de Servicios y Procesos.
0484. Bases de Datos.	0486. Acceso a datos. 0491. Sistemas de Gestión Empresarial.
0485. Programación.	0488. Desarrollo de Interfaces. 0489. Programación Multimedia y Dispositivos Móviles. 0490. Programación de Servicios y Procesos.
0373. Lenguajes de Marcas y Sistemas de Gestión de Información.	0486. Acceso a Datos.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS	
0485. Programación. 0487. Entornos de Desarrollo.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
0373. Lenguajes de Marcas y Sistemas de Gestión de Información. 0483. Sistemas Informáticos. 0484. Bases de Datos. 0485. Programación. 0487. Entornos de Desarrollo. 0380. Formación y orientación laboral. 0381. Empresa e iniciativa emprendedora.	

ANEXO IV

Espacios y equipamientos mínimos

Espacios:

ESPACIO FORMATIVO	SUPERFICIE m ² 30 ALUMNOS	SUPERFICIE m ² 20 ALUMNOS
Aula técnica	60	40
Laboratorio	60	40
Aula polivalente	60	40

Equipamientos:

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO
Aula técnica	<ul style="list-style-type: none"> - Ordenadores instalados en red y con acceso a Internet. - Conexión a la red Internet que permita configurar y redireccionar todos los parámetros y servicios de red. - Medios de proyección. - Impresora láser. - Servidores de Ficheros, Web, Bases de datos y Aplicaciones. - Software de control remoto. - Software de creación y edición de máquinas virtuales. - Herramientas de clonación de equipos. - Cortafuegos, detectores de intrusos, aplicaciones de Internet, entre otras. - Sistemas Gestores de Bases de Datos. Servidores y clientes. - Entornos de desarrollo, compiladores e intérpretes, analizadores de código fuente, empaquetadores, generadores de ayudas, entre otros.

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO
Laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> - Ordenadores instalados en red y con acceso a Internet. - Medios audiovisuales: cañón, pantalla de proyección y altavoces. - Impresora láser y escáner. - Sistema de alimentación ininterrumpida (SAI). - Servidores de Ficheros, Web, Bases de datos y Aplicaciones. - Dispositivos móviles y PDAs. - Cámara. - Sistemas Operativos. - Software de control remoto. - Sistemas Gestores de Bases de Datos. Servidores y clientes. - Entornos de desarrollo, compiladores e intérpretes, analizadores de código fuente, control de versiones, empaquetadores, generadores de ayudas, entre otros. - Sistemas de control de versiones. - Aplicaciones multimedia (tratamiento de imágenes, audio y vídeo). - Simuladores de móviles y PDAs. - Software específico para desarrollo de interfaces. - Software específico de programación multimedia y dispositivos móviles. - Software de sistemas de gestión empresarial. - Software específico para desarrollo de juegos 2D y 3D. - Dispositivos de interconexión de redes.
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos audiovisuales. - Ordenadores instalados en red y con acceso a Internet. - Cañón de proyección.

ANEXO V A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Ciclo Formativo de Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
0483. Sistemas informáticos.	Sistemas y Aplicaciones Informáticas.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0484. Bases de Datos.	Informática.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
0485. Programación.	Informática.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.	Informática.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
0487. Entornos de desarrollo.	Informática.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
0486. Acceso a datos.	Informática.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
0488. Desarrollo de interfaces.	Sistemas y Aplicaciones Informáticas.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0489. Programación multimedia y dispositivos móviles.	Informática.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
0490. Programación de servicios y procesos.	Informática.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
0491. Sistemas de gestión empresarial.	Sistemas y Aplicaciones Informáticas.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0492. Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.	Informática.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Sistemas y Aplicaciones Informáticas.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0493. Formación y orientación laboral.	Formación y orientación laboral.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
0494. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación y orientación laboral.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.

ANEXO V B)

Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

CUERPOS	ESPECIALIDADES	TITULACIONES
- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesores de Enseñanza Secundaria.	- Formación y orientación laboral.	- Diplomado en Ciencias Empresariales. - Diplomado en Relaciones Laborales. - Diplomado en Trabajo Social. - Diplomado en Educación Social. - Diplomado en Gestión y Administración Pública.
- Profesores Técnicos de Formación Profesional.	- Informática.	- Diplomado en Estadística. - Ingeniero Técnico en Informática de Gestión. - Ingeniero Técnico en Informática de Sistemas. - Ingeniero Técnico de Telecomunicación, especialidad en Telemática.

ANEXO V C)

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada, de otras Administraciones distintas a la educativa y orientaciones para la Administración Pública

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIONES
0490. Programación de servicios y procesos.	- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.
0489. Programación multimedia y dispositivos móviles.	
0486. Acceso a datos.	
0487. Entornos de desarrollo.	
0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.	
0485. Programación.	
0484. Bases de Datos.	
0493. Formación y orientación laboral.	
0494. Empresa e iniciativa emprendedora.	
0492. Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.	
0491. Sistemas de gestión empresarial.	- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
0488. Desarrollo de interfaces.	
0483. Sistemas informáticos.	

ANEXO VI

Módulos profesionales del Ciclo Formativo de Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia

MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA
0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.
0483. Sistemas Informáticos.
0484. Bases de Datos.
0485. Programación.
0486. Acceso a datos.
0487. Entornos de Desarrollo.
0488. Desarrollo de Interfaces.
0489. Programación multimedia y dispositivos móviles.
0490. Programación de Servicios y Procesos.
0491. Sistemas de Gestión Empresarial.
0492. Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.
0493. Formación y orientación laboral.
0494. Empresa iniciativa emprendedora.

ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

El Estatuto de Autonomía para Andalucía establece en su artículo 52.2 la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V «Formación profesional», del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

Por otra parte, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración edu-

cativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

Como consecuencia de todo ello, el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden.

La presente Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas

cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre,

D I S P O N G O

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente Orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, de conformidad con el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre.

2. Las normas contenidas en la presente disposición serán de aplicación en todos los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía que impartan las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

De conformidad con lo previsto en el artículo 12.1 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina conforman un ciclo formativo de grado superior y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.

b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.

f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

v) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

w) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

- 0496 Control del aprovisionamiento de materias primas.
- 0497 Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- 0498 Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- 0499 Procesos de elaboración culinaria.
- 0500 Gestión de la producción en cocina.

0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
 0503 Gestión administrativa y comercial en restauración.
 0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
 0179 Inglés.

b) Otros módulos profesionales:

0502 Gastronomía y nutrición.
 0505 Proyecto de dirección de cocina.
 0506 Formación y orientación laboral.
 0507 Empresa e iniciativa emprendedora.
 0508 Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I de la presente Orden.

Artículo 5. Desarrollo curricular.

1. Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán el currículo del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.

2. El equipo educativo responsable del desarrollo del ciclo formativo del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina elaborará de forma coordinada las programaciones didácticas para los módulos profesionales, teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado para alcanzar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina incluye tres horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado. Estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se podrán organizar de la forma siguiente:

a) Las horas de libre configuración dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, serán impartidas por profesorado con atribución docente en algunos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Las horas de libre configuración que deban implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos

formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías, y en su defecto, se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Si el ciclo formativo tiene la consideración de bilingüe o si las horas de libre configuración deben de implementar la formación en idioma, serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto.

1. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto de dirección de cocina se cursarán una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

2. El módulo profesional de Proyecto de dirección de cocina tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina.

3. Con objeto de facilitar el proceso de organización y coordinación del módulo de Proyecto de dirección de cocina, el profesorado con atribución docente en éste módulo profesional tendrá en cuenta las siguientes directrices:

a) Se establecerá un período de inicio con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose al planteamiento, diseño y adecuación de los diversos proyectos a realizar.

b) Se establecerá un período de tutorización con al menos tres horas lectivas semanales y presenciales en el centro docente para profesorado, dedicándose al seguimiento de los diversos proyectos durante su desarrollo. El profesorado podrá utilizar como recurso aquellas tecnologías de la información y la comunicación disponibles en el centro docente y que considere adecuadas.

c) Se establecerá un período de finalización con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose a la presentación, valoración y evaluación de los diversos proyectos.

4. Todos los aspectos que se deriven de la organización y coordinación de estos periodos a los que se refiere el apartado anterior, deberán reflejarse en el diseño curricular del módulo de Proyecto de dirección de cocina, a través de su correspondiente programación didáctica.

Artículo 8. Oferta completa.

1. En el caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina se impartan a alumnado matriculado en oferta completa, se deberá tener en cuenta que una parte de los contenidos de los módulos profesionales de Formación y orientación laboral y de Empresa e iniciativa emprendedora pueden encontrarse también en otros módulos profesionales.

2. Los equipos educativos correspondientes, antes de elaborar las programaciones de aula, recogerán la circunstancia citada en el párrafo anterior, delimitando de forma coordinada el ámbito, y si procede, el nivel de profundización adecuado para el desarrollo de dichos contenidos, con objeto de evitar al alumnado la repetición innecesaria de contenidos.

Artículo 9. Horario.

Las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina, cuando se oferten de forma completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución horaria semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

Artículo 10. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 11. Espacios y equipamientos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 11.6 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV. Las Administraciones competentes velarán para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 12. Profesorado.

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo V.A).

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V.B).

3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, se concretan en el Anexo V C). En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales o se acredite, mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

Con objeto de garantizar el cumplimiento de lo referido en el párrafo anterior, se deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos, aportando la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del título académico oficial exigido, de conformidad a las titulaciones incluidas en el

Anexo V C) de la presente Orden. Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir se considerará que engloba en sí misma los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. En caso contrario, además de la titulación se aportarán los documentos indicados en el apartado b) o c).

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

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

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

c) En el caso de que se desee justificar, mediante la experiencia laboral, que, al menos tres años, ha desarrollado su actividad en el sector vinculado a la familia profesional, su duración se acreditará mediante el documento oficial justificativo correspondiente al que se le añadirá:

1.º Certificación de la empresa u organismo empleador en la que conste específicamente la actividad desarrollada por el interesado. Esta actividad ha de estar relacionada implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional que se pretende impartir.

2.º En el caso de trabajadores por cuenta propia, declaración del interesado de las actividades más representativas relacionadas con los resultados de aprendizaje.

4. Las Administraciones competentes velarán para que los profesores que imparten los módulos profesionales cumplan con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 13. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. De conformidad con lo establecido en la disposición adicional segunda del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son los señalados en el Anexo VI.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza y aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo VI.

3. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

Disposición adicional única. Implantación de estas enseñanzas.

De conformidad con lo establecido en la disposición final segunda del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina reguladas en la presente Orden se implantarán en el curso académico 2011/12. A tales efectos se tendrá en cuenta lo siguiente:

1. En el curso académico 2011/12 se implantará con carácter general el primer curso de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso del título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

2. En el curso académico 2012/13 se implantará con carácter general el segundo curso de las enseñanzas conducentes al título Técnico Superior en Dirección de Cocina reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso del título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Disposición transitoria única. Matriculación del alumnado en oferta completa durante el periodo de transición de las enseñanzas.

1. El alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio, que deja de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina regulado en la presente Orden, que no pueda promocionar a segundo, quedará matriculado en primer curso del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina. A estos efectos, serán de aplicación las convalidaciones recogidas en el Anexo IV del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

2. El alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio, que deja de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina regulado en la presente Orden, que promociona a segundo curso, continuará en el curso académico 2011/12 cursando el título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio. Los módulos profesionales que pudieran quedar pendientes al dejar de impartirse el título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio, podrán ser superados mediante pruebas, que a tales efectos organicen los Departamentos de Familia Profesional durante los dos cursos académicos siguientes al de desaparición del currículo, disponiéndose para ello del número de convocatorias que por normativa vigente corresponda.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 16 de junio de 2011

FRANCISCO JOSÉ ÁLVAREZ DE LA CHICA
Consejero de Educación

ANEXO I

MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo profesional: Control del aprovisionamiento de materias primas.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0496.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.

b) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.

c) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.

d) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.

e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.

f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.

g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.

b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.

c) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

d) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.

e) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

f) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

g) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.

b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.

c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.

d) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

e) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.

f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.

b) Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.

c) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.

d) Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.

e) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

f) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

g) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

Duración: 64 horas.

Contenidos básicos:

Selección de materias primas:

- Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.
- Referentes del Código Alimentario.
- Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.
 - Presentaciones comerciales.
- Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.
- Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad. Descripción, zona geográfica, método de obtención, vínculo y datos del consejo regulador.

Recepción de materias primas:

- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.
- Transporte de mercancías perecederas. Normativa. Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías Perecederas (ATP).
- Equipos y maquinaria asociada a los procesos de recepción.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega.
 - Funciones, formalización y tramitación.

Almacenamiento de materias primas en restauración:

- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega.
 - Descripción y características.
- Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
- Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características.
- Envases para el almacenamiento.
 - Garantías de calidad y seguridad higiénico-sanitarias.
- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.

Control de consumos y existencias:

- Control de existencias en restauración. Concepto.
- Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén.
 - Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control.
 - Entrega directa. Control.
- Inventario y valoración de existencias.
 - Inventario físico e inventario permanente. Concepto.
 - Procedimiento de ejecución y documentos asociados.
- Rotación de géneros en almacén. Concepto, función y procedimientos.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas.
 - Consumo teórico y consumo real.
- Aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economato.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con el aprovisionamiento. La función de aprovisionamiento incluye aspectos como:

- La selección y control de proveedores.
- Las compras.

- La recepción, almacenamiento y distribución interna de materias primas.

- El control de documentos del aprovisionamiento, de consumos y de existencias.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de aprovisionamiento de alimentos, tanto en cocinas tradicionales como en cocinas de colectividades/catering y otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.

f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

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

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

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

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La clasificación de las materias primas en restauración según el código alimentario.
- El reconocimiento de las características y de las cualidades organolépticas de las materias primas utilizadas en restauración.
- El reconocimiento y la interpretación de las normativas referentes al embalaje, transporte, temperatura, manipulación y otras.
- El control de cantidades y calidades de las materias primas recepcionadas.
- La determinación de las temperaturas, lugares y recipientes adecuados para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- La documentación asociada a los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén y al control de consumos y existencias.
- La utilización de aplicaciones informáticas para la gestión del economato.

Módulo profesional: Procesos de preelaboración y conservación en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 16

Código: 0497.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

- a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.
- c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
- h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.

c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.

d) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

e) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.

f) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior.
- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.
- d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.
- f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 288 horas.

Contenidos básicos:

Preparación de las zonas de producción:

- Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación.
 - Distribución y ubicación en los espacios de cocina.
 - Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.

- Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.
 - Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.
- Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características.
 - Procedimientos de acopio.
 - Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.
- Procedimientos de distribución interna, almacenamiento y conservación intermedia de géneros.

Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación por frío, por calor y otros métodos.
- El vacío como método de conservación. Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío.
- Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Procedimientos y ejecución de técnicas de envasado y conservación.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación. Control y valoración de resultados.
- Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

Regeneración de materias primas:

- Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.
- Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.
- Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.
- Procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento.

Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina:

- Preelaboración. Concepto y características.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.
- Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.
 - Documentos asociados al control de rendimientos y escandallos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de los procesos productivos. La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.

La función de producción incluye aspectos como:

- La preparación y mantenimiento de las zonas de producción.
- Las manipulaciones previas de materias primas.
- La regeneración/preelaboración de productos.
- La conservación/ensado.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de preelaboración de alimentos en el ámbito de la restauración tradicional.
- Procesos de preelaboración de alimentos en cocinas de colectividades/catering u otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.

f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que

pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

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

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

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

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

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de materias primas.
- La organización y ejecución secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.

Módulo profesional: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 12.

Código: 0498.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería.
- b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería.
- c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- f) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
- g) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.
- c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería.
- d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.
- e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.
- f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización.
- g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
- h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres.
- c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen.
- d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 147 horas.

Contenidos básicos:

Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres:

- Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería.
 - Descripción, clasificación y ubicación.
 - Aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
- Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
 - Descripción y clasificación.
 - Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería. Concepto y características.
 - Procedimientos de acopio, almacenamiento y conservación intermedia de géneros de pastelería/repostería.
 - Documentos de control interno del área de cocina.

Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas:

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.
- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.
 - Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.
- Técnicas u operaciones básicas asociadas a los útiles y herramientas de pastelería y repostería.
 - Encamisado y adecuación de moldes y latas.
 - Manejo de rodillo, espátula, manga y cornet.
- Masas, pastas y otras elaboraciones básicas. Descripción y análisis.
 - Clasificaciones y posibles aplicaciones.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Formulaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Conservación de productos de pastelería y repostería.
- Puntos clave en los diversos procedimientos.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
 - Control y valoración de resultados.

Elaboración de postres:

- Postres. Descripción y caracterización.
 - Análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.
- Formulaciones.
 - Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas.
 - Productos sustitutos.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.
- Procedimientos de ejecución de postres.
- Conservación y regeneración.

- Puntos clave en los diversos procedimientos.

- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Control y valoración de resultados.

- Puntos clave en la elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas.

- Contaminación cruzada.

Presentación de postres:

- Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas.
- Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones.
 - Nuevas tendencias.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres.
- Puntos clave en los diversos procedimientos.
 - Control y valoración de resultados.
 - Identificación de defectos y posibles correcciones.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería, así como las propias del desarrollo de los servicios en cocina.

Las funciones de producción y servicio en cocina de elaboraciones de pastelería y repostería incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La preparación y mantenimiento de las zonas de producción, equipos y maquinaria.
- El reconocimiento de las necesidades de aprovisionamiento interno.
- Las manipulaciones previas de materias primas.
- La elaboración de productos de pastelería y repostería.
- La terminación/presentación.
- La conservación/ensado.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de producción de masas, pastas y otras elaboraciones básicas en restauración.
- Procesos de producción de productos de pastelería y repostería en el ámbito de la restauración.
- Procesos de servicio de postres en cocina.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.

f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

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

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

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

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

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La preparación de las zonas de producción.

- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.

- La aplicación adecuada de los procedimientos para la realización de elaboraciones básicas de pastelería y repostería.

- La elaboración de todo tipo de postres.

- La decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

- El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservar a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos.

Módulo profesional: Procesos de elaboración culinaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 16.

Código: 0499.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.

b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.

c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una.

d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.

e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.

f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.

g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos.

b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.

c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.

d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.

e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.

e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.

g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.

b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.

c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.

g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.

h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.

b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.

c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.

e) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.

f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.

g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.

h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 288 horas.

Contenidos básicos:

Organización de los procesos de elaboración culinaria:

- Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria.

- Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings y cocinas centrales, entre otros.

- Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria.

- Órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.

- Organización de procesos de elaboración culinaria.

- Formulación de tareas, fases, descripción y características.

- Terminología utilizada en la producción culinaria.

- Protocolos de actuación en los procesos culinarios.

- Identificación e interpretación.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Descripción, análisis y procedimientos para su realización.

Aplicación de técnicas de cocción:

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos.

- Análisis y características.

- Análisis y tipología de las cocciones.

- Fuentes de información relacionadas.

- Técnicas de cocción.

- Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.

- Procedimientos de ejecución.

- Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.
- Principales anomalías.
- Causas y posibles medidas correctoras en los procesos de aplicación de cada técnica.

- Valoración y repercusión en la calidad del producto final.

Elaboración de productos culinarios básicos:

- Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

- Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas.
 - Fases y puntos clave en su ejecución.
 - Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Realización de elaboraciones culinarias tipo.
 - Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.
- Calidad en los procesos de elaboración y repercusión en el producto final.
- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias.
 - Rendimientos y escandallos.
 - Procedimientos para su realización.

Realización de acabados y presentaciones:

- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones.
- Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.
 - Volumen, color, texturas, simetrías y otros aspectos relacionados.
- Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
- Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.
 - Valoración y repercusión en la calidad del producto final.
- Procedimientos de acabado y presentación de productos culinarios.
 - Puntos clave y control de resultados.

Desarrollo del servicio en cocina:

- El servicio en cocina.
 - Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Protocolos de actuación durante el desarrollo de los servicios en cocina.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
 - Compromiso de tiempos y calidad.
- Tareas de finalización del servicio.
 - Valoración y control de resultados.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de procesos productivos y los servicios en cocina.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.

Las funciones de producción y servicio en cocina incluyen aspectos como:

- La elaboración de productos.
- La terminación/presentación.
- La conservación/envasado.
- La prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.

k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

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

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

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

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

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización secuenciada de todas las fases que conforman los procesos de producción culinaria.

- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos en cocina.

- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.

- La aplicación adecuada de las técnicas de cocción y la confección de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.

- La elaboración de todo tipo de productos culinarios básicos.

- El desarrollo de los servicios en cocina, desde el pre-servicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos.

Módulo profesional: Gestión de la producción en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 15.

Código: 0500.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.

b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso.

c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.

d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.

e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.

f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno.

g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración.

h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.

i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria.

2. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina.

b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.

c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina.

d) Se ha reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.

e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina.

f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina.

g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina.

h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas.

i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/servicio en cocina.

j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria.

k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.

3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.

b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.

d) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.

f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.

h) Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.

i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

j) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.

k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.

4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.

Criterios de evaluación:

a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.

b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.

c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.

e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.

f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.

h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.

i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.

b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y se han realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso.

c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, períodos determinados, productos y otros.

d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos.

e) Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.

f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.

g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.

Duración: 105 horas.

Contenidos básicos:

Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:

- Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis.
 - Cocina tradicional, cocina de colectividades, cocina central, hot filling, línea fría (cook & chill), línea caliente, cocina 45, cocina satélite y otros.
- Sistemas de distribución y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.
- Consumo inmediato.

- Consumo diferido en el tiempo y/o en el espacio.

- Distribución en frío o en caliente.

- Retermalización.

- Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.

- Diagramas de procesos y subprocesos de cada sistema de producción/distribución.

- Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.

- Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.

- Factores que determinan la elección de un sistema de producción.

- Normativa relacionada con los diferentes sistemas de producción culinaria.

Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:

- El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.

- Criterios previos al diseño.

- Tipo de establecimiento, sistema de producción y/o servicio y oferta gastronómica que se va a ofrecer.

- Criterios de diseño.

- Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).

- Funcionalidad de los espacios.

- Operatividad o productividad (logística, previsión de crecimiento, optimización de procesos).

- Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros).

- Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros).

- Dimensionado. Relación adecuada de los espacios con el volumen previsto de producción/servicio.

- Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).

- Aplicación de los principios de higiene. Adecuación a la normativa higiénico-sanitaria.

- Dotaciones de equipamiento adecuados a los diversos sistemas productivos.

- Nuevas tecnologías relacionadas con la producción culinaria.

Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina:

- Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina.

- Selección y/o determinación de ofertas.

- Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.

- Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso.

- Horarios, turnos, cuadrantes y otros.

- Coordinación vertical y horizontal.

- Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción.

- Fases de la producción culinaria.

- Trazabilidad de los productos. Definición. Fases hacia atrás, en los procesos y hacia delante.

- Realización de diagramas de procesos.

- Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.

- Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

- Protocolos de actuación de las distintas actividades. Definición y características.

- Procedimientos de realización.
- Escalas de tiempos y resultados estimados.
- Información y formación al personal sobre las actividades programadas.

Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:

- Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros.
- Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.
- Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.
- Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.
- Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.
- Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

Control de consumos:

- Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.
- Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.
 - Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por períodos, por productos y otros.
 - Cálculo de desviaciones.
 - Formulación de informes.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la dirección y la organización de unidades de producción, así como las propias del aprovisionamiento interno y el desarrollo de los procesos productivos y/o de servicio en cocina.

- La función de dirección de unidades de producción incluye aspectos como:
 - El asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos.
 - La definición de los procesos de producción.
 - El control de resultados.
 - La definición de productos culinarios.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de la oferta de productos.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La asignación de recursos y tareas.
- La supervisión de producción y servicio, en su caso.
- La coordinación vertical y horizontal.

Las funciones de producción y/o de servicio en cocina incluye aspectos como la supervisión en:

- La puesta a punto y mantenimiento de instalaciones y maquinaria.
 - La preelaboraciones de materias primas.
 - La elaboración de productos.
 - La terminación/presentación.
 - Conservación/envasado.
 - La prestación de servicios en cocina.
 - El control de consumos.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.
- Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.
- Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.
- Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
- Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.
- Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

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

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

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

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

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El reconocimiento de los diferentes sistemas de producción culinaria.

- La definición de los procesos de producción en cada uno de ellos.

- El diseño de instalaciones acordes con los sistemas de producción.

- El reconocimiento de los sistemas de distribución relacionados con los diferentes sistemas de producción.

- La realización y aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con la higiene, la preparación de equipos y zonas de trabajo, las operaciones de regeneración, preelaboración, elaboración, envasado y conservación de materias primas y productos culinarios, así como la higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores.

- La determinación de los recursos materiales y humanos necesarios para la producción.

- La realización de organigramas de personal, turnos y horarios.

- El diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.

- La aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

- La realización de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

- La prestación de servicios en cocina.

- El control de consumos.

Módulo profesional: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0501

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Criterios de evaluación:

1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.

a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».

b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.

d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.

e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.

f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.

b) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.

c) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.

d) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.

e) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.

f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.

c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de estos.

e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

i) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

j) Se han identificado y analizado diferentes planes de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación relacionados con las empresas de restauración.

4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.

b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxoinfecciones asociados a los malos hábitos.

c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.

d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.

e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.

f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.

g) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

h) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.

e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

c) Se han identificado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.

h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos.

Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad. Definición. Aproximación histórica. Nombres propios en materia de calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios.
- Gestión de la calidad. Sistemas de calidad. La calidad total y los recursos humanos.
 - Expectativas y percepciones del cliente
 - Determinación y fijación de objetivos.
 - Manuales de calidad.
 - Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa tanto al cliente externo como al interno.

Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad en las empresas de restauración.
 - Introducción a las herramientas y técnicas de calidad. Técnicas grupales.
 - Herramientas de organización.
 - Herramientas de planificación.
 - Herramientas estadísticas. Datos. Proceso y medición.
 - La autoevaluación.
 - La retroalimentación. Acciones de mejora.
 - Descripción de los diferentes modelos de sistemas de calidad en las empresas de restauración.

- Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad en las empresas de restauración.
- El plan de calidad. Fases para su implantación.
- Las certificaciones. Marcas y sellos de calidad. Ejemplos más significativos. Pasos que se han de seguir para la certificación.

Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza. Características, condiciones de empleo y parámetros de control asociados.
- Tratamientos DDD. Características, productos utilizados y condiciones de empleo. Parámetros de control asociados.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. Pictogramas.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.
- Plan de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación.

Verificación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos:

- Normativa general higiénico-sanitaria aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas y hábitos en una manipulación inadecuada.
 - Principales peligros, riesgos y toxiinfecciones.
 - Medidas de prevención.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
 - Medidas de higiene personal.
 - Medidas de prevención de enfermedades de obligada declaración.
 - Vestimenta de trabajo. Requisitos y limpieza.
 - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
 - Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. Diseño higiénico de las instalaciones. Planes de apoyo.
- El sistema APPCC. Pasos previos. Los siete principios. Fases de implementación.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimiento de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-ENISO9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:

- Normativa aplicable a las empresas de restauración en materia ambiental.
- La sostenibilidad como herramienta de gestión en el sector de la hostelería. Ejemplificaciones.
 - Optimización en el uso de recursos naturales y energéticos.
 - Minimización de impactos ambientales.
 - La cultura de las 3 R-s: Reducir, Reutilizar y Reciclar.
- Residuos, vertidos o emisiones. Conceptos y técnicas de gestión.
 - Parámetros de control ambiental.
 - Acciones correctivas y de mejora.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de control de la calidad y la seguridad alimentaria y ambiental.

La función de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de las normas de calidad.
- Aplicación de las normas de seguridad.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos relacionados con los servicios de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

ñ) Analizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

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

q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Modelos de calidad que se deben aplicar en el sector de la restauración.
- Aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Contribución al medio ambiente, cumpliendo la normativa.
- Reducción, en la medida de lo posible, de los residuos generados.

Módulo profesional: Gastronomía y nutrición.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0502.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Criterios de evaluación:

1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».

b) Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.

c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores relacionados con la gastronomía.

d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia.

e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.

f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.

2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.

b) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos.

c) Se han identificado las características de la gastronomía española.

d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.

e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional.

f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.

g) Se han reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.

h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación.

b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos.

c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.

d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.

e) Se ha descrito el concepto de nutrición.

f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones.

g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.

4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el concepto de dietética.

b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo.

c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida.

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

e) Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas.

f) Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones.

g) Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración.

h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

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

j) Se ha reconocido y valorado la importancia de una estricta observación en la confección de dietas y sus elaboraciones culinarias.

Duración: 42 horas.

Contenidos básicos:

Identificación de tendencias gastronómicas:

- Gastronomía. Concepto y etimología.
- Historia y evolución de la gastronomía. Hechos y personas más relevantes. Publicaciones y autores destacados.
- Eventos y distinciones gastronómicas más relevantes.
- Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española. Principales personajes.
- Tendencias actuales.
 - En la cocina creativa o de autor, molecular, fusión, tecno-emocional y otras posibles.
 - En el consumo y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Gastronomía española e internacional:

- Relación entre gastronomía y cultura.
 - La gastronomía como recurso turístico.
- Gastronomía española. Características generales y regionales.
 - Productos y elaboraciones más significativas.
 - Costumbres y tradiciones gastronómicas.
 - Aportaciones al patrimonio gastronómico internacional.
 - La gastronomía andaluza.
- Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas.
 - Productos y elaboraciones más significativas.
 - Influencia en la gastronomía española.
 - Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas.

Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

- Conceptos de alimentos y alimentación.
- Grupos de alimentos. Pirámide de los alimentos. Tipos de pirámides.
- Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
 - Importancia de los hábitos alimentarios saludables.

- Concepto de nutrición.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes. Relación entre grupos de alimentos y nutrientes.

Aplicación de principios básicos de dietética:

- Dietética. Concepto y finalidad.
- Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.
- Dietas y estilos de vida.
- La dieta mediterránea.
- Rueda de los alimentos. Uso de tablas de composición de alimentos.
- Dietas tipo en restauración.
- Principios dietéticos para elaboración de dietas y menús específicos en restauración.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
 - Dietas asociadas a estados fisiológicos y/o patológicos. Alergias e intolerancias alimentarias y otros trastornos alimenticios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de asesoramiento gastronómico y dietético en establecimientos y empresas de restauración.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Información al cliente sobre la gastronomía autóctona o de una zona determinada.
- Conocimiento de la cultura gastronómica de clientes de distinta procedencia.
- Atención al cliente con necesidades alimenticias específicas.
- El diseño de dietas y menús para establecimientos y empresas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.
- t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Conocimiento de la gastronomía, su historia, evolución y nuevas tendencias.
- Estudio de la gastronomía española, de la internacional y de la específica de determinadas culturas.
- Aplicación de los aspectos básicos de la alimentación, de la nutrición y de la dietética en establecimientos y empresas de restauración.

Módulo profesional: Gestión administrativa y comercial en restauración.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0503.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- b) Se ha definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto.
- c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados.
- d) Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial.
- e) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.
- f) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.
- g) Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.

2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las masas y submasas patrimoniales reconociendo los diferentes elementos que los integran.
- b) Se ha analizado la estructura financiera y económica de la empresa.
- c) Se ha valorado la relación óptima entre recursos propios y recursos ajenos.
- d) Se han definido y valorado el balance y la cuenta de explotación como herramientas fundamentales para la gestión de la empresa.
- e) Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.
- f) Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.
- g) Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales.
- h) Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.
- i) Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.
- j) Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.

3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación de las empresas de restauración.

b) Se han caracterizado los diferentes elementos que conforman los presupuestos y se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos.

c) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de las mismas.

d) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.

e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento.

f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.

g) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y posterior selección de los que mejor se adecuen a las demandas empresariales.

h) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.

4. Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.

b) Se han identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.

c) Se ha descrito las tipologías de las empresas de restauración según la normativa legal vigente.

d) Se han identificado los factores y las motivaciones de la demanda.

e) Se han clasificado los clientes según su tipología.

f) Se han caracterizado los elementos socioculturales, económicos y demográficos de la demanda.

g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda.

h) Se ha valorado la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta para conocer cada tipo de posicionamiento en el mismo.

5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha conceptualizado el plan de comercialización.

b) Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización.

c) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización.

d) Se ha realizado la planificación económica del plan de comercialización.

e) Se han identificado sistemas de control del plan de comercialización y desviaciones del mismo.

f) Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización.

g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas.

b) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.

c) Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.

d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.

e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.

f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.

g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.

h) Se han aplicado técnicas de marketing relacionadas con los precios.

i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.

Duración: 126 horas.

Contenidos básicos:

Establecimiento de las estructuras organizativas:

- Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- Objetivos empresariales. Planificación empresarial. Etapas. Cronograma.
- Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias.
- Diseño de organigramas de empresas de restauración.
- Valoración de la importancia de las estructuras organizativas empresariales en el sector.

Control de la gestión administrativa y documental en restauración:

- Elementos patrimoniales
- Interpretación de las masas y submasas patrimoniales.
- Análisis de la estructura financiera y económica.
- Relación óptima entre recursos propios y recursos ajenos.
- Herramientas de análisis. El balance y la cuenta de explotación.
- Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.
- Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
- Normativa de gestión documental.
- Valoración de la importancia de la gestión documental y de la información generada.
- Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.

Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato:

- Concepto de presupuestos y tipologías.
- Elementos que integran los presupuestos. Estructura.
- Elaboración de presupuestos en empresas de restauración.
- Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.
- Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
- El umbral de rentabilidad. Aplicación según la oferta gastronómica del establecimiento.
- Selección de proveedores: puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.
- Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de «stocks».
- Aplicación de sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental.

Evaluación de la situación empresarial y del mercado:

- Las empresas tradicionales de restauración.
- Nuevas tendencias empresariales en restauración.
- Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
- Clasificación de los clientes.
- Elementos de la demanda.
- Tendencias actuales de la demanda.
- Valoración del conocimiento de la oferta y la demanda para su posicionamiento en el mercado.

Elaboración del plan de comercialización:

- Concepto y objetivos del plan de comercialización.
- Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
- Planificación económica del plan de comercialización.
- Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
- Presentación del plan de comercialización.
- Valoración del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

Diseño de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.
- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas.
 - Tipo de establecimiento.
 - Estacionalidad.
 - Ubicación del establecimiento.
 - Tipo de clientela.
 - Personas con necesidades alimenticias específicas.
 - Otros factores.
- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
- Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica.
- Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos.
- Técnicas de marketing relacionadas con los precios.
- Valoración del grado de satisfacción del cliente.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de gestión administrativa, financiera y comercial de un departamento o establecimiento de restauración.

La función de gestión administrativa y comercial incluye aspectos como:

- Planificación y organización empresarial.
- Gestión documental.
- Control presupuestario de la empresa de restauración, así como de sus departamentos.
- Selección de proveedores.
- Gestión económica del economato-almacén en las empresas de restauración.
- Análisis de mercado.
- Desarrollo de un plan de comercialización para la empresa del sector de la restauración.
- Diseño de ofertas gastronómicas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

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

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Métodos y sistemas de planificación y organización.
- Gestión documental.
- Control presupuestario.
- Control económico del almacén y selección de proveedores.
- Análisis del mercado.
- Plan de comercialización.
- Ofertas gastronómicas.

Módulo profesional: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0504.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, caracterizando los distintos perfiles profesionales.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal.

b) Se han definido las características de cada puesto de trabajo correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.

c) Se han analizado los principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.

d) Se han definido los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo.

e) Se han evaluado los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas en restauración.

f) Se ha valorado los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración.

g) Se ha valorado la normativa legal vigente en materia laboral.

2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han establecido los sistemas de planificación de plantillas evaluando las variables necesarias.
- b) Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos.
- c) Se han caracterizado las funciones que deben ser desempeñadas por el personal dependiente.
- d) Se han definido los turnos necesarios, las jornadas, el calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o área de restauración.
- e) Se ha manejado software de gestión de plantillas.

3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha preparado un plan secuenciado de selección de personal.
- b) Se ha identificado el proceso de selección de personal y sus fases.
- c) Se ha valorado el coste del proceso de selección.
- d) Se han reconocido las diferentes técnicas de selección.
- e) Se han diseñado los aspectos técnicos de la entrevista y de los test.
- f) Se han reconocido otras nuevas formas de selección.
- g) Se han elegido sistemas de reclutamiento de personal.
- h) Se han valorado los diferentes candidatos, según el puesto a cubrir.

4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.
- b) Se han identificado las diferentes formas de formación.
- c) Se ha reconocido la finalidad de la formación.
- d) Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa.
- e) Se han caracterizado los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.
- f) Se han identificado técnicas de motivación.
- g) Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivantes y desmotivantes, para solucionarlos.
- h) Se ha diseñado un plan de acogida para nuevos trabajadores.
- i) Se han establecido programas de adaptación según el puesto y la responsabilidad a desarrollar.
- j) Se han relacionado los objetivos, políticas o directrices de la organización con las necesidades del personal.
- k) Se han identificado técnicas de comunicación en la gestión de personal.

5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la evolución de la dirección de equipos de trabajo a lo largo de la historia.
- b) Se ha descrito el Plan de dirección.
- c) Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos.
- d) Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos.
- e) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo.
- f) Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección en la toma de decisiones y sus implicaciones.
- g) Se han identificado técnicas de planificación de reuniones de equipos de trabajo.

Duración: 63 horas.

Contenidos básicos:

Determinación de puestos de trabajo:

- Planificación de plantillas en las empresas de restauración.
 - Etapas del proceso.
- Métodos de definición de puestos de trabajo.
- Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.
- Principios deontológicos.
- Herramientas de planificación y previsión de plantillas.
 - Medición y evaluación de tiempos de trabajo.
- Principios deontológicos característicos.
- Normativa laboral aplicable.

Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa:

- Modelos tipos de plantillas.
- Nuevas tendencias organizativas en restauración.
- Definición de las funciones a desempeñar.
- Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
- Organización del tiempo laboral.
 - Turnos, horarios y vacaciones.
 - Herramientas informáticas aplicables.

Colaboración en la selección del personal:

- Selección de personal.
 - Plan de selección de personal.
 - Proceso de selección. Etapas. Coste.
- Técnicas de selección. Entrevista, test y otras formas de selección. Tendencias.
- El reclutamiento. Concepto y características.
 - Sistemas de reclutamiento. interno y externo.
 - Fuentes para reclutar.
 - La preselección.

Integración del personal en la empresa de restauración:

- Plan de formación.
 - Carreras profesionales.
- Motivación.
 - Concepto.
 - Evolución.
 - Técnicas. Planes de incentivos.
 - La desmotivación. Tedium, fatiga, absentismo.
 - Factores motivantes y desmotivantes.
- Plan de acogida en la empresa.
- Programa de adaptación.
- Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
- Técnicas de comunicación adaptadas a la integración del personal.

Dirección de equipos:

- Evolución histórica.
- Leyes básicas de la dirección de equipos.
 - Leyes físicas, de Pareto, leyes humanas.
- Plan de dirección.
- Principios de la dirección.
 - Estrategias y liderazgo.
 - Estilos de liderazgo.
- Reuniones de equipos de trabajo.
 - Clases y tipos.
 - Técnicas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de dirección del personal dependiente básicamente desde una perspectiva de jefe de equipo o de dirección.

La función de gestión de recursos humanos incluye aspectos como:

- La caracterización de puestos de trabajo.
- Colaboración en la selección de personal.
- Planifica los recursos humanos existentes.
- Integra al personal de la empresa en función de los modelos actuales de organización de recursos humanos.
- Dirige al personal.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.

l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Métodos y sistemas de planificación y organización.
- Selección de personal.
- Descripción detallada del puesto de trabajo.
- Formación continua en el puesto.
- Motivación de los trabajadores.
- Dirección y liderazgo.

Módulo profesional: Inglés.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 0179.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la idea principal del mensaje.

b) Se ha reconocido la finalidad de los mensajes radiofónicos y de otro material grabado o retransmitido pronunciado en lengua estándar identificando el estado de ánimo y el tono del hablante.

c) Se ha extraído información de grabaciones en lengua estándar relacionadas con la vida social, profesional o académica.

d) Se han identificado los puntos de vista y las actitudes del hablante.

e) Se han identificado las ideas principales de declaraciones y mensajes sobre temas concretos y abstractos, en lengua estándar y con un ritmo normal.

f) Se ha comprendido con todo detalle lo que se le dice en lengua estándar, incluso en un ambiente con ruido de fondo.

g) Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y otras formas de presentación académica y profesional lingüísticamente complejas.

h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha leído con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a distintos textos y finalidades y utilizando fuentes de referencia apropiadas de forma selectiva.

b) Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad, captando fácilmente el significado esencial.

c) Se han interpretado, con todo detalle, textos extensos y de relativa complejidad, relacionados o no con su especialidad, siempre que pueda volver a leer las secciones difíciles.

d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.

e) Se ha identificado con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales y decide si es oportuno un análisis más profundo.

f) Se han realizado traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo en caso necesario.

g) Se han interpretado mensajes técnicos recibidos a través de soportes telemáticos. E-mail, fax.

h) Se han interpretado instrucciones extensas y complejas, que estén dentro de su especialidad.

3. Emite mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.

b) Se ha expresado con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas generales, académicos, profesionales o de ocio, marcando con claridad la relación entre las ideas.

c) Se ha comunicado espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.

d) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones formales e informales.

e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.

f) Se han expresado y defendido puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados.

g) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.

h) Se ha argumentado con todo detalle, la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.

i) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

4. Elabora documentos e informes propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se han redactado textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su especialidad, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de varias fuentes.

b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.

c) Se han redactado informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo.

d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.

e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.

f) Se han resumido artículos, manuales de instrucciones y otros documentos escritos, utilizando un vocabulario amplio para evitar la repetición frecuente.

g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.

c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

d) Se ha identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

f) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

Duración: 128 horas.

Contenidos básicos:

Análisis de mensajes orales:

- Obtención de información global y específica de conferencias y discursos sobre temas concretos y con cierta abstracción.

- Estrategias para comprender e inferir significados no explícitos. Ideas principales. Claves contextuales en textos orales sobre temas diversos o para comprobar la comprensión.

- Comprensión global de un mensaje, sin necesidad de entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

- Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos.

- Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.

- Terminología específica del sector turístico (actividades de guía, información y asistencia turística).

- Ideas principales y secundarias. Identificación del propósito comunicativo de los elementos del discurso oral.

- Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos preposicionales, verbos modales y otros.

- Otros recursos lingüísticos. Gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.

- Diferentes acentos de lengua oral.

- Identificación de registros con mayor o menor grado de formalidad en función de la intención comunicativa y del contexto de comunicación.

- Utilización de estrategias para comprender e inferir significados por el contexto de palabras, expresiones desconocidas e información implícita en textos orales sobre temas profesionales.

Interpretación de mensajes escritos:

- Predicción de información a partir de elementos textuales y no textuales en textos escritos sobre temas diversos.

- Recursos digitales, informáticos y bibliográficos, para solucionar problemas de comprensión o para buscar información, ideas y opiniones necesarias para la realización de una tarea.

- Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos.

- Soportes telemáticos. Fax, e-mail, burofax.

- Terminología específica del sector turístico. Análisis de los errores más frecuentes. Sinónimos y antónimos, adjetivos descriptivos.

- Idea principal y secundaria. Identificación del propósito comunicativo de los elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto.

- Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales, verbos seguidos de infinitivo o formas en «-ing», usos de las formas en «-ing» después de ciertos verbos, preposiciones y con función de sujeto, participios en «-ing» o en «-ed» y otros.

- Relaciones lógicas. Oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.

- Relaciones temporales. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

- Comprensión de sentidos implícitos, posturas o puntos de vista en artículos e informes referidos a temas profesionales concretos o de actualidad.

- Estrategias de lectura según el género textual, el contexto de comunicación y la finalidad que se persiga.

Producción de mensajes orales:

- Mensajes orales.

- Registros utilizados en la emisión de mensajes orales según el grado de formalidad.

- Terminología específica del sector turístico.

- Expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional. Fórmulas básicas de interacción socio-profesional en el ámbito internacional.

- Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales y otros.

- Otros recursos lingüísticos. Gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.

- Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.

- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral.

- Conversaciones informales improvisadas sobre temas cotidianos y de su ámbito profesional. Participación. Opiniones personales. Intercambio de información de interés personal.

- Recursos utilizados en la planificación del mensaje oral para facilitar la comunicación. Secuenciación. Uso de circunloquios y paráfrasis para suplir carencias lingüísticas y mecanismos para dar coherencia y cohesión al discurso.
- Discurso oral y medios para expresar lo que se quiere comunicar. Adaptación a la situación y al receptor, adoptando un registro adecuado.
- Estrategias para participar y mantener la interacción y para negociar significados. Elementos paratextuales, aclarar opiniones, resumir, preguntar o repetir con otras palabras parte de lo dicho para confirmar la comprensión mutua.
- Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
- Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, otros.
- Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Uso de los patrones de entonación.

Emisión de textos escritos:

- Composición de una variedad de textos de cierta complejidad. Planificación y revisión. Uso de mecanismos de organización, articulación y cohesión del texto.
- Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos.
 - Currículum vitae y soportes telemáticos. Fax, e-mail, burofax.
 - Terminología específica del sector turístico.
 - Idea principal y secundaria. Propósito comunicativo de los elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto.
 - Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto. Nexos («Because of», «since», «although», «even if», «in spite of», «despite», «however», «in contrast» y otros).
- Relaciones lógicas. Oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado, consecuencia.
- Secuenciación del discurso escrito (first, after, then, finally).
- Derivación. Sufijos para formar adjetivos y sustantivos.
- Relaciones temporales. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- Coherencia textual.
 - Adecuación del texto al contexto comunicativo.
 - Tipo y formato de texto.
 - Variedad de lengua. Registro. Uso apropiado al lector al que va dirigido el texto.
 - Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
 - Estructuras formales en los textos escritos. Selección y aplicación.
 - Ordenación lógica de frases y párrafos. Textos coherentes. Elementos de enlace adecuados.
 - Inversión. Después de «neither», «nor» y de «so». Después de expresiones negativas y de «only».
 - Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión. Ejemplificación. Conclusión y/ o resumen del discurso.
 - Uso de los signos de puntuación.
- Redacción, en soporte papel y digital, de textos de cierta complejidad. Correspondencia, informes, resúmenes, noticias o instrucciones, con claridad, razonable corrección gramatical y adecuación léxica al tema.
- Elementos gráficos para facilitar la comprensión. Ilustraciones, tablas, gráficos o tipografía, en soporte papel y digital.
- Argumentos. Razonamientos a favor o en contra de un punto de vista concreto y explicación de las ventajas y desventajas de varias opciones.

Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa):

- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
- Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.
- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.
- Interés por la buena presentación de los textos escritos tanto en soporte papel como digital, con respeto a las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las actividades de la dirección de cocina.

La tarea del director de cocina incluye el desarrollo de los procesos relacionados y el cumplimiento de protocolos de calidad, todo ello en inglés.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

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

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

- La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación utilizando el inglés.
- La caracterización de los procesos incluidos en las actividades de la dirección de cocina en inglés.
- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a las actividades de la dirección de cocina en inglés.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas (quejas, reclamaciones...), en inglés.

Módulo profesional: Proyecto de dirección de cocina.
Equivalencia en créditos ECTS: 5.
Código: 0505.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica necesidades del sector de la restauración, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.
- b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
- c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.
- d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.
- e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.
- f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.
- g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.
- h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.
- i) Se ha pensado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.
- b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.
- c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.
- d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.
- e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.
- f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.
- g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.
- h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.
- i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

3. Planifica la implementación o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

- a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de ejecución.
- b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad.
- c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.
- d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.
- e) Se han identificado los riesgos inherentes a la puesta en funcionamiento definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.
- f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.
- g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación.
- h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución.

4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.
- b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.
- c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.
- d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.
- e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.
- f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y se han elaborado los documentos específicos.
- g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto cuando este existe.

Duración: 30 horas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye las subfunciones de recopilación de información, identificación de necesidades y estudio de viabilidad.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar respuesta a las necesidades planteadas, concretando los aspectos relevantes para su realización. Incluye las subfunciones de gestión de áreas de producción y servicios en los establecimientos de restauración, comercialización, promoción, seguridad ambiental, prevención y seguridad laboral.

La función de organización de la ejecución incluye las subfunciones de programación de actividades, gestión de recursos y supervisión de la intervención.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores de la restauración.

La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- El conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- La utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- La autonomía y la iniciativa.
- La innovación en el planteamiento y en los objetivos del proyecto.

Módulo profesional: Formación y orientación laboral.
Equivalencia en créditos ECTS: 5.
Código: 0506.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.
- f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

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

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

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

4. Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa y mediana empresa.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

Búsqueda activa de empleo:

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

- Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título, competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.
- Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro.
- Políticas de empleo.

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

- Definición del objetivo profesional individual.

- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Cocina.

- Formación profesional inicial.
- Formación para el empleo.

- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

- El proceso de toma de decisiones.

- El proyecto profesional individual.

- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

- Métodos para encontrar trabajo.
- Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.
- Análisis de los procesos de selección.
- Aplicaciones informáticas.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Concepto de equipo de trabajo.

- Clasificación de los equipos de trabajo.
- Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.
- Tipos de metodologías para trabajar en equipo.
- Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.
- Técnicas de dirección de equipos.

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

- Equipos en el sector de la hostelería según las funciones que desempeñan.

- Equipos eficaces e ineficaces.

- Similitudes y diferencias.
- La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.

- La participación en el equipo de trabajo.

- Diferentes roles dentro del equipo.
- La comunicación dentro del equipo.
- Organización y desarrollo de una reunión.

- Conflicto. Características, fuentes y etapas.

- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

- El proceso de toma de decisiones en grupo.

Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.

- Relaciones Laborales.
- Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
- Organismos que intervienen en las relaciones laborales.

- Análisis de la relación laboral individual.

- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.

- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: Flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

- El Salario. Interpretación de la estructura salarial.

- Salario Mínimo Interprofesional.

- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

- Representación de los trabajadores/as.

- Representación sindical y representación unitaria.
- Competencias y garantías laborales.
- Negociación colectiva.

- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

- Conflictos laborales.

- Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
- Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

Seguridad social, empleo y desempleo:

- Estructura del sistema de la seguridad social.

- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social. Afiliación, altas, bajas y cotización.

- Estudio de las prestaciones de la seguridad social.

- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.

- Análisis de factores de riesgo.

- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
- Riesgos específicos en la industria de hostelería.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una pyme.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la Dirección de Cocina.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

w) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de la hostelería.

- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.

- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.

- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.

- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.

- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.

- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender- haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0507.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pyme dedicada a la Dirección de Cocina.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la hostelería.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la hostelería, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.

k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.

l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de hostelería.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa de hostelería, y se han descrito los principales costes sociales en que incurrir estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas de hostelería, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme relacionada con la Dirección de Cocina.

j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.

k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de hostelería en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».

h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.

i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.

b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de hostelería.

e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de hostelería, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.

i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de la Dirección de Cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros).
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de hostelería.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa de hostelería.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- Plan de empresa. La idea de negocio en el ámbito de la hostelería y la dirección de cocina.
 - Objetivos de la empresa u organización.
 - Estrategia empresarial.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.
 - Elección del producto y/ o servicio para la empresa u organización simulada.
 - Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general de una pyme de hostelería.
- Análisis del entorno específico de una pyme de hostelería.
- Relaciones de una pyme de hostelería con su entorno.

- Cultura empresarial. Imagen e identidad corporativa.
- Relaciones de una pyme de hostelería con el conjunto de la sociedad.
 - Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.
- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una pyme u organización.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.
 - Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa y organizaciones.
- Elección de la forma jurídica. Exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme de hostelería. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Plan de empresa: Elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.
 - Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.
 - Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.
 - Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Análisis de la información contable.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Gestión administrativa de una empresa de hostelería. Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada.
 - Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.
 - Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

v) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de la hostelería y la dirección de cocina, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector industrial relacionado con los procesos de dirección de cocina.

- La utilización de programas de gestión administrativa para pymes del sector.

- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.

- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de la hostelería y la dirección de cocina y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la cultura emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Módulo profesional: Formación en centros de trabajo.

Equivalencia en créditos ECTS: 22.

Código: 0508.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con el tipo de servicio que presta.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.

c) Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial.

d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.

e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.

f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo.

- Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.

- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.

- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.

- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.

g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.

j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

3. Controla el aprovisionamiento de mercancías en empresas de restauración, reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.

b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.

c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos y comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

d) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.

e) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

f) Se han determinado las temperaturas, los lugares y los envases de conservación adecuados para los géneros hasta el momento de su uso.

g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

h) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.

i) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor, y su control.

j) Se han realizado diversos tipos de inventarios y descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.

k) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

l) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

4. Realiza procesos de elaboración culinaria y/o de pastelería/repostería interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos propios de la producción y/o el servicio en cocina.

Criterios de evaluación:

a) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros posibles.

b) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.

c) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

d) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

e) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas fases y técnicas propias de la producción y/o el servicio en cocina y/o pastelería/repostería.

f) Se han identificado las fases y formas de operar distintas en la aplicación de cada técnica.

g) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios y/o de pastelería/repostería básicos, siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

j) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias y/o de pastelería/repostería, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

k) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario y/o de pastelería/repostería siguiendo criterios estéticos.

l) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

5. Participa en la organización y el control de la producción y el servicio en cocina y/o en pastelería/repostería reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan en la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución, así como los factores que determinan la elección de los mismos en el ámbito de la empresa.

b) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria así como la información incluida en los documentos relacionados con la producción y el servicio en cocina.

c) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

d) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.

e) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

f) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.

g) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

h) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.

i) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.

j) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

k) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.

l) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.

6. Cumple criterios de calidad, de seguridad e higiene, actuando según protocolos establecidos y según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

b) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.

c) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

d) Se han reconocido y cumplido los requisitos referentes al uso y limpieza de la vestimenta de trabajo.

e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

f) Se han identificado las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.

g) Se han reconocido los procedimientos descritos en la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

h) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

i) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

j) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

Duración: 380 horas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del Ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al Técnico Superior en Dirección de Cocina

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0496 Control del aprovisionamiento de materias primas.	64	2		
0497 Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	288	9		
0498 Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.			147	7
0499 Procesos de elaboración culinaria.	288	9		
0500 Gestión de la producción en cocina.			105	5
0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	96	3		
0502 Gastronomía y nutrición.			42	2
0503 Gestión administrativa y comercial en restauración.			126	6
0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.			63	3
0179 Inglés.	128	4		
0505 Proyecto de dirección de cocina.			30	
0506. Formación y orientación laboral.	96	3		
0507. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0508. Formación en centros de trabajo.			380	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1.040	30

ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE		RELACIÓN CON	
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	0499	Procesos de elaboración culinaria.
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	0500	Gestión de la producción en cocina.
0499	Procesos de elaboración culinaria.		
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS			
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina.		
0499	Procesos de elaboración culinaria.		
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL			
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas.		
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.		
0502	Gastronomía y nutrición.		
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración.		
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.		
0179	Inglés.		
0505	Proyecto de dirección de cocina.		
0506	Formación y orientación laboral.		
0507	Empresa e iniciativa emprendedora.		
0508	Formación en centros de trabajo.		

ANEXO IV

Espacios y equipamientos mínimos

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos	Superficie m ² 20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Taller de cocina	210	160
Taller de pastelería y repostería	150	120

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- PC's instalados en red, cañón de proyección e internet. Impresora. - Medios audiovisuales. - Software específico.
Taller de cocina	- Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.). - Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). - Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). - Material electromecánico (cortadoras, envasadora de vacío, picadoras, brazos trituradores, etc.). - Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). Deberán estar físicamente delimitados: - Cocina caliente. - Cuarto frío. - Fregadero. - Economato-bodega. - Almacén para material. - Office. - Cuarto de basura refrigerado. - Vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas. - Sanitarios.

Espacio formativo	Equipamiento
Taller de pastelería y repostería	<ul style="list-style-type: none"> - Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. - Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria Vigente. - Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. - Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. - Mesas de trabajo de acero inoxidable. - Mesa de trabajo de mármol. - Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. - Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. - Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. - Cocina con al menos dos focos de calor. - Atemperador de cobertura. - Elaboradora de helados o mantecadora - Balanzas de precisión y básculas. - Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear. - Termómetros, cronómetros, pesa jarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión. - Utensilios para contener: Cuencos, cubetas, bandejas, moldes... - Utensilios para medir. Jarras medidoras. - Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas... - Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño. - Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. - Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. - Fregaderos y lavamanos. - Batería de cocción. - Office. - Almacén para material.

ANEXO V A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Ciclo Formativo de Dirección de Cocina

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
0496 Control del aprovisionamiento de materias primas.	- Cocina y Pastelería. - Servicios de Restauración.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0497 Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	- Cocina y Pastelería.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0498 Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	- Cocina y Pastelería.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0499 Procesos de elaboración culinaria.	- Cocina y Pastelería.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0500 Gestión de la producción en cocina.	- Cocina y Pastelería.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	- Hostelería y Turismo.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0502 Gastronomía y nutrición.	- Hostelería y Turismo.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0503 Gestión administrativa y comercial en restauración.	- Hostelería y Turismo.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	- Hostelería y Turismo.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0179 Inglés.	- Inglés.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0505 Proyecto de dirección de cocina.	- Cocina y Pastelería.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
	- Hostelería y Turismo.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0506. Formación y orientación laboral.	- Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	- Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

ANEXO V B)

Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

CUERPOS	ESPECIALIDADES	TITULACIONES
- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesores de Enseñanza Secundaria.	- Formación y Orientación laboral.	- Diplomado en Ciencias Empresariales. - Diplomado en Relaciones Laborales. - Diplomado en Trabajo Social. - Diplomado en Educación Social. - Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	- Hostelería y Turismo.	- Diplomado en Turismo.
- Profesores Técnicos de Formación Profesional.	- Cocina y Pastelería.	- Técnico Superior en Restauración. - Técnico Especialista en Hostelería.

ANEXO V C)

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada, de otras Administraciones distintas a la educativa y orientaciones para la Administración Pública

Módulos profesionales	Titulaciones
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. 0499. Procesos de elaboración culinaria. 0500. Gestión de la producción en cocina. 0505. Proyecto de dirección de cocina.	- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto. Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico Superior en Restauración. - Técnico Especialista en Hostelería.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 0502. Gastronomía y nutrición. 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 0179. Inglés. 0505. Proyecto de dirección de cocina. 0506. Formación y orientación laboral. 0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

ANEXO VI

Módulos profesionales del Ciclo Formativo de Dirección de Cocina que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia

Módulos profesionales que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia
0496 Control del aprovisionamiento de materias primas. 0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 0502 Gastronomía y nutrición. 0503 Gestión administrativa y comercial en restauración. 0179 Inglés. 0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 0505 Proyecto de dirección de cocina. 0506 Formación y orientación laboral. 0507 Empresa e iniciativa emprendedora.
Módulos profesionales que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia y requieren actividades de carácter presencial
0497 Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 0498 Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. 0499 Procesos de elaboración culinaria. 0500 Gestión de la producción en cocina.

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 65

Título: Ley Reguladora del Consejo Genético, de Protección de los Derechos de las Personas que se sometan a Análisis Genéticos y de los Bancos de ADN Humano en Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

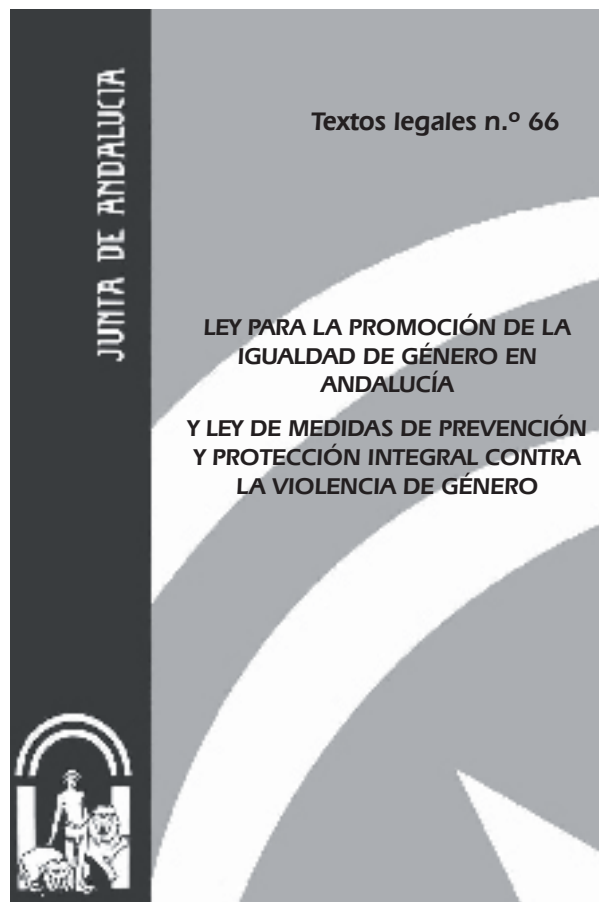
P.V.P.: 2,16 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 66

Título: Ley para la Promoción de la Igualdad de Género en Andalucía

y Ley de Medidas de Prevención y Protección Integral contra la Violencia de Género



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación
que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA
al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 4,88 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 67

Título: Ley del Patrimonio Histórico de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 5,15 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 68

Título: Ley Andaluza de la Ciencia y el Conocimiento



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación
que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA
al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 2,65 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES**Textos Legales nº 69****Título: Ley de Educación de Andalucía**

Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación
que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA
al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 6,43 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 70

Título: Ley de Régimen Jurídico y Económico de los Puertos de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 5,41 € (IVA incluido)

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63