



Castilla-La Mancha

## ORIENTACIONES BÁSICAS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL SOBRE EL DESARROLLO DEL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO Y PROYECTO EN SU CASO, PARA LAS ENSEÑANZAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Para la realización de estas orientaciones se han cogido como ejemplo los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo de un Ciclo Formativo de Grado Superior, uno de Grado Medio y de un Ciclo de Formación Profesional Básica, establecidos en el Real Decreto que define las enseñanzas mínimas para el Título correspondiente, que se pueden descargar del siguiente enlace del portal de educación de Castilla-La Mancha:

<http://www.educa.jccm.es/es/fpclm/estudios-formacion-profesional/estudios-ofertados-formacion-profesional/catalogo-titulos-formacion-profesional>

En estos tres ejemplos establecidos en el anexo de estas orientaciones, se pretenden dar ideas sobre cómo realizar la consecución de cada resultado de aprendizaje de otras formas diferentes, a partir de las cuales los Equipos docentes deben hacer una programación completa del módulo profesional, teniendo que tener en cuenta para ello, todo lo establecido en las instrucciones publicadas sobre el desarrollo del curso actual, como consecuencia de la crisis sanitaria y que se pueden descargar en el siguiente enlace de portal de educación:

<http://www.educa.jccm.es/es/coronavirus>

Para los Ciclos Formativos de Grado Superior desarrollados al amparo de la LOE y que desde el Centro se decida unir los módulos profesionales de Formación en Centros de Trabajo y Proyecto, el alumnado deberá realizar un proyecto cuya carga horaria que deberá ser de 245 horas, que integre los resultados de aprendizaje del módulo de proyecto con los del módulo de Formación en Centros de Trabajo. En los casos que se decida hacer por separado, el módulo de proyecto tendrá una carga horaria de 25 horas y se seguirá lo establecido para el mismo en otros cursos académicos, adaptándolo a las enseñanzas mínimas y a lo establecido en las instrucciones publicadas sobre el desarrollo del curso actual, como consecuencia de la crisis sanitaria ya indicadas.

La Directora General de Formación Profesional

Documento Verificable en [www.jccm.es](http://www.jccm.es) mediante  
Código Seguro de Verificación (CSV): E166566CF54BB23655EBE7



Anexo

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE ACONDICIONAMIENTO FISICO**

**Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.**

**Código: 1157.**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

**1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con el tipo de servicio que presta.**

**Búsqueda de empresas del sector en su entorno, indicando para cada una de ellas todas las características posibles: (número de empleados, estructura interna, servicio o productos de que ofrece, tipos de difusión que hace de sus servicios o productos), clientes a los que van dirigidos sus productos o servicios, posibles oportunidades de mejora para esas empresas, puestos de trabajo que podría desempeñar en la misma con su titulación. Se deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**

**Todo ello utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

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 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.**

**Desarrollo de supuestos prácticos que deben resolver cada alumno o alumna, sobre situaciones concretas que se pueden dar en un centro de trabajo, donde se tengan que aplicar actitudes, competencias soft y habilidades sociales.**

***Por ejemplo, un usuario del servicio que oferta el gimnasio de actividad de fitness, que comparte las mismas con un grupo de 12 personas, tiene un fuerte olor corporal y hace que todas se quejen al Técnico Superior en Acondicionamiento Físico que desarrolla esas actividades, ¿Cómo resolverías la situación planteada? O bien si se produce una incidencia en las instalaciones, ¿A quién te diriges para resolver la misma?***





**Desarrollo de supuestos prácticos de identificación de todas 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.**

**En los supuestos se deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**

**Todo ello utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza y 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 ha puesto en marcha 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. Evalúa la condición física, la competencia motriz y las motivaciones de las personas participantes en los programas de acondicionamiento físico, tratando los datos de modo que sirvan en el planteamiento y la retroalimentación de los programas.**

**Realización de un programa de acondicionamiento físico destinado a un grupo concreto de personas y una reprogramación del mismo en función de la condición física, la competencia motriz y las motivaciones de las personas participantes en el mismo, que observará el alumno previamente a través de un video que el equipo docente le ha facilitado. El programa de acondicionamiento debe incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación. Todo ello utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha realizado el proceso de mantenimiento preventivo de los instrumentos y equipos de chequeo de la condición física y biológica.
- b) Se han seleccionado los instrumentos y las máquinas en función de los parámetros morfológicos y funcionales que se van a medir.
- c) Se ha explicado y demostrado a las personas usuarias el modo correcto de utilizar los instrumentos y las máquinas de medida de la condición física y biológica.
- d) Se han obtenido datos acerca de las motivaciones de las personas usuarias a través de la observación y la entrevista.
- e) Se han registrado los datos de las pruebas de valoración antropométrica, biológico funcional y postural en las fichas de control, así como los relacionados con la motivación.
- f) Se han elaborado informes a partir de los datos registrados en las fichas de control, utilizando recursos informáticos específicos.

**4. Programa, dirige y dinamiza actividades de acondicionamiento físico, adaptándolas a la dinámica de la actividad y del grupo y aplicando las medidas necesarias en caso de accidente.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han ajustado los elementos de la programación de las actividades de acondicionamiento físico a los datos disponibles y a las características de participantes o grupo.
- b) Se ha proporcionado información clara y precisa sobre los objetivos y contenidos de la sesión, utilizando el tipo de lenguaje adecuado en cada caso (verbal y gestual, entre otros).
- c) Se ha adoptado la posición y la actitud respecto a la persona usuaria o al grupo que favorezca en todo momento la comunicación y permita controlar y motivar la participación en el grado requerido.
- d) Se ha utilizado la explicación y la demostración de la técnica correcta como herramienta en la enseñanza de los movimientos y de los ejercicios propuestos.
- e) Se ha proporcionado información a las personas participantes acerca de sus progresos y de los errores de ejecución.
- f) Se han identificado las dificultades que en la ejecución pueden tener las personas usuarias con discapacidad para prevenirlas y corregirlas.
- g) Se han controlado durante la práctica los factores que pueden provocar lesiones o sobrecargas en el trabajo de mejora de las capacidades físicas y perceptivomotrices.





h) Se han seguido las pautas de actuación frente a un accidente o una emergencia, aplicando el protocolo establecido.

**5. Programa, dirige y dinamiza actividades de control postural, bienestar, recuperación funcional e hidrocinésia, adaptándolas a la dinámica de la actividad y del grupo y aplicando las medidas necesarias en caso de accidente.**

**Realización de una programación de actividades de control postural, bienestar, recuperación funcional e hidrocinésia, exponiendo como se actuaría en caso de accidente. Realización de determinadas modificaciones a la programación adaptándolas a la dinámica de la actividad y del grupo. La programación debe incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación. Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

Criterios de evaluación:

a) Se han ajustado los elementos de la programación de las actividades de control postural, bienestar, recuperación funcional e hidrocinésia a los datos disponibles y a las características de las personas usuarias o del grupo.

b) Se ha proporcionado información clara y precisa sobre los objetivos y contenidos de la sesión, utilizando el tipo de lenguaje adecuado en cada caso (verbal y gestual, entre otros).

c) Se han explicado los ejercicios de hidrocinésia y los de control postural, bienestar y recuperación funcional, destacando la información relacionada con los aspectos preventivos.

d) Se ha controlado la intensidad, el uso de los materiales y la adecuación de las actividades de hidrocinésia y de control postural, bienestar y recuperación funcional en la realización de cada participante.

e) Se han detectado y corregido movimientos y posturas erróneas, teniendo como referente el modelo biomecánicamente óptimo.

f) Se han identificado los factores a tener en cuenta para evitar lesiones o sobrecargas durante el desarrollo de las capacidades físicas y perceptivo-motrices.

g) Se han registrado datos relevantes del desarrollo de las actividades de hidrocinésia y de control postural, bienestar y recuperación funcional.

h) Se han seguido las pautas de actuación frente a un accidente o una emergencia, aplicando el protocolo establecido.

**6. Coordina grupos de trabajo y evalúa los riesgos derivados de las actividades, analizando las condiciones de realización y los factores de riesgo presentes en el desarrollo de las mismas.**

**Desarrollo de supuestos prácticos que deben resolver cada alumno o alumna, sobre situaciones concretas que se pueden dar coordinando un grupo de trabajo, donde se tengan que aplicar actitudes, competencias soft y habilidades sociales.**

**Realización de la evaluación de riesgos derivados del desarrollo actividades concretas propuestas. Se deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**





Se deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.

Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha coordinado el funcionamiento de equipos de trabajo, manteniendo relaciones fluidas y aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
- b) Se ha identificado el reparto de tareas como procedimiento básico para el trabajo en grupo.
- c) Se ha asegurado la disponibilidad de los recursos necesarios para la realización de las actividades, coordinando el uso de los espacios, los equipos y los materiales requeridos.
- d) Se han valorado los factores de riesgo de cada actividad y los posibles daños derivados de los mismos.
- e) Se han establecido pautas de prevención de riesgos para las actividades que se desarrollan en los diferentes entornos de trabajo del técnico superior en acondicionamiento físico.
- f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del técnico superior en acondicionamiento físico.

**Duración: 220 horas**

## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE INSTALACIONES ELECTRICAS Y AUTOMATICAS

**Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.**

**Código: 0243**

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 obtienen.**

**Búsqueda de empresas del sector en su entorno, indicando para cada una de ellas todas las características posibles: (número de empleados, estructura interna, servicio o productos de que ofrece, tipos de difusión que hace de sus servicios o productos), clientes a los que van dirigidos sus productos o servicios, posibles oportunidades de mejora para esas empresas, puestos de trabajo que podría desempeñar en la misma con su titulación. Se deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**

Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.

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 identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipo 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 relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

**2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.**

**Desarrollo de supuestos prácticos que deben resolver cada alumno o alumna, sobre situaciones concretas que se pueden dar en un centro de trabajo, donde se tengan que aplicar actitudes, competencias soft y habilidades sociales.**

*Por ejemplo, estando de guardia localizado en su casa, se produce una avería a las 3:00 horas en una planta industrial que debe de ir a reparar, y no lo localizan, pero la llamada queda registrada en el móvil y detecta que ha recibido la misma a las 5:00 horas ¿Cómo actuaría el alumno o alumna en este caso?*

**Desarrollo de supuestos prácticos de identificación de todas 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.**

**Se deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**

**Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

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, limpieza, seguridad necesarias para 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.

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 que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

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 clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

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 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 coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

i) 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.

j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

### **3. Montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión aplicando la normativa vigente, normas de seguridad y del sistema de calidad de la empresa.**

**A partir de las características concretas de una instalación eléctrica definidas documentalmentemente a través de planos, memorias, etc, el alumno o alumna debe de hacer una programación, exponiendo el procedimiento completo del montaje, secuenciando adecuadamente las actividades a realizar e indicando todos los recursos que se deben utilizar para la correcta realización de la misma. La programación debe incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**

**Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la documentación técnica.

b) Se han identificado los elementos, su función y su disposición en el montaje.

c) Se ha interpretado el plan de montaje de la instalación y seleccionado las herramientas y materiales necesarios.







- d) Se han realizado las conexiones de los elementos y equipos de acuerdo a los esquemas de las instalaciones.
- e) Se han utilizado las herramientas adecuadas en cada fase del montaje.
- f) Se ha realizado la instalación aplicando la normativa vigente.
- g) Se han cumplido las normas de seguridad personal y de las instalaciones.
- h) Se ha actuado según los procedimientos del sistema de calidad.
- i) Se han realizado las operaciones con criterios de respeto al medio ambiente.
- j) Se ha integrado en el equipo de trabajo mostrando iniciativa e interés.

**4. Colabora en las operaciones y trámites de puesta en marcha o servicio de las instalaciones y equipos siguiendo los procedimientos establecidos.**

**A partir de una instalación eléctrica concreta definida documentalmente a través de planos, memorias, etc, el alumno o alumna debe de hacer un plan de puesta en marcha de la misma, exponiendo el procedimiento completo, secuenciando adecuadamente las actividades a realizar e indicando todos los recursos que se deben utilizar. El plan de puesta en marcha debe incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**

**Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado el plan de puesta en marcha de las instalaciones y equipos.
- b) Se han seleccionado las herramientas e instrumentos para la puesta en marcha.
- c) Se ha comprobado la secuencia de funcionamiento de los elementos de control, seguridad y receptores eléctricos de la instalación.
- d) Se han programado, regulado y calibrado los elementos y equipos según sus características de funcionalidad.
- e) Se han verificado los parámetros de funcionamiento de la instalación.
- f) Se han utilizado las herramientas de mano, informáticas e instrumentos para la puesta en marcha de manera adecuada.
- g) Se han cumplido las normas de seguridad, calidad y reglamentación vigente.
- h) Se ha cumplimentado la documentación requerida por el proceso de puesta en marcha.

**5. Realiza el mantenimiento preventivo de las instalaciones y equipos a cargo de la empresa, aplicando los planes de mantenimiento correspondientes.**

**A partir de una instalación eléctrica concreta definida documentalmente a través de planos, memorias, etc, el alumno o alumna debe definir un plan de mantenimiento preventivo para la misma. El plan de mantenimiento debe incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**





**Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los planes de mantenimiento.
- b) Se han seleccionado las herramientas e instrumentos adecuados.
- c) Se ha comprobado funcionalidad, consumos eléctricos, parámetros de funcionamiento entre otros.
- d) Se han ajustado y reprogramado elementos y equipos.
- e) Se han detectado y comunicado desviaciones del plan.
- f) Se ha realizado el mantenimiento preventivo de acuerdo con la seguridad y calidad requerida.
- g) Se han realizado las operaciones con criterios de respeto al medio ambiente.
- h) Se ha colaborado con el equipo de trabajo mostrando iniciativa e interés.

**6. Colabora en el diagnóstico y reparación de averías y disfunciones en instalaciones y equipos, aplicando técnicas y procedimientos de mantenimiento correctivo.**

**Desarrollo de supuestos prácticos que deben resolver cada alumno o alumna, sobre situaciones reales de averías para su localización y diagnóstico de las mismas. Se deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**

**Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los síntomas de averías o disfunciones a través de las medidas realizadas y la observación de la funcionalidad de la instalación o equipo.
- b) Se han propuesto hipótesis de las posibles causas de la avería y su repercusión en la instalación.
- c) Se ha localizado la avería de acuerdo a los procedimientos específicos para el diagnóstico y localización.
- d) Se han seleccionado las herramientas e instrumentos necesarios para realizar el proceso de reparación.
- e) Se ha realizado el desmontaje siguiendo las pautas establecidas, con seguridad, calidad y respeto al medio ambiente.
- f) Se han sustituido o reparado los elementos averiados.
- g) Se han restablecido las condiciones iniciales de funcionalidad de la instalación.
- h) Se ha intervenido con orden y limpieza, respetando los tiempos estipulados en los trabajos realizados.





- i) Se ha cumplimentado la documentación establecida en los programas de mantenimiento.
- j) Se ha colaborado con el equipo de trabajo mostrando iniciativa e interés.

**7. Participa en las tareas de configuración y valoración de instalaciones eléctricas y su legalización, realizando esquemas y cumplimentando la documentación necesaria.**

Partiendo de las características concretas de una instalación eléctrica, desarrollo por parte del alumnado de toda la documentación relativa a la misma, (planos, memoria técnica, otros documentos propios de definición y legalización de la misma), la documentación a desarrollar debe incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.

Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.

Criterios de evaluación:

- a) Se han dibujado los esquemas eléctricos con la simbología establecida
- b) Se han calculado y dimensionado las instalaciones según normativa vigente.
- c) Se han utilizado tablas y herramientas informáticas.
- d) Se ha replanteado la instalación de acuerdo a la documentación técnica.
- e) Se han interpretado los manuales técnicos de los fabricantes.
- f) Se ha elaborado el presupuesto de materiales y de mano de obra de la instalación.
- g) Se han reconocido los planes de seguridad, calidad y respeto al medio ambiente estipulados.
- h) Se ha cumplimentado la documentación necesaria para la legalización de la instalación.
- i) Se ha colaborado con el equipo de trabajo mostrando iniciativa e interés.

**Duración: 220 horas.**

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BASICA DE COCINA Y RESTAURACIÓN**

**Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.**

**Código: 3041.**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

**1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.**

**Desarrollo de supuestos prácticos que debe resolver cada alumno o alumna, sobre operaciones básicas de almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**





**Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**2. Ejecuta operaciones básicas de prelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.**

**Desarrollo de supuestos prácticos que debe resolver cada alumno o alumna, sobre operaciones básicas de prelaboración, siguiendo las instrucciones y normas establecidas para llevar a cabo las mismas. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**

**Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de prelaboración.
- b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- e) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- 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 realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.

b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.

e) Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, terminación y presentación de las elaboraciones culinarias siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

g) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.**

**Desarrollo de supuestos prácticos que debe resolver cada alumno o alumna, sobre elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería, siguiendo las instrucciones y normas establecidas para llevar a cabo las mismas. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**

**Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas.

b) Se han identificado y relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y/o normas establecidas.

c) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas.





- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas, tanto de equipos, útiles y/o herramientas, como de géneros.
- e) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a instrucciones recibidas.
- f) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio propias de esta área de consumo, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**5. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante y/o de servicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.**

**Desarrollo de supuestos prácticos que debe resolver cada alumno o alumna, sobre operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante y/o de servicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.**

**Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa relacionados con los requerimientos del servicio.
- b) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio, distinguiendo si se trata de un servicio en sala, en bar-cafetería o de tipo catering.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas o requerimientos de la empresa.
- f) Se ha atendido a los clientes con cortesía y eficacia en al ámbito de las responsabilidades que le competen, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- g) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.





**6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.**

Desarrollo de supuestos prácticos que debe resolver cada alumno o alumna sobre normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y protección medioambiental que deben aplicar en su puesto de trabajo. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.

Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- f) 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.
- g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- h) Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

**7. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.**

El Equipo Docente realiza un documento con las normas y procedimientos que tiene establecidos un centro de trabajo propio del sector, para sus trabajadores. Basado en este documento que se debe enviar a alumnado, desarrollo de supuestos prácticos que deben resolver cada alumno o alumna, sobre situaciones concretas que se pueden dar en un centro de trabajo, donde se tengan que aplicar actitudes, competencias soft y habilidades sociales. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación.

Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.





Castilla-La Mancha

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.
- b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.
- c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.
- d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.
- e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.
- f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

**Duración: 130 horas.**



Documento Verificable en [www.jccm.es](http://www.jccm.es) mediante  
Código Seguro de Verificación (CSV): E166566CF54BB23655EBE7