

## PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E INFORMACIÓN AL VISITANTE

Familia Profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

Código: **HOTI 0108**

Nivel de cualificación profesional: **3**

Real Decreto 1675/2010, de 10 de diciembre, por el que se modifica el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación.

«Artículo 4. Requisitos de acceso a la formación de los certificados de profesionalidad.

1. Corresponderá a la Administración laboral competente la comprobación de que los alumnos poseen los requisitos formativos y profesionales para cursar con aprovechamiento la formación en los términos previstos en los apartados siguientes.
2. Para acceder a la formación de los módulos formativos de los certificados de profesionalidad de los niveles de cualificación profesional 2 y 3 los alumnos deberán cumplir alguno de los requisitos siguientes:
  - a) Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria para el nivel 2 o título de **Bachiller para el nivel 3**.
  - b) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que se desea acceder.
  - c) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional para el nivel 2 o de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional para el nivel 3.
  - d) Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio para el nivel 2 o de grado superior para el nivel 3, o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
  - e) Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
  - f) Tener los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.»

Cualificación profesional de referencia:

HOT336\_3 Promoción turística local e información al visitante. (RD 1700/2007, de 14 de diciembre)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC1074\_3: Gestionar información turística.

UC1075\_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales.

UC0268\_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas.

UC1057\_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.

Competencia general:

Promocionar y comercializar destinos turísticos locales, gestionando servicios de información turística y participando en la creación, comercialización y gestión de productos y servicios turísticos del entorno local, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad, fundamentalmente, en entes públicos o público-privados cuya finalidad es la planificación y el desarrollo turístico territorial. Ejerce sus funciones como personal de contacto con los usuarios del servicio o en puestos de gestión supervisados, dependiendo del tamaño y complejidad de la estructura en que se integra, o para la que trabaje desde la empresa privada.

Sectores productivos:

Desarrolla su actividad, fundamentalmente, en centros de visitantes, oficinas municipales de información turística, oficinas de congresos, patronatos, consorcios o cualquier otro ente público, local o autonómico. En su ámbito profesional presta información y asesoramiento, colabora en actividades de planificación, creación de producto y promoción turísticas y gestiona unidades de información y distribución turísticas.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

2913.006.7 Agente de desarrollo turístico local.

2913.005.8 Técnico de información turística

Informador turístico.

Jefe de oficina de información turística.

Promotor turístico.

Técnico de empresa de consultoría turística.

Coordinador de calidad en empresas y entidades de servicios turísticos.

Duración de la formación asociada: 690 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

**MF1074\_3: Información turística. (180 horas)**

UF0080: Organización del servicio de información turística local. (90 horas)

UF0081: Gestión de la información y documentación turística local (60 horas)

UF0082: Información y atención al visitante. (30 horas)

Secuencia:

Para acceder a las unidades formativas 2 y 3 debe haberse superado la unidad formativa 1

Criterios de acceso para los alumnos

Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en los ámbitos señalados a continuación que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:

Comunicación en lengua castellana

Competencia matemática

Competencias sociales en geografía

Competencia digital

**MF1075\_3: Productos y servicios turísticos locales. (180 horas)**

UF0083: Diseño de productos y servicios turísticos locales. (90 horas)

UF0084: Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales. (90 horas)

Secuencia:

Para acceder a las unidades formativas 2 debe haberse superado la unidad formativa 1

Criterios de acceso para los alumnos

Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en los ámbitos señalados a continuación que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:

- Comunicación en lengua castellana
- Competencia matemática
- Competencias sociales en geografía
- Competencia digital

**MF0268\_3: Gestión de unidades de información y distribución turísticas. (120 horas)**

UF0077: Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas. (70 horas)

UF0049: Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo. (50 horas)

Criterios de acceso para los alumnos

Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en los ámbitos señalados a continuación que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:

- Comunicación en lengua castellana
- Competencia matemática
- Competencia digital
- Competencias sociales en geografía

**MF1057\_2: Inglés profesional para turismo. (90 horas)**

Criterios de acceso para los alumnos

Se debe demostrar o acreditar un nivel mínimo de competencia **B1.1** en comunicación en lenguas extranjeras según el Marco Común Europeo de las Lenguas.

Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en los ámbitos señalados a continuación que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:

- Comunicación en lengua castellana.
- Comunicación en lenguas extranjeras
- Competencia digital

**MP0020: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Promoción turística local e información al visitante. (120 horas).**

## DISEÑO Y PUBLICACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DE UN PROYECTO CON AUTOCAD

Familia Profesional: ARTES GRAFICAS

Código: ARGG 02 EXP

Nivel de cualificación: 2

Objetivo General: Generar, integrar y posteriormente publicar en distintos formatos, toda la documentación gráfica que compone un proyecto de ingeniería o edificación en 2D y 3D, haciendo uso, para ello, de un software de diseño asistido por ordenador como es AutoCAD y Revit.

Requisitos de acceso del alumnos:

Prioritariamente desempleados inscritos en el Centro de Empleo.

Nivel académico o de conocimientos generales:  
FP grado medio o superior de la familia de Edificación y Obra Civil, Ingeniería o Arquitectura Técnica, Grado en Ingeniería Civil o de Edificación.

Nº de alumnos: 15

Duración total: 500 horas

Relación secuencial de módulos:

- Bloque I. Diseño básico 2D con AutoCAD 2017 (125 h)  
Entorno de AutoCAD.  
Gestión de dibujos.  
Procesos de dibujo, modificación y visualización I.  
Modos de designación y utilidades para el dibujo de precisión.  
Procesos de dibujo, modificación y visualización II.  
Control de capas y propiedades de objetos.
- Bloque II. Diseño avanzado 2D y publicación con AutoCAD 2017 (125 h)  
Salida impresa y publicación de los dibujos.  
Dibujo y edición de objetos complejos.  
Dibujo y edición de textos.  
Acotación.  
Dibujo y edición de sombreados.  
Bloques y atributos.  
Presentaciones en espacio papel.  
Referencia externa a dibujos y a imágenes de trama.
- Bloque III. Modelado 3D con AutoCAD 2017 (100 h)  
Tres dimensiones. Herramientas clásicas en espacio modelo.  
Tres dimensiones (II). Visualización dinámica avanzada.  
Modelador de regiones, sólidos, superficies y mallas.

Representación fotorrealista.

Bloque IV. Modelado BIM con Revit (150 h)

Conceptos básicos e interfaz de usuario

Emplazamiento y referencias de proyecto

Modelado básico

Cotas, textos, etiquetas y áreas

Detalles y tablas de planificación

Vistas y planos de un proyecto

Vistas 3D, render e impresión

## OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Familia Profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

Código: **HOTR 0108**

Nivel de cualificación profesional: **1**

Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad. Artículo 5.

«A los alumnos que accedan a las acciones de formación de los certificados de profesionalidad de nivel 1 de cualificación no se les exigirán requisitos académicos ni profesionales.»

Cualificación profesional de referencia:

HOT091\_1: Operaciones básicas de cocina. (RD 295/2004 de 20 de febrero)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC0255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, prelaboración y conservación culinarios.

UC0256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Competencia general:

Prelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. En pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

Sectores productivos:

Sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de prelaboración y elaboración de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la prelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Auxiliar de cocina

Ayudante de cocina

5150.009.6 Encargado de economato y bodega (hostelería)

Empleado de pequeño establecimiento de restauración

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

Duración de la formación asociada: **350 horas**

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

**MF0255\_1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas)**

UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)

UF0054: Aprovechamiento de materias primas en cocina. (30 horas)

UF0055: Preelaboración y conservación culinarias. (60 horas)

Secuencia:

Para acceder a las unidades formativas 2 y/o 3 debe haberse superado la unidad formativa 1

**MF0256\_1: Elaboración culinaria básica. (150 horas)**

UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. (90 horas)

UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos. (60 horas)

Secuencia:

Para acceder a las unidades formativas 2 y/o 3 debe haberse superado la unidad formativa 1

**MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina. (80 horas)**



## SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS

Familia Profesional: **INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES**

Código: **IFCT0209**

Nivel de cualificación profesional: **2**

Real Decreto 1675/2010, de 10 de diciembre, por el que se modifica el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación.

«Artículo 4. Requisitos de acceso a la formación de los certificados de profesionalidad.

1. Corresponderá a la Administración laboral competente la comprobación de que los alumnos poseen los requisitos formativos y profesionales para cursar con aprovechamiento la formación en los términos previstos en los apartados siguientes.
2. Para acceder a la formación de los módulos formativos de los certificados de profesionalidad de los niveles de cualificación profesional 2 y 3 los alumnos deberán cumplir alguno de los requisitos siguientes:
  - a) Estar en posesión del título de **Graduado en Educación Secundaria Obligatoria para el nivel 2** o título de Bachiller para el nivel 3.
  - b) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que se desea acceder.
  - c) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional para el nivel 2 o de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional para el nivel 3.
  - d) Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio para el nivel 2 o de grado superior para el nivel 3, o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
  - e) Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
  - f) Tener los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.»

Cualificación profesional de referencia:

IFC078\_2 Sistemas Microinformáticos (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, modificado por Real Decreto 1201/2007, de 14 de septiembre).

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC0219\_2: Instalar y configurar el software base en sistemas microinformáticos.

UC0220\_2: Instalar, configurar y verificar los elementos de la red local según procedimientos establecidos.



UC0221\_2: Instalar, configurar y mantener paquetes informáticos de propósito general y aplicaciones específicas.

UC0222\_2: Facilitar al usuario la utilización de paquetes informáticos de propósito general y aplicaciones específicas.

#### Competencia general:

Instalar, configurar y mantener sistemas microinformáticos para su utilización además de apoyar al usuario en el manejo de aplicaciones sobre dichos sistemas como parte del servicio de soporte informático de una organización.

#### Entorno Profesional:

##### Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional en los siguientes ámbitos:

- Empresas o entidades que utilizan sistemas informáticos para su gestión, dentro del departamento de microinformática.
- Pequeñas empresas que comercializan y/ o reparan equipos informáticos y software o como profesional autónomo.

#### Sectores productivos:

Está presente en los siguientes tipos de empresas:

- Empresas o entidades de cualquier tamaño que utilizan sistemas informáticos para su gestión y que pueden estar enmarcadas en cualquier sector productivo.
- Empresas proveedoras y distribuidoras de servicios de informática y comunicaciones.
- Empresas dedicadas a la comercialización de equipos microinformáticos.
- Empresas que prestan servicios de asistencia técnica microinformática.
- En las distintas administraciones públicas, como parte del soporte informático de la organización.

#### Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

3812.1023 Técnico en sistemas microinformáticos.

Instalador de equipos microinformáticos.

Reparador de microordenadores.

Comercial de microinformática.

Personal de soporte técnico.

Operador de Telesistencia.

Duración de la formación asociada: **600 horas**

#### Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

**MF0219\_2 (Transversal): Instalación y configuración de sistemas operativos. (140 horas)**

- UF0852: Instalación y actualización de sistemas operativos. (80 horas)
- UF0853: Explotación de las funcionalidades del sistema microinformático. (60 horas)

##### Secuencia:

Para acceder a la unidad formativa 2 debe haberse superado la unidad formativa 1.

**MF0220\_2 (Transversal): Implantación de los elementos de la red local. (160 horas)**

- UF0854: Instalación y configuración de los nodos de una red de área local. (90 horas)
- UF0855: Verificación y resolución de incidencias en una red de área local. (70 horas)

##### Secuencia:

Para acceder a la unidad formativa 2 debe haberse superado la unidad formativa 1.

**MF0221\_2: Instalación y configuración de aplicaciones informáticas. (60 horas)**

**MF0222\_2: Aplicaciones microinformáticas. (200 horas)**

- UF0856: Asistencia de usuarios en el uso de aplicaciones ofimáticas y de correo electrónico. (40 horas)
- UF0857: Elaboración de documentos de texto. (50 horas)
- UF0858: Elaboración de hojas de cálculo. (50 horas)
- UF0859: Elaboración de presentaciones. (30 horas)
- UF0860: Elaboración y modificación de imágenes u otros elementos gráficos. (30 horas)

Secuencia:

Para el acceso a las Unidades Formativas 3, 4 y 5 es recomendable haber superado las Unidades Formativas 1 y 2.

**MP0177: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Sistemas Microinformáticos. (40 horas)**