

DECRETO FORAL /2014, de , por el que se modifican los decretos forales por los que se establecen la estructura y el currículo de determinados títulos de formación profesional adaptados a la Ley Orgánica de Educación, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

Desde 2008, Europa sufre los efectos de la crisis económica más grave de los últimos cincuenta años: por primera vez hay en Europa más de veinticinco millones de personas sin empleo.

La necesidad de corregir los problemas del pasado y conducir a la Unión Europea hacia un desarrollo más sostenible son responsabilidades compartidas por las instituciones de la Unión y todos los países miembros. Para hacer frente a estos retos se diseñó la Estrategia Europa 2020, que pretende establecer las bases del crecimiento y la competitividad del futuro. El Plan de Acción de Emprendimiento 2020 forma parte de esta estrategia y constituye la hoja de ruta para liberar el potencial europeo de emprendimiento y revolucionar la cultura emprendedora en Europa.

El Plan de Acción de Emprendimiento 2020 propone tres áreas de intervención inmediata, una de las cuales es educar y formar en materia de emprendimiento para promover el crecimiento y la creación de empresas. Las encuestas indican que entre el 15 % y el 20 % de los estudiantes que participan en un programa de miniempresas en la enseñanza secundaria crearán luego su propia empresa, y esa cifra es de tres a cinco veces mayor que la de la población en general.

En todo caso los jóvenes que se benefician del aprendizaje del emprendimiento desarrollan conocimientos empresariales y aptitudes y actitudes esenciales, como la creatividad, la iniciativa, la tenacidad, el trabajo en equipo, el conocimiento del riesgo y el sentido de la responsabilidad.

Consciente de la necesidad de potenciar esta cultura emprendedora, el Departamento de Educación ha adoptado una serie de decisiones dirigidas a reforzar la potenciación de las competencias necesarias para el emprendimiento en todas las etapas educativas y, especialmente, en el alumnado de formación profesional, entre las que se encuentran determinadas modificaciones curriculares, desarrollo de nuevas metodologías y aplicación de herramientas utilizadas en el mundo real de la empresa. Todas ellas han permitido aplicar modelos prácticos de aprendizaje que fomenten las competencias emprendedoras e intraemprendedoras con enfoques basados en la experiencia y el contacto con emprendedores del mundo real.

Las modificaciones curriculares que se proponen afectan, de manera directa, al desarrollo de los módulos transversales de Formación y orientación laboral y Empresa e iniciativa emprendedora e, indirectamente, a la secuencia y distribución horaria de los módulos que integran los currículos de los diversos ciclos formativos implicados, y se introducen algunas modificaciones de menor relevancia.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Educación y de conformidad con la decisión adoptada por el Gobierno de Navarra en sesión celebrada el día        de 2014

#### DECRETO:

##### Artículo 1. Objeto

El presente decreto foral tiene por objeto la modificación de determinados currículos de los títulos de formación profesional adaptados, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, a lo previsto en la Ley Orgánica de Educación.

##### Artículo 2. Modificación transversal.

1. Se modifican los módulos de Formación y orientación laboral y Empresa e iniciativa emprendedora y, consecuentemente, la estructura de sus unidades formativas, cuyas nuevas características se recogen en los anexos 1 y 2 del presente decreto foral. Estas modificaciones afectan a los decretos forales por los que se establecen la estructura y el currículo de los títulos que se detallan en el anexo 3.

2. El desarrollo de los módulos citados se ha realizado omitiendo las referencias que contextualizan estos módulos en cada uno de los títulos y sectores profesionales,

referencias que habrán de tomarse de la redacción original de estos módulos en los títulos correspondientes. Así mismo, se conservarán las referencias originales en lo que afecta a los códigos identificativos de los módulos y a los de las correspondientes unidades formativas.

3. El módulo de Empresa e iniciativa emprendedora pasa a impartirse en el segundo curso de todos los ciclos formativos de grado medio. En consecuencia, se modifican las secuencias y distribuciones horarias de los módulos que componen los diversos ciclos formativos, cuya nueva estructura se recoge en el anexo 3 de este decreto foral.

4. En aquellos casos en los que la reordenación de módulos afecte a la duración inicialmente aprobada de alguno de ellos, se especificará igualmente la modificación producida en la duración de las unidades formativas asociadas a los mismos.

### Artículo 3. Nuevas configuraciones de módulos.

Como consecuencia de la nueva estructura y situación de los módulos de Formación y orientación laboral y Empresa e iniciativa emprendedora, se ha producido, en ciertos casos, la reorganización de módulos preexistentes en determinados currículos. Los nuevos desarrollos de los módulos afectados se recogen en el anexo 4.

### DISPOSICIÓN FINAL

Disposición final única. Entrada en vigor.

El presente decreto foral entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Navarra.

## ANEXO 1

### DESARROLLO COMÚN DEL MÓDULO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL Y DE SUS UNIDADES FORMATIVAS

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral

Código:

Duración: 70 horas

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 ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.
- b) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral en el ámbito local, regional, nacional y europeo para el Técnico en .....
- c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- d) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en .....
- e) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- 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 y las habilidades de comunicación, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en .....
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han identificado las principales técnicas de comunicación.
- d) Se han identificado los elementos necesarios para desarrollar una comunicación eficaz.
- e) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- f) Se han valorado las habilidades sociales requeridas en el sector profesional para mejorar el funcionamiento del equipo de trabajo.
- g) Se ha identificado la documentación utilizada en los equipos de trabajo: convocatorias, actas y presentaciones.

- h) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- i) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- j) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes, así como los procedimientos para su resolución.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos más importantes 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 ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran, incluidas las bases de cotización del trabajador y las cuotas correspondientes al trabajador y al empresario.
- g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en .....
- j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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 identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- c) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se ha identificado la existencia de diferencias en materia de Seguridad Social en los principales países de nuestro entorno.
- 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 diferentes supuestos prácticos.

- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de prestaciones por desempleo de nivel contributivo básico y no contributivo acorde a las características del alumnado.

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 han clasificado los diferentes tipos de actividades del sector de ..... , en los entornos de trabajo del Técnico en ....., identificando los riesgos profesionales.
- b) Se han clasificado los factores de riesgo existentes.
- c) Se han identificado los tipos de daños profesionales (accidentes de trabajo y enfermedades profesionales) derivados de los riesgos profesionales.
- d) Se ha determinado el concepto y el proceso de la evaluación de riesgos en la empresa.
- e) Se han identificado y evaluado diferentes tipos de riesgos, proponiendo medidas preventivas y realizando el seguimiento y control de la eficacia de las mismas.
- 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 en .....
- g) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- h) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la normativa básica existente en prevención de riesgos laborales.
- b) Se han identificado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- c) 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.
- d) Se han identificado las responsabilidades de todos los agentes implicados en la elaboración de un plan de riesgos.
- e) Se han descrito las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- f) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- g) 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.
- h) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en .....
- i) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo laboral del Técnico en .....

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.

Contenidos.

Búsqueda activa de empleo:

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- El proceso de toma de decisiones.
- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en ..... dentro del ámbito territorial de su influencia, así como a nivel nacional.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector dentro del ámbito territorial de su influencia, así como en el ámbito nacional y de la Unión Europea.
- Proceso de acceso al empleo público.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en .....
- Identificación de los organismos locales, regionales, nacionales y europeos que facilitan dicha información.
- Identificación de itinerarios formativos en el ámbito local, regional, nacional y europeo relacionados con el Técnico en .....
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo: modelos de currículum vitae, currículum vitae europeo y entrevistas de trabajo. Otros documentos que facilitan la movilidad de los trabajadores en el seno de la Unión Europea.
- Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Clases de equipos en el sector de ..... según las funciones que desempeñan.

- Características de un equipo de trabajo eficaz.
- Habilidades sociales. Técnicas de comunicación verbal y no verbal. Estrategias de comunicación eficaz.
- Documentación utilizada en las reuniones de trabajo: convocatorias, actas y presentaciones.
- La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes.
- Conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación, arbitraje, juicio y negociación.

#### Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Condiciones de trabajo. Salario, tiempo de trabajo y descanso laboral.
- Recibo de salarios.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en .....
- Conflictos colectivos de trabajo.
- Nuevos entornos de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo entre otros.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

#### Seguridad Social, empleo y desempleo:

- El sistema de la Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.
- 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.
- La acción protectora de la Seguridad Social.
- La Seguridad Social en los principales países de nuestro entorno.
- Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo.

#### Evaluación de riesgos profesionales:

- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.
- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- El riesgo profesional. 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.



- Procesos de trabajo con riesgos específicos en la industria del sector.
- Valoración del riesgo.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las diferentes situaciones de riesgo.

Planificación de la prevención en la empresa:

- Plan de prevención.
- Adopción de medidas preventivas: su planificación y control.
- Organización de la gestión de la prevención en la empresa.
- Representación de los trabajadores en materia preventiva.
- Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

Aplicación de medidas de prevención y protección:

- Selección del protocolo de actuación.
- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Identificación de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- Urgencia médica / primeros auxilios. Conceptos básicos y aplicación.
- Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.
- Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Orientaciones didácticas.

Con este módulo el alumnado adquiere las destrezas y actitudes básicas para la inserción en el mundo laboral y para el desarrollo de su carrera profesional, tanto en el ámbito geográfico español como europeo en el sector de .....

En cuanto a la secuenciación de los contenidos, teniendo presente la competencia del centro para adoptar las decisiones que considere más apropiadas, se podría comenzar con los relativos a legislación laboral, seguridad social y equipos de trabajo ya que estos contenidos son necesarios para el desarrollo del proyecto/plan de empresa en el módulo de Empresa e iniciativa emprendedora. A continuación, podrían plantearse los contenidos relacionados con seguridad y salud laboral, cuya aplicación práctica podría plasmarse en la realización del Plan de prevención relativo al proyecto de empresa anteriormente citado. Se podría proseguir con gestión del conflicto y, finalmente, se podría tratar el bloque de búsqueda de empleo como paso previo a su inserción en el mercado laboral.

Para la consecución de los resultados de aprendizaje de este módulo se pueden seleccionar múltiples actividades, siendo algunas de ellas las siguientes:

- Realizar pruebas de orientación profesional y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales con el fin de comprobar la coherencia personal entre formación y aspiraciones.

- Planificar la propia carrera: establecimiento de objetivos laborales, a medio y largo plazo, compatibles con necesidades y preferencias, planteándose objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada y responsabilizándose del propio aprendizaje.
- Identificar los medios y organismos que nos pueden ayudar a la búsqueda de empleo, tanto en nuestro entorno más próximo como en el europeo, utilizando herramientas apropiadas para ello.
- Preparar y cumplimentar la documentación necesaria en los procesos de búsqueda de empleo: currículum vitae, entrevistas de trabajo, test psicotécnicos y otros.
- Realizar alguna actividad de forma individual y en grupo y comparar los resultados.
- Realizar actividades de comunicación.
- Realizar presentaciones en clase.
- Simular una situación de conflicto y plantear diferentes formas de resolución.
- Identificar la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector.
- Comparar el contenido del Estatuto de los Trabajadores con el de un convenio colectivo del sector correspondiente al ciclo que se cursa.
- Simular un proceso de negociación colectiva como medio para la conciliación de los intereses de trabajadores y empresarios.
- Elaborar recibos de salarios de diferente grado de dificultad.
- Elaborar un Plan de prevención para el proyecto/plan de empresa que se desarrollará en el módulo de Empresa e iniciativa emprendedora.
- Identificar las diferentes situaciones que protege la Seguridad Social.
- Analizar las situaciones de riesgo que se pueden producir en los puestos de trabajo más comunes a los que se puede acceder desde el ciclo, proponer medidas preventivas y planificar la implantación de las medidas preventivas, todo ello de acuerdo a la normativa vigente.
- Programar y realizar visitas a empresas del sector que permitan conocer al alumnado la realidad del sector productivo.

El uso de medios audiovisuales y/o de Internet, para los diferentes contenidos del módulo, permitirá llevar a cabo un proceso de enseñanza-aprendizaje rápido y eficaz, donde el alumnado, de manera autónoma, pueda resolver progresivamente las actuaciones y situaciones propuestas.

Los módulos de Formación y orientación laboral y Empresa e iniciativa emprendedora deben mantener una estrecha relación, coordinándose tanto en los contenidos como en los aspectos metodológicos.

Cabe destacar la conveniencia de utilizar el proyecto/plan de empresa que se abordará en el módulo de Empresa e iniciativa emprendedora como aplicación directa de los contenidos impartidos en Formación y orientación laboral, lo que permitirá potenciar la parte práctica de los contenidos de este módulo.

Igualmente, se debería prestar atención a la relación con los módulos impartidos en los talleres, laboratorios, etc. para complementar la formación relacionada con la salud laboral.

## UNIDADES FORMATIVAS DEL MÓDULO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

<b>Módulo Profesional ...: Formación y orientación laboral (70h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
.... – UF01 (NA)	Nivel básico en prevención de riesgos laborales	30
.... – UF02 (NA)	Relaciones laborales y Seguridad Social	20
.... – UF03 (NA)	Inserción laboral y resolución de conflictos	20

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral  
Código: .....

Duración: 70 horas

Unidad formativa: Nivel básico en prevención de riesgos laborales

Código: .... – UF01 (NA)

Duración: 30 horas

- Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.
- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organización de la gestión de la prevención en la empresa.
- Representación de los trabajadores en materia preventiva.
- Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psicosociales.
- Valoración del riesgo.
- Adopción de medidas preventivas: su planificación y control.
- Medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Plan de prevención y su contenido.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia de una PYME.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Urgencia médica / primeros auxilios. Conceptos básicos.
- Formación de los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.
- Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Unidad formativa: Relaciones laborales y Seguridad Social

Código:.... – UF02 (NA)

Duración: 20 horas

- El derecho del trabajo.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Condiciones de trabajo. Salario, tiempo de trabajo y descanso laboral.
- Recibo de salarios.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable a un determinado ámbito profesional.
- Conflictos colectivos de trabajo.
- Nuevos entornos de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo entre otros.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
- El sistema de la Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.
- 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.
- La acción protectora de la Seguridad Social.
- La Seguridad Social en los principales países de nuestro entorno.
- Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Unidad formativa: Inserción laboral y resolución de conflictos

Código: ..... – UF03 (NA)

Duración: 20 horas

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- El proceso de toma de decisiones.
- Definición y análisis de un sector profesional determinado dentro del ámbito territorial de su influencia, así como a nivel nacional.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector dentro del ámbito territorial de su influencia, así como en el ámbito nacional y de la Unión Europea.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional. Identificación de los organismos locales, regionales, nacionales y europeos que facilitan dicha información.
- Identificación de itinerarios formativos en el ámbito local, regional, nacional y europeo.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo: modelos de currículum vitae, currículum vitae europeo y entrevistas de trabajo. Otros documentos que facilitan la movilidad de los trabajadores en el seno de la Unión Europea: documento de movilidad.
- Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Clases de equipos según las funciones que desempeñan.
- Características de un equipo de trabajo eficaz.
- Habilidades sociales. Técnicas de comunicación verbal y no verbal.
- Documentación utilizada en las reuniones de trabajo: convocatorias, actas y presentaciones.
- La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes.
- Conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación, arbitraje, juicio y negociación.

## ANEXO 2

### DESARROLLO COMÚN DEL MÓDULO DE EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora

Código: ....

Duración: 70 horas

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 valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora como persona empleada o empresario.
- b) Se han identificado los conceptos de innovación e internacionalización y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- c) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- d) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el ámbito de .....
- e) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora y la posibilidad de minorarlo con un plan de empresa.
- f) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

2. Reconoce y aplica las competencias personales relacionadas con la comunicación, el liderazgo, la creatividad y el compromiso, valorando su importancia en el desarrollo de actividades profesionales por cuenta propia y por cuenta ajena.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los elementos necesarios para desarrollar una comunicación eficaz.
- b) Se han clasificado los diferentes estilos de mando y dirección y sus efectos en personas y empresas.
- c) Se ha justificado la necesidad de la motivación en las actividades profesionales.
- d) Se han descrito las técnicas de motivación más usuales y su adecuación a las diferentes situaciones.
- e) Se ha justificado la necesidad del pensamiento creativo en la mejora de los procesos de trabajo y en la innovación profesional.
- f) Se han descrito las características principales de los procesos creativos.
- g) Se han relacionado las competencias individuales profesionales con las capacidades personales que se requieren en el trabajo por cuenta ajena en las empresas del sector.

- h) Se han relacionado las competencias individuales profesionales con las capacidades personales que se requieren en la persona emprendedora que inicie una actividad en el sector profesional de .....

3. Genera e identifica ideas de negocio, definiendo la oportunidad de creación de una pequeña empresa o de intraemprendimiento, incorporando valores éticos y valorando su impacto sobre el entorno.

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 ha potenciado la generación de ideas intraemprendedoras de mejora de procesos y productos en una empresa, tratando de dar respuestas a demandas del mercado.
- c) Se ha potenciado la generación de ideas de negocio tratando de dar respuestas a demandas del mercado.
- d) Se han analizado distintas oportunidades de negocio, teniendo en cuenta la situación y la evolución del sector.
- e) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico, cultural, político, legal, tecnológico e internacional.
- f) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes/usuarios, con los proveedores, con la competencia, así como con los intermediarios, como principales integrantes del entorno específico o microentorno.
- g) Se han identificado los elementos del entorno de una PYME.
- h) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- i) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- j) Se ha elaborado el balance social de una empresa de ..... y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- k) Se han identificado, en empresas del ámbito de ....., prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- l) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa y se ha concretado el plan de marketing.
- m) Se ha valorado la importancia de la realización de un estudio de viabilidad económico financiera de una empresa.

4. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa de ....., valorando las posibilidades y recursos existentes, 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 una empresa de .....
- f) Se han definido los elementos que componen un plan de empresa.
- g) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- h) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una PYME.
- i) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo al plan de producción y al estudio de viabilidad económico-financiero.
- j) 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.
- k) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una PYME del sector de .....
- l) Se han identificado y valorado las inversiones necesarias para llevar a cabo la actividad, así como las fuentes de financiación.
- m) Se han identificado las debilidades y fortalezas.

5. Realiza actividades de gestión administrativa, comercial y financiera básica de una PYME, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de .....
- b) Se han definido las fases de producción o prestación del servicio, estrategias productivas y de calidad.
- c) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad.
- d) Se ha valorado la necesidad de llevar a cabo acciones de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i).
- 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 del sector de ..... y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

Contenidos.

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de las empresas de .....
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empresarios y empleados de una PYME del sector de .....
- El riesgo en la actividad emprendedora.
- Concepto de empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. Carácter emprendedor.

La comunicación, el liderazgo y la creatividad:



- Competencias básicas de creatividad, de comunicación, de liderazgo, entre otras.
- Características de la persona creativa. Técnicas que fomentan la creatividad.
- Reconocimiento de los estilos de mando y dirección. Aplicación en los diferentes ámbitos de la empresa.
- Concepto de motivación. Técnicas de motivación y su aplicación.
- Reconocimiento de las competencias laborales y personales de un emprendedor y de una persona empleada del sector de .....

La empresa y su entorno:

- La empresa como sistema. Funciones básicas de la empresa.
- Idea de negocio en el ámbito de una empresa de .....
- Cultura emprendedora: fomento del emprendimiento, intraemprendimiento y emprendimiento social. Técnicas para generar ideas de negocios.
- Análisis del entorno general y específico de una PYME del sector de .....
- Relaciones de una PYME del sector de .....
- La empresa en el ámbito internacional. El derecho de libre establecimiento en el seno de la Unión Europea.
- Análisis de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades de una empresa del sector de .....
- Contenidos de un Plan de Marketing.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa. Formas jurídicas.
- Elección de la forma jurídica.
- Descripción técnica del proceso productivo o la prestación del servicio. Recursos humanos.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una PYME de .....
- La fiscalidad en las empresas: peculiaridades del sistema fiscal de la Comunidad Foral de Navarra.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Organismos e instituciones que asesoran en la constitución de una empresa.
- Identificación de las debilidades y fortalezas, DAFO.
- Elaboración de un plan de empresa.

Función administrativa, comercial y financiera:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Concepto de función comercial y financiera.
- Definición de las fases de producción. Sistemas de mejora.
- Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.
- Gestión administrativa de una empresa de .....

Orientaciones didácticas.

Este módulo tiene como finalidad desarrollar en el alumnado una sensibilidad positiva frente a la iniciativa emprendedora enfocada al autoempleo, así como fomentar las actitudes y habilidades intraemprendedoras que propicien la mejora continua en el empleo por cuenta ajena.

En lo referente a la secuenciación de los contenidos que se plantea, teniendo presente la competencia del centro en adoptar las decisiones que considere más apropiadas, se propone que el alumnado comience con actividades que definan y desarrollen las competencias emprendedoras y, a su vez, les permitan un acercamiento al sector en el que desarrollarán su actividad. A continuación, el alumno podría enfrentarse al reto de definir una idea de negocio, como base para la elaboración de un plan de empresa, siendo este el eje vertebrador del desarrollo del módulo.

Sería recomendable que los contenidos tuvieran un carácter aplicado y se impartiesen de forma imbricada al desarrollo del proyecto de empresa/plan de empresa, con el objetivo de que la metodología consiga conectar las partes teórica y práctica del módulo.

Se debería intentar agrupar el concepto de proyecto de empresa/plan de empresa con el módulo del proyecto de ....., en el que el profesorado de familia profesional liderará las partes del mismo que hagan referencia a las características técnicas. Ambos proyectos podrán utilizarse como instrumentos de evaluación, de cara a poder valorar aspectos actitudinales del alumnado, tales como: comunicación, liderazgo, creatividad e implicación, antes definidos, como competencias necesarias para el fomento de la iniciativa emprendedora.

La metodología debiera tener un carácter teórico-práctico, empleando medios audiovisuales y las TIC para realizar búsquedas y análisis de información sobre la situación económica del sector correspondiente, consulta de páginas web y plataformas especializadas para apoyar la toma de decisiones en el proceso de puesta en marcha de una empresa. En ese sentido, se puede desarrollar un plan de empresa como eje vertebrador de las siguientes actividades:

- Realizar un proyecto/plan de empresa relacionada con la actividad del perfil profesional del ciclo formativo, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, producción y recursos humanos, gestión comercial, control administrativo y financiero, justificación social, etc. aplicando preferentemente herramientas pedagógicas basadas en experiencias prácticas y en la interacción de los agentes externos, así como la promoción de la actividad empresarial (ventanilla única empresarial, cámaras de comercio, agencias de desarrollo local, Confederación de Empresarios, semilleros e incubadoras de empresas, etc.).
- Contactar con empresarios mediante charlas, visitas, dinámicas, etc. que permitan conocer el funcionamiento de una empresa desde su creación, impulsen el espíritu emprendedor y permitan al alumnado desarrollar actividades sobre esa empresa: funciones básicas, análisis del entorno, análisis DAFO, descripción del proceso productivo, tipo de empresa.
- Asistir a ferias, jornadas, talleres y otros eventos que permitan el conocimiento del sector y el desarrollo de la iniciativa empresarial.
- Organizar exposiciones, jornadas técnicas y otras iniciativas del centro dirigidas a la comunidad escolar, económica y social.

- Consultar a profesionales, agentes económicos y sociales y organismos y entidades con competencias en la creación de empresas.
- Elaborar un plan de prevención dentro del plan de empresa basado en las capacidades adquiridas en formación y orientación laboral.
- Exponer y defender el proyecto/plan de empresa ante un jurado.

Para la aplicación de esta metodología sería conveniente contar con recursos que permitiesen al alumnado el acceso a internet y/o medios audiovisuales. Así mismo, resulta recomendable la utilización de la técnica de agrupamiento del alumnado para la realización de algunas de las actividades propuestas.

También se fomentará, en la medida de lo posible, la colaboración intercentros tanto de profesorado como de alumnado (gestión económica, plan de prevención, banco de tiempo, etc.) promoviendo el intercambio de materiales y buenas prácticas realizadas por los centros mediante encuentros virtuales y presenciales.

Dada la complementariedad entre los módulos de Formación y orientación laboral y Empresa e iniciativa emprendedora, el desarrollo de sus contenidos y su secuenciación deberían producirse de forma coordinada, estableciéndose una estrecha relación entre los profesores que impartan ambos módulos profesionales. Del mismo modo la utilización del proyecto de empresa como eje transversal que se desarrollará a lo largo de todo el curso escolar, podría ayudar a establecer una metodología común para ambos módulos, de tal forma que los contenidos del módulo de Formación y orientación laboral se podrían aplicar, en la manera que se considere más oportuna, en la realización del proyecto de empresa.

UNIDADES FORMATIVAS DEL MÓDULO DE EMPRESA E INICIATIVA  
EMPRENDEDORA

<b>Módulo Profesional .....: Empresa e iniciativa emprendedora (70h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
.... – UF01 (NA)	Fomento de la cultura emprendedora y generación de ideas	20
.... – UF02 (NA)	Viabilidad económico-financiera de un plan de empresa	30
.... – UF03 (NA)	Puesta en marcha de una empresa	20

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora  
Código: .....  
Duración: 70 horas

Unidad formativa: Fomento de la cultura emprendedora y generación de ideas

Código: ..... – UF01 (NA)

Duración: 20 horas

- Cultura emprendedora: fomento del emprendimiento, intraemprendimiento y emprendimiento social. Técnicas para generar ideas de negocios.
- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de las empresas de .....
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empresarios y empleados de una PYME del sector de .....
- El riesgo en la actividad emprendedora.
- Idea de negocio en el ámbito de una empresa de .....
- Concepto de empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. Carácter emprendedor.
- Competencias básicas de creatividad, de comunicación, de liderazgo, entre otras.
- Características de la persona creativa. Técnicas que fomentan la creatividad.
- Reconocimiento de los estilos de mando y dirección. Aplicación en los diferentes ámbitos de la empresa.
- Concepto de motivación. Técnicas de motivación y su aplicación.
- Reconocimiento de las competencias laborales y personales de un emprendedor y de una persona empleada del sector de .....

Unidad formativa: Viabilidad económico-financiera de un plan de empresa

Código: ..... – UF02 (NA)

Duración: 30 horas

- La empresa como sistema. Funciones básicas de la empresa.

- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una PYME de .....
- Análisis del entorno general y específico de una PYME del sector de .....
- Relaciones de una PYME del sector de .....
- La empresa en el ámbito internacional. El derecho de libre establecimiento en el seno de la Unión Europea.
- Elaboración de un plan de empresa.
- Análisis de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades de una empresa del sector de .....
- Contenidos de un Plan de Marketing.
- Tipos de empresa. Formas jurídicas.
- Elección de la forma jurídica.
- Descripción técnica del proceso productivo o la prestación del servicio. Recursos humanos.
- Definición de las fases de producción. Sistemas de mejora.

Unidad formativa: Puesta en marcha de una empresa

Código: .... – UF03 (NA)

Duración: 20 horas

- La fiscalidad en las empresas: peculiaridades del sistema fiscal de la Comunidad Foral de Navarra.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Organismos e instituciones que asesoran en la constitución de una empresa.
- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Concepto de función comercial y financiera.
- Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.
- Gestión administrativa de una empresa de .....

### ANEXO 3

#### MODIFICACIONES EN LAS SECUENCIAS Y DISTRIBUCIONES HORARIAS DE CICLOS FORMATIVOS.

1. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 92/2008, de 25 de agosto, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	320	10	1º
0047	Técnicas culinarias	320	10	1º
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	260	8	1º
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	60	2	1º
0045	Ofertas gastronómicas	70	3	2º
0048	Productos culinarios	290	13	2º
0028	Postres de restauración	180	8	2º
0049	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0050	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0051	Formación en centros de trabajo	360	En horario de empresa	2º

Las horas totales recogidas en esta tabla serán de aplicación a las duraciones de los módulos correspondientes definidas en el Anexo 2.B).b).

En consecuencia, se modifica parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 92/2008, de 25 de agosto, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en las siguientes tablas:

<b>Módulo Profesional 0031: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (60 h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0031 – UF01 (NA)	Desinfección de equipos e instalaciones	20
0031 – UF02 (NA)	Manipulación higiénica de alimentos: tratamiento de los residuos	20
0031 – UF03 (NA)	Puntos de control crítico en la cocina	20

<b>Módulo Profesional 0048: Productos culinarios (290 h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0048 – UF01 (NA)	Gestión básica de procesos culinarios	50
0048 – UF02 (NA)	Cocina Navarra	60
0048 – UF03 (NA)	Cocina experimental	60
0048 – UF04 (NA)	Cocinas territoriales	60
0048 – UF05 (NA)	Cocina para dietas específicas	60

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

2. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 94/2008, de 25 de agosto, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Mecanizado, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0001	Procesos de mecanizado	130	4	1º
0004	Fabricación por arranque de viruta	380	12	1º
0005	Sistemas automatizados	160	5	1º
0007	Interpretación gráfica	130	4	1º
0002 <sup>(1)</sup>	0002a Mecanizado por control numérico I	160	5	1º
	0002b Mecanizado por control numérico II	180	8	2º
0003	Fabricación por abrasión, electroerosión, corte y conformado, y por procesos especiales	200	9	2º
0006	Metrología y ensayos	150	7	2º
0008	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0009	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0010	Formación en centros de trabajo	370	En horario de empresa	2º

<sup>(1)</sup> El módulo 0002: “Mecanizado por control numérico” se encuentra desdoblado por razones pedagógicas y organizativas en dos bloques formativos secuenciados en los dos cursos académicos.

En consecuencia, se modifica parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 94/2008, de 25 de agosto, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en las siguientes tablas:

<b>Módulo Profesional 0002: Mecanizado por control numérico (340 h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0002 – UF01 (NA)	CNC de fresadora I	60
0002 – UF02 (NA)	CNC torno	60
0002 – UF03 (NA)	CNC fresadora II	60
0002 – UF04 (NA)	Ejecución de piezas en fresadora	60
0002 – UF05 (NA)	Ejecución de piezas en torno	60
0002 – UF06 (NA)	Introducción a la programación en CAM	40

<b>Módulo Profesional 0003: Fabricación por abrasión, electroerosión, corte y conformado, y por procesos especiales (200 h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0003 – UF01 (NA)	Operaciones con máquinas de abrasión	50
0003 – UF02 (NA)	Operaciones con máquinas de electroerosión	40
0003 – UF03 (NA)	Corte y conformado en mecanizado	50
0003 – UF04 (NA)	Mantenimiento de máquinas de mecanizado	30
0003 – UF05 (NA)	Riesgos laborales y protección ambiental en máquinas especiales de mecanizado	30



<b>Módulo Profesional 0005: Sistemas automatizados (160 h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0005 – UF01 (NA)	Sistemas automatizados para mecanizado	40
0005 – UF02 (NA)	Programación básica de PLC's	40
0005 – UF03 (NA)	Regulación y control básico en mecanizado	40
0005 – UF04 (NA)	Mantenimiento de instalaciones auxiliares en mecanizado	40

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

3. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 42/2009, de 1 de diciembre, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Carrocería, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0254	Elementos amovibles	250	8	1º
0255	Elementos metálicos y sintéticos	320	10	1º
0256	Elementos fijos	290	9	1º
0260	Mecanizado básico	100	3	1º
0257	Preparación de superficies	180	8	2º
0258	Elementos estructurales del vehículo	150	7	2º
0259	Embellecimiento de superficies	200	9	2º
0261	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0262	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0263	Formación en centros de trabajo	370	En horario de empresa	2º

En consecuencia, se modifica parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 42/2009, de 1 de diciembre, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en las siguientes tablas:

<b>Módulo Profesional 0254: Elementos amovibles (250 h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0254 – UF01 (NA)	Montaje de elementos amovibles atornillados, grapados y remachados	40
0254 – UF02 (NA)	Montaje de elementos amovibles pegados	30
0254 – UF03 (NA)	Desmontaje y montaje de suspensión, transmisión, dirección y frenos	50
0254 – UF04 (NA)	Desmontaje y montaje del grupo motopropulsor y sus elementos	30
0254 – UF05 (NA)	Desmontaje y montaje de los sistemas de refrigeración, climatización, admisión y escape del motor	40
0254 – UF06 (NA)	Desmontaje y montaje de los sistemas de alumbrado, maniobra, cierre y elevación	30
0254 – UF07 (NA)	El airbag y los cinturones pirotécnicos	30

<b>Módulo Profesional 0255: Elementos metálicos y sintéticos (320 h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0255 – UF01 (NA)	Diagnóstico y reparación de elementos de acero con acceso en carrocería	60
0255 – UF02 (NA)	Diagnóstico y reparación de elementos de acero sin acceso en carrocería	60
0255 – UF03 (NA)	Diagnóstico y reparación de elementos de aluminio en carrocería	50

0255 – UF04 (NA)	Diagnos y reparación de plásticos deformados mediante aporte de calor y soldadura en carrocería	50
0255 – UF05 (NA)	Diagnos y reparación de plásticos por soldadura química y pegado en carrocería	50
0255 – UF06 (NA)	Diagnos y reparación de elementos de material termoestable en carrocería	50

<b>Módulo Profesional 0257: Preparación de superficies (180h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0257 – UF01 (NA)	Técnicas de protección anticorrosiva I	20
0257 – UF02 (NA)	Técnicas de protección anticorrosiva II	20
0257 – UF03 (NA)	Preparación e igualación de superficies del vehículo: enmasillado	20
0257 – UF04 (NA)	Preparación e igualación de superficies del vehículo: lijado	30
0257 – UF05 (NA)	Aparejos en carrocería	50
0257 – UF06 (NA)	Revestimientos y selladores en carrocería	20
0257 – UF07 (NA)	Prevención de riesgos laborales y protección ambiental en carrocería	20

<b>Módulo Profesional 0258: Elementos estructurales del vehículo (150 h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0258 – UF01 (NA)	Diagnos de deformaciones en vehículos	40
0258 – UF02 (NA)	Bancadas y sistemas de medición empleados en la reparación de estructuras de vehículos	20
0258 – UF03 (NA)	Reparación en bancada fija o móvil de estructuras deformadas de vehículos	30
0258 – UF04 (NA)	Reparación en bancada de raíles de estructuras deformadas de vehículos	30
0258 – UF05 (NA)	Reparación en bancada de tiro rápido de estructuras deformadas de vehículos	30

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

4. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 44/2009, de 4 de mayo, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Instalaciones Eléctricas y Automáticas, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0233	Electrónica	120	4	1º
0234	Electrotecnia	200	6	1º
0235	Instalaciones eléctricas interiores	320	10	1º
0239	Instalaciones solares fotovoltaicas	60	2	1º
0232 <sup>(1)</sup>	0232a Automatismos industriales I	260	8	1º
	0232b Automatismos industriales II	90	4	2º
0236	Instalaciones de distribución	110	5	2º
0237	Infraestructuras comunes de telecomunicación en viviendas y edificios	110	5	2º
0238	Instalaciones domóticas	110	5	2º
0240	Máquinas eléctricas	110	5	2º
0241	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0242	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0243	Formación en centros de trabajo	370	En horario de empresa	2º

<sup>(1)</sup> El módulo 0232: “Automatismos industriales” se encuentra desdoblado por razones pedagógicas y organizativas en dos bloques formativos secuenciados en los dos cursos académicos.

En consecuencia, se modifica parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 44/2009, de 4 de mayo, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en la siguiente tabla:

<b>Módulo Profesional 0232: Automatismos industriales (350 h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0232–UF01 (NA)	Dibujo técnico aplicado a automatismos industriales	40
0232–UF02 (NA)	Mecanización y montaje de armarios, cuadros eléctricos y canalizaciones	60
0232–UF03 (NA)	Instalaciones de automatismos industriales	60
0232–UF04 (NA)	Mantenimiento y reparación de instalaciones de automatismos industriales	60
0232–UF05 (NA)	Autómatas programables	60
0232–UF06 (NA)	Variadores de velocidad	40
0232–UF07 (NA)	Seguridad en el montaje eléctrico	30

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

5. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 45/2009, de 4 de mayo, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Planta Química, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0109	Parámetros químicos	190	6	1º
0110	Operaciones unitarias en planta química	290	9	1º
0113	Operaciones de generación y transferencia de energía en proceso químico	190	6	1º
0114	Transporte de materiales en la industria química	190	6	1º
0116	Principios de mantenimiento electromecánico	100	3	1º
0111	Operaciones de reacción en planta química	180	8	2º
0112	Control de procesos químicos industriales	180	8	2º
0115	Tratamiento de aguas	180	8	2º
0117	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0118	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0119	Formación en centros de trabajo	360	En horario de empresa	2º

En consecuencia, se modifica parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 45/2009, de 4 de mayo, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en las siguientes tablas:

<b>Módulo Profesional 0110:Operaciones unitarias en planta química (290h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0110 – UF01 (NA)	Equipos de mezcla y dosificación de sólidos y fluidos	30
0110 – UF02 (NA)	Operación con equipos de separación mecánica	60
0110 – UF03 (NA)	Operación con equipos de separación difusional: destilación y rectificación	60
0110 – UF04 (NA)	Operación con equipos de separación difusional: evaporación, cristalización y secado	50
0110 – UF05 (NA)	Operación con equipos de separación difusional: extracción, absorción y adsorción e intercambio iónico	60
0110 – UF06 (NA)	Envasado y acondicionamiento de productos en las industrias de proceso	30

<b>Módulo Profesional 0113: Operaciones de generación y transferencia de energía en proceso químico (190h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0113 – UF01 (NA)	Operación de calderas industriales	50
0113 – UF02 (NA)	La combustión. Hornos	30
0113 – UF03 (NA)	Operación con intercambiadores	30
0113 – UF04 (NA)	Operación con turbinas	30
0113 – UF05 (NA)	Sistemas de cogeneración, nivel básico	20
0113 – UF06 (NA)	Equipos de refrigeración industrial, nivel básico	30

<b>Módulo Profesional 0116: Principios del mantenimiento electromecánico (100h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0116 – UF01 (NA)	Elementos mecánicos en las industrias de proceso	30
0116 – UF02 (NA)	Instalaciones neumáticas en las industrias de proceso	20
0116 – UF03 (NA)	Instalaciones hidráulicas en las industrias de proceso	20
0116 – UF04 (NA)	Instalaciones eléctricas en las industrias de proceso	30

<b>Módulo Profesional 0111: Operaciones de reacción en planta química (180h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0111 – UF01 (NA)	La reacción química. Fundamentos y aplicaciones industriales	60
0111 – UF02 (NA)	Operación con reactores químicos	60
0111 – UF03 (NA)	Aplicaciones industriales de la biorreacción	60

<b>Módulo Profesional 0115: Tratamiento de aguas (180h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0115 – UF01 (NA)	Control de parámetros en aguas, afluente y efluente	60
0115 – UF02 (NA)	Tratamientos de agua de proceso	60
0115 – UF03 (NA)	Depuración de aguas	60

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

6. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 46/2009, de 4 de mayo, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Soldadura y Calderería, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0007	Interpretación gráfica	130	4	1º
0091	Trazado, corte y conformado	220	7	1º
0092	Mecanizado	220	7	1º
0093	Soldadura en atmósfera natural	390	12	1º
0094	Soldadura en atmósfera protegida	240	11	2º
0095	Montaje	180	8	2º
0006	Metrología y ensayos	110	5	2º
0096	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0097	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0098	Formación en centros de trabajo	370	En horario de empresa	2º

En consecuencia, se modifica parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 46/2009, de 4 de mayo, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en las siguientes tablas:

<b>Módulo Profesional 0091: Trazado, corte y conformado (220h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0091 – UF01 (NA)	Trazado de desarrollos de formas geométricas	60
0091 – UF02 (NA)	Corte térmico	40
0091 – UF03 (NA)	Conformado térmico y mecánico de chapas y perfiles	40
0091 – UF04 (NA)	Procedimientos y técnicas de trazado y marcado de tuberías	40
0091 – UF05 (NA)	Procedimientos y técnicas de carpintería metálica	40

<b>Módulo Profesional 0093: Soldadura en atmósfera natural (390h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0093 – UF01 (NA)	Introducción a la soldadura en atmósfera natural	60
0093 – UF02 (NA)	Soldadura horizontal con electrodo revestido	60
0093 – UF03 (NA)	Soldadura multiposicional con electrodo revestido	60
0093 – UF04 (NA)	Soldadura con electrodo revestido de perfiles, chapas y tuberías.	60
0093 – UF05 (NA)	Soldadura de aluminio, inoxidable y aleaciones con electrodo revestido	60
0093 – UF06 (NA)	Soldadura oxigás, fuerte y blando, resistencia eléctrica y proyección por oxigás	60
0093 – UF07 (NA)	Prevención de riesgos laborales y protección ambiental	30

<b>Módulo Profesional 0094: Soldadura en atmósfera protegida (240 h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0094 – UF01 (NA)	Principios básicos en el soldeo por arco eléctrico en atmósfera protegida	20
0094 – UF02 (NA)	Soldadura MIG/MAG I	50
0094 – UF03 (NA)	Soldadura MIG/MAG II	20
0094 – UF04 (NA)	Soldadura TIG I	50
0094 – UF05 (NA)	Soldadura TIG II	20
0094 – UF06 (NA)	Otros procesos de soldeo en atmósfera protegida	30
0094 – UF07 (NA)	Programación de robot para soldadura	50

<b>Módulo Profesional 0095: Montaje (180 h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0095 – UF01 (NA)	Máquinas y equipos principales para montajes en construcciones metálicas	30
0095 – UF02 (NA)	Aplicación de tratamientos de acabado en construcciones metálicas	20
0095 – UF03 (NA)	Fabricación y montaje de productos de calderería y tuberías	40
0095 – UF04 (NA)	Fabricación y montaje de productos de carpintería metálica	30
0095 – UF05 (NA)	Fabricación y montaje de productos de estructuras metálicas	40
0095 – UF06 (NA)	Prevención de riesgos laborales y protección ambiental	20

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.



7. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 51/2010, de 30 de agosto, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Instalaciones de Telecomunicaciones, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

<b>CÓDIGO</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>HORAS TOTALES</b>	<b>CLASES SEMANALES</b>	<b>CURSO</b>
0359	Electrónica aplicada	290	9	1º
0360	Equipos microinformáticos	130	4	1º
0361	Infraestructuras de redes de datos y sistemas de telefonía	220	7	1º
0362	Instalaciones eléctricas básicas	190	6	1º
0363	Instalaciones de megafonía y sonorización	130	4	1º
0237	Infraestructuras comunes de telecomunicación en viviendas y edificios	130	6	2º
0238	Instalaciones domóticas	110	5	2º
0364	Circuito cerrado de televisión y seguridad electrónica	130	6	2º
0365	Instalaciones de radiocomunicaciones	110	5	2º
NA07 <sup>(1)</sup>	Asesoramiento y venta de productos electrónicos	50	2	2º
0366	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0367	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0368	Formación en centros de trabajo	370	En horario de empresa	2º

<sup>(1)</sup> Módulo obligatorio en la Comunidad Foral de Navarra

En consecuencia, se modifica parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 51/2010, de 30 de agosto, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en las siguientes tablas:

<b>Módulo Profesional 0359: Electrónica aplicada ( 290h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0359 – UF01(NA)	Fundamentos de electrotecnia	60
0359 – UF02(NA)	Electrónica digital I	60
0359 – UF03(NA)	Electrónica digital II	50
0359 – UF04(NA)	Electrónica analógica I	60
0359 – UF05(NA)	Electrónica analógica II	60

<b>Módulo Profesional 0362: Instalaciones eléctricas básicas (190 h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0362 – UF01(NA)	Instalaciones eléctricas en viviendas	50
0362 – UF02(NA)	Instalaciones eléctricas en locales	40
0362 – UF03(NA)	Instalaciones eléctricas de máquinas y motores	40
0362 – UF04(NA)	Mantenimiento de instalaciones eléctricas	40
0362 – UF05(NA)	Seguridad en el montaje eléctrico	20

<b>Módulo Profesional 0365: Instalaciones de radiocomunicaciones (110 h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0365 – UF01(NA)	Equipos y elementos de sistemas de radiocomunicaciones	40
0365 – UF02(NA)	Montaje y mantenimiento de instalaciones de radiocomunicaciones	50
0365 – UF03(NA)	Seguridad en el montaje eléctrico	20

<b>Módulo Profesional NA 07: Asesoramiento y venta de productos electrónicos(50 h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
NA07 – UF01	Atención al cliente y proceso de negociación comercial	30
NA07 – UF02	Gestión y documentación de la venta	20

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

Específicamente, la nueva estructura de las unidades formativas del módulo NA07, queda de la siguiente manera:

Módulo Profesional: Asesoramiento y venta de productos electrónicos Código: NA07 Duración: 50 horas
---

Unidad formativa: Atención al cliente y proceso de negociación comercial

Código: NA07 – UF01

Duración: 30 horas

- Introducción: empresa y cliente.
- Técnicas y habilidades de comunicación a desarrollar en la relación con el cliente.
- Presentación y demostración de productos o servicios electrónicos, microinformáticos y de telecomunicaciones: puntos a destacar.
- Las características de los productos y servicios ofertados por una empresa del ámbito de las instalaciones de telecomunicaciones y equipos electrónicos.
- El proceso de negociación comercial.
- Negociación de productos y servicios electrónicos, microinformáticos y de telecomunicaciones.
- Atención de reclamaciones, quejas y sugerencias.

Unidad formativa: Gestión y documentación de la venta

Código: NA07 – UF03

Duración: 20 horas

- Documentación de referencia. Catálogos técnicos y comerciales de productos electrónicos.
- Elaboración de presupuestos.
- Operaciones de cobro.
- Entrega de la venta.
- Documentación de las operaciones de compraventa.

8. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 58/2010, de 13 de septiembre, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Farmacia y Parafarmacia, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

<b>CÓDIGO</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>HORAS TOTALES</b>	<b>CLASES SEMANALES</b>	<b>CURSO</b>
0100	Oficina de farmacia	200	6	1º
0101	Dispensación de productos farmacéuticos	280	9	1º
0103	Operaciones básicas de laboratorio	200	6	1º
0020	Primeros auxilios	60	2	1º
0061	Anatomofisiología y patología básicas	160	5	1º
0102 <sup>(1)</sup>	0102a. Dispensación de productos parafarmacéuticos	60	2	1º
	0102b. Dispensación de productos parafarmacéuticos	180	8	2º
0105	Promoción de la salud	130	6	2º
0099	Disposición y venta de productos	110	5	2º
0104	Formulación magistral	110	5	2º
0106	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0107	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0108	Formación en centros de trabajo	370	En jornada laboral	2º

<sup>(1)</sup> El módulo 0102: “Dispensación de productos parafarmacéuticos” se encuentra desdoblado por razones pedagógicas y organizativas en dos bloques formativos secuenciados en los dos cursos académicos.

En consecuencia, se modifica parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 58/2010, de 13 de septiembre, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en la siguiente tabla:

<b>Módulo Profesional 0102: Dispensación de productos parafarmacéuticos (240h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0102 – UF01 (NA)	Protocolos de dispensación y venta de productos parafarmacéuticos	30
0102 – UF02 (NA)	Productos sanitarios y biocidas	20
0102 – UF03 (NA)	Productos dermofarmacéuticos	60
0102 – UF04 (NA)	Productos para la higiene bucodental	40
0102 – UF05 (NA)	Preparados dietéticos	60
0102 – UF06 (NA)	Material de ortopedia, prótesis, audioprótesis y óptica oftálmica	30

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

9. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 204/2011, de 14 de septiembre, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

<b>CÓDIGO</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>HORAS TOTALES</b>	<b>CLASES SEMANALES</b>	<b>CURSO</b>
0141	Materias primas en la industria alimentaria	160	5	1º
0142	Operaciones de acondicionado de materias primas	160	5	1º
0145	Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	160	5	1º
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	100	3	1º
0116	Principios de mantenimiento electromecánico	130	4	1º
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	60	2	1º
0143 <sup>(1)</sup>	0143a Tratamientos de transformación y conservación	190	6	1º
	0143b Tratamientos de transformación y conservación	90	4	2º
0144	Procesado de productos alimenticios	240	11	2º
0146	Venta y comercialización de productos alimenticios	70	3	2º
NA09 <sup>(2)</sup>	Conducción de líneas de producción en la industria alimentaria	130	6	2º
0147	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0148	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0149	Formación en centros de trabajo	370	En horario de empresa	2º

<sup>(1)</sup> El módulo 0143: “Tratamientos de transformación y conservación” se encuentra desdoblado por razones pedagógicas y organizativas en dos bloques formativos secuenciados en los dos cursos académicos.

<sup>(2)</sup> Módulo obligatorio en la Comunidad Foral de Navarra

En consecuencia, se modifican parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 204/2011, de 14 de septiembre, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en las siguientes tablas:

<b>Módulo Profesional 0030: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria (60h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración(h)</b>
0030-UF01(NA)	Aprovisionamiento del almacén: inventarios y recepción de mercancías	20
0030-UF02(NA)	Almacenamiento: documentación, clasificación, trazabilidad	20
0030-UF03(NA)	Expedición de mercancías y aplicación de técnicas informáticas en la gestión de almacén	20

<b>Módulo Profesional 0144: Procesado de productos alimenticios (240h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración(h)</b>
0144-UF01(NA)	Elaboración de conservas vegetales	50
0144-UF02(NA)	Elaboración de zumos, platos precocinados a base de vegetales y cuarta gama	30
0144-UF03(NA)	Elaboración de leches de consumo	30
0144-UF04(NA)	Elaboración de productos lácteos	40
0144-UF05(NA)	Elaboración de productos cárnicos	30
0144-UF06(NA)	Elaboración de productos de la pesca y acuicultura	30
0144-UF07(NA)	Elaboración de productos de panadería y bollería	30

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

10. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 205/2011, de 14 de septiembre, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Electromecánica de Vehículos Automóviles, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

<b>CÓDIGO</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>HORAS TOTALES</b>	<b>CLASES SEMANALES</b>	<b>CURSO</b>
0452	Motores	230	7	1º
0454	Circuitos de fluidos. Suspensión y dirección	230	7	1º
0456	Sistemas de carga y arranque	220	7	1º
0458	Sistemas de seguridad y confortabilidad	190	6	1º
0260	Mecanizado básico	90	3	1º
0453	Sistemas auxiliares del motor	220	10	2º
0455	Sistemas de transmisión y frenado	160	7	2º
0457	Circuitos eléctricos auxiliares del vehículo	110	5	2º
0459	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0460	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
NA10 <sup>(1)</sup>	Mantenimiento de vehículos híbridos, eléctricos y de hidrógeno	50	2	2º
0461	Formación en centros de trabajo	360	En horario de empresa	2º

<sup>(1)</sup> Módulo obligatorio en la Comunidad Foral de Navarra

En consecuencia, se modifican parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 205/2011, de 14 de septiembre, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en las siguientes tablas:

<b>Módulo Profesional 0452: Motores (230 h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0452 – UF01 (NA)	Particularidades y características de motores térmicos de dos y cuatro tiempos, Otto, Diesel y Wankel	30
0452 – UF02 (NA)	Particularidades y características de los sistemas de refrigeración y lubricación de los motores térmicos	40
0452 – UF03 (NA)	Localización de averías de los motores térmicos y en los sistemas de refrigeración y lubricación	40
0452 – UF04 (NA)	Mantenimiento de los motores Otto (Gasolina)	40
0452 – UF05 (NA)	Mantenimiento de los motores térmicos Diesel	40
0452 – UF06 (NA)	Mantenimiento de los sistemas de lubricación y refrigeración	40

<b>Módulo Profesional 0458: Sistemas de Seguridad y Confortabilidad (190 h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad Formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0458 – UF01 (NA)	Ventilación y calefacción. Carrocería. Desmontaje y montaje de lunas	30
0458 – UF02 (NA)	Aire acondicionado. Estructura, composición y mantenimiento de los sistemas	40
0458 – UF03 (NA)	Climatización. Control, diagnosis y manipulación de gases fluorados.	40
0458 – UF04 (NA)	Sistemas de seguridad. Control y diagnosis	40
0458 – UF05 (NA)	Sistemas de confortabilidad. Control y diagnosis	40

<b>Módulo Profesional 0453: Sistemas auxiliares del motor (220h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0453 – UF01 (NA)	Sistemas de encendido de motores Otto	60
0453 – UF02 (NA)	Sistemas de alimentación para motores de ciclo Otto	50
0453 – UF03 (NA)	Sistemas de alimentación en los motores Diésel	50
0453 – UF04 (NA)	Sistemas antipolución	30
0453 – UF05 (NA)	Sistemas de sobrealimentación	30

<b>Módulo Profesional 0457: Circuitos eléctricos auxiliares del vehículo (110h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0457 – UF01 (NA)	Instalaciones eléctricas en los vehículos, símbolos y componentes de los circuitos	20
0457 – UF02 (NA)	Esquemas eléctricos en el automóvil	20
0457 – UF03 (NA)	Principios luminotécnicos, mantenimiento y diagnosis del sistema de alumbrado	20
0457 – UF04 (NA)	Sistemas de señalización y acústico, mantenimiento y diagnosis	20
0457 – UF05 (NA)	Circuitos auxiliares y electrónicos en el automóvil, mantenimiento y diagnosis	30

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

Específicamente, la nueva estructura de la unidad formativa 0457 – UF05 (NA), queda de la siguiente manera:

Unidad formativa: Circuitos auxiliares y electrónicos en el automóvil, mantenimiento y diagnosis

Código: 0457 – UF05 (NA)

Duración: 30 horas

- Circuitos de información y control, ordenadores de a bordo, cuadro de instrumentos. Constitución y funcionamiento.
- Localización de averías en los circuitos de información y control.
- Mantenimiento de los circuitos de información y control, ordenador de a bordo cuadro de instrumentos entre otros. Borrado y actualización de mantenimientos.



- Circuitos eléctricos de ayuda a la conducción; limpiaparabrisas, lunas térmicas, control de velocidad entre otros. Constitución y funcionamiento.
- Localización de averías en los circuitos eléctricos de ayuda a la conducción.
- Mantenimiento de los circuitos eléctricos de ayuda a la conducción, limpiaparabrisas, limpiafaros, lunas térmicas entre otros. Ajuste de parámetros.
- Normas de seguridad laboral y protección ambiental.
- Legislación vigente.
- Principios de electrónica digital y puertas lógicas.
- Dispositivos utilizados: codificadores, multiplexores y transceptores, entre otros.
- Arquitecturas de las redes de comunicación, características.
- Protocolos de comunicación.
- Diagnóstico.
- Localización y reparación de averías.

11. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 215/2011, de 28 de septiembre, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Jardinería y Floristería, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0404	Fundamentos agronómicos	160	5	1º
0407	Taller y equipos de tracción	190	6	1º
0408	Infraestructura e instalaciones agrícolas	100	3	1º
0409	Principios de sanidad vegetal	100	3	1º
0577	Mantenimiento y mejora de jardines y zonas verdes	220	7	1º
0578	Producción de plantas y tepes en vivero	190	6	1º
0479	Control fitosanitario	90	4	2º
0576	Implantación de jardines y zonas verdes	200	9	2º
0579	Composiciones florales y con plantas	110	5	2º
0580	Establecimientos de floristería	70	3	2º
0581	Técnicas de venta en jardinería y floristería	70	3	2º
0582	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0583	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0584	Formación en centros de trabajo	360	En horario de empresa	2º

En consecuencia, se modifican parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 215/2011, de 28 de septiembre, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en las siguientes tablas:

<b>Módulo Profesional 0407: Taller y equipos de tracción (190h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0407 – UF01 (NA)	Organización del taller de la explotación agraria	40
0407 – UF02 (NA)	Manejo y mantenimiento del tractor y equipos de tracción	50
0407 – UF03 (NA)	Maquinaria agrícola. Manejo y mantenimiento. Regulaciones	50
0407 – UF04 (NA)	Soldadura y mecanizado básico	50

<b>Módulo Profesional 0577: Mantenimiento y mejora de jardines y zonas verdes (220h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0577 – UF01(NA)	Mantenimiento de céspedes	30
0577 – UF02(NA)	Labores generales de mantenimiento de jardines	40
0577 – UF03(NA)	Poda del arbolado ornamental	30
0577 – UF04(NA)	Poda de arbustos y setos	40
0577 – UF05(NA)	Mantenimiento del mobiliario, equipamiento e instalaciones del jardín	40
0577 – UF06(NA)	Técnicas de trepa y poda en altura	40

<b>Módulo Profesional 0580: Establecimientos de floristería (70h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0580 – UF01 (NA)	Establecimientos de floristería: materiales, productos, organización y mantenimiento	40
0580 – UF02 (NA)	Escaparates y exposiciones de floristería	30

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

12. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 216/2011, de 28 de septiembre, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Producción Agroecológica, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0404	Fundamentos agronómicos	160	5	1º
0405	Fundamentos zootécnicos	190	6	1º
0406	Implantación de cultivos ecológicos	160	5	1º
0407	Taller y equipos de tracción	190	6	1º
0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas	100	3	1º
0409	Principios de sanidad vegetal	100	3	1º
NA13 <sup>(1)</sup>	Técnicas básicas de jardinería ecológica	60	2	1º
0410	Producción vegetal ecológica	220	10	2º
0411	Producción ganadera ecológica	130	6	2º
0412	Manejo sanitario del agrosistema	110	5	2º
0413	Comercialización de productos agroecológicos	70	3	2º
0414	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0415	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0416	Formación en centros de trabajo	370	En horario de empresa	2º

<sup>(1)</sup> Módulo obligatorio en la Comunidad Foral de Navarra

En consecuencia, se modifican parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral Decreto Foral 216/2011, de 28 de septiembre, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en las siguientes tablas:

<b>Módulo Profesional NA13: Técnicas básicas de jardinería ecológica (60h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
NA13 – UF01	Implantación de jardines ecológicos	20
NA13 – UF02	Mantenimiento y restauración del jardín ecológico	20
NA13 – UF03	Propagación de planta autóctona en jardines ecológicos	20

<b>Módulo Profesional 0410: Producción vegetal ecológica (220h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0410 – UF01 (NA)	Manejo del suelo y necesidades hídricas	40
0410 – UF02 (NA)	Elaboración de compost y nutrición de los cultivos	40
0410 – UF03 (NA)	Producción de cultivos extensivos ecológicos	40
0410 – UF04 (NA)	Producción de cultivos frutícolas y vid ecológicos	50
0410 – UF05 (NA)	Producción de cultivos hortícolas	50

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

13. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 217/2011, de 28 de septiembre, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Servicios en Restauración, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0150	Operaciones básicas en bar - cafetería	260	8	1º
0151	Operaciones básicas en restaurante	320	10	1º
0154	El vino y su servicio	130	4	1º
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	70	2	1º
NA04 <sup>1</sup>	Inglés básico I	60	2	1º
0155	Técnicas de comunicación en restauración	60	2	1º
0045	Ofertas gastronómicas	60	2	1º
0152	Servicios en bar - cafetería	200	9	2º
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	240	11	2º
0156	Inglés	90	4	2º
0157	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0158	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0159	Formación en centros de trabajo	370	En horario de empresa	2º

<sup>(1)</sup> Módulo obligatorio en la Comunidad Foral de Navarra

En consecuencia, se modifican parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral Decreto Foral 217/2011, de 28 de septiembre, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en la siguiente tabla:

<b>Módulo Profesional 0045: Ofertas gastronómicas (60 h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0045 – UF01 (NA)	Organización de las empresas de restauración	20
0045 – UF02 (NA)	Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos	20
0045 – UF03 (NA)	Diseño de ofertas gastronómicas y cálculo de costes	20

<b>Módulo Profesional 0152: Servicios en bar-cafetería (200 h)</b>		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0152 – UF01 (NA)	Cócteles y coctelería Flair	50
0152 – UF02 (NA)	Aperitivos y platos en bar-cafetería	60
0152 – UF03 (NA)	Atención al cliente y facturación en bar - cafetería	60
0152 – UF04 (NA)	Combinaciones	30

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral. Además, las unidades formativas del módulo 0152. Servicios en bar-cafetería, se configuran como sigue:

Módulo Profesional: Servicios en bar-cafetería  
Duración: 200 horas  
Código: 0152

Unidad formativa: Cócteles y coctelería Flair.

Código: 0152 – UF01 (NA)

Duración: 50 horas

Elaboración de cócteles y mixología:

- Cócteles. Definición, origen y evolución de la coctelería. Mixología
- Materiales y utillaje de uso específico en coctelería.
- Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.
- Elementos habituales para la decoración/presentación.
- Normas básicas para la elaboración de cócteles.
- Identificación de las diferentes series de coctelería.
- Procedimientos de preparación, decoración/presentación y servicio de cócteles.
- Recetario internacional y nuevas tendencias en la coctelería.
- Procedimientos de ejecución.
- Flair. Movimientos básicos de working flair.
- Tipos de servicio con dosificador. Elaboración de mixes.

Unidad formativa: Aperitivos y platos en bar-cafetería.

Código: 0152 - UF02 (NA).

Duración: 60 horas.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería.
- Materias primas de uso habitual en estas áreas.
- Elaboración de platos, aperitivos y "pinchos" a base de productos con denominación de origen
- Navarra.
- Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
- Documentación relacionada.
- Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería.
- Operaciones de preelaboración, regeneración y conservación de materias primas.
- Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería.
- Procedimientos básicos de decoración, presentación y servicio de las preparaciones culinarias propias de esta área.
- Exposición de alimentos y preparaciones culinarias propias del área de bar-cafetería.
- Normas básicas de seguridad e higiene en la elaboración y exposición de alimentos y preparaciones propias del bar-cafetería.

Unidad formativa: Atención al cliente y facturación en bar-cafetería.

Código: 0152 - UF03 (NA).

Duración: 60 horas.

Atención al cliente en bar-cafetería:

- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en bar-cafetería.
- La comunicación no verbal como modalidad de atención al cliente.
- Presentación de la oferta en bar-cafetería. Exposición de productos y servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta
- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones.

Realización de la facturación y el cobro de los servicios:

- Procesos de facturación.
- Definición y confección de la factura. Conceptos fundamentales de la misma.
- Materiales de asistencia y documentos propios de la facturación.
- Sistemas de cobro.
- Procedimientos de facturación y cobro.
- Cierres de caja.
- Aplicaciones informáticas relacionadas. TPV (Terminales de punto de venta).

Unidad formativa: Combinaciones.

Código: 0152 - UF04 (NA).

Duración: 30 horas.

Elaboración de combinaciones alcohólicas

Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino:

- Servicio responsable de alcohol.
- Aguardientes y licores. Caracterización de los procesos habituales de elaboración.
- La destilación, principios básicos y tipos de alambique.
- Diferenciaciones fundamentales entre aguardientes y licores.
- Presentación comercial. Identificación y características.
- Normas básicas de preparación.
- Nuevas tendencias. Bebidas llamadas Premium.
- Elementos habituales para la decoración/presentación.
- Normas básicas para la elaboración de combinados.
- Procedimientos de ejecución.

14. Se modifica el Anexo 2.B).a) del Decreto Foral 226/2011, de 5 de octubre, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Producción Agropecuaria, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, cuya secuencia y distribución horaria quedan establecidas de la siguiente forma:

<b>CÓDIGO</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>HORAS TOTALES</b>	<b>CLASES SEMANALES</b>	<b>CURSO</b>
0404	Fundamentos agronómicos	160	5	1º
0405	Fundamentos zootécnicos	190	6	1º
0407	Taller y equipos de tracción	190	6	1º
0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas	130	4	1º
0409	Principios de sanidad vegetal	100	3	1º
0476 <sup>(1)</sup>	0476a Producción agrícola I	190	6	1º
	0476b Producción agrícola II	90	4	2º
0475	Implantación de cultivos	110	5	2º
0477	Producción de leche, huevos y animales para vida	110	5	2º
0478	Producción de carne y otras producciones ganaderas	130	6	2º
0479	Control fitosanitario	90	4	2º
0480	Formación y orientación laboral	70	3	2º
0481	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0482	Formación en centros de trabajo	370	En horario de empresa	2º

<sup>(1)</sup> El módulo 0476: “Producción agrícola” se encuentra desdoblado por razones pedagógicas y organizativas en dos bloques formativos secuenciados en los dos cursos académicos.

En consecuencia, se modifican parcialmente el Anexo 3.A) del Decreto Foral 226/2011, de 5 de octubre, en relación a las duraciones de determinadas unidades formativas, de acuerdo con lo se recoge en la siguiente tabla:

<b>Módulo Profesional 0408: Infraestructuras e instalaciones agrícolas (130h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0408 – UF01 (NA)	Instalación y mantenimiento de infraestructuras agrícolas	30
0408 – UF02 (NA)	Montaje de instalaciones de riego	30
0408 – UF03 (NA)	Instalación de sistemas de protección y forzado de cultivos	30
0408 – UF04 (NA)	Mantenimiento de instalaciones agrícolas	40



<b>Módulo Profesional 0476: Producción agrícola (280h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0476 – UF01 (NA)	Sistemas de riego. Su aplicación a diversos cultivos	30
0476 – UF02 (NA)	Dosificación y aplicación de abonos a diversos cultivos	30
0476 – UF03 (NA)	Labores culturales aplicadas a distintos cultivos	40
0476 – UF04 (NA)	Diseño, plantación y poda de árboles frutales	60
0476 – UF05 (NA)	Injerto de árboles frutales	30
0476 – UF06 (NA)	Producción y manipulación de flor cortada y cultivos sin suelo	30
0476 – UF07 (NA)	Técnicas de producción de planta de vivero	40
0476 – UF08 (NA)	Labores de recolección, manipulación, transporte y almacenamiento de los distintos tipos de cultivos	20

<b>Módulo Profesional 0478: Producción de carne y otras producciones ganaderas (130h)</b>		
<b>Código</b>	<b>Unidad formativa</b>	<b>Duración (h)</b>
0478 – UF01 (NA)	Manejo de animales de cebo	40
0478 – UF02 (NA)	Manejo de animales en pastoreo	30
0478 – UF03 (NA)	Manejo de la colmena	30
0478 – UF04 (NA)	Manejo básico del caballo en cuadra. Equitación	30

Estas modificaciones se trasladarán a los respectivos desarrollos de las unidades formativas modificadas, que figuran en Anexo 3.B) del mencionado decreto foral.

## ANEXO 4

Se modifica parcialmente el Anexo 2.B).b) del Decreto Foral 58/2010, de 13 de septiembre, para incorporar la nueva estructura del módulo 0102. Dispensación de productos parafarmacéuticos, que queda desdoblado de la forma en que se indica a continuación.

Módulo Profesional: Dispensación de productos parafarmacéuticos

Código: 0102a

Duración: 60 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Aplica protocolos de dispensación de productos parafarmacéuticos interpretando la prescripción o la demanda.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha diferenciado entre productos farmacéuticos y parafarmacéuticos.
- b) Se han identificado casos en los que es necesario remitir al usuario a consulta médica.
- c) Se han detallado los tipos de productos, materiales y equipos de parafarmacia que pueden satisfacer las demandas.
- d) Se han distinguido los productos del catálogo de material de ortopedia, prótesis, audioprótesis y óptica oftálmica de uso más habitual en establecimientos de farmacia, parafarmacia y ortopedia.
- e) Se ha identificado el régimen de suministro y dispensación de productos de parafarmacia incluidos en la financiación del Sistema Nacional de Salud y otras entidades aseguradoras.
- f) Se ha interpretado la información técnica del producto y los símbolos del material de acondicionamiento.
- g) Se ha informado de forma clara y concisa sobre las características y la forma de utilización del producto.
- h) Se ha transmitido información con claridad, orden y precisión.

2. Selecciona productos sanitarios y biocidas describiendo sus características y relacionando sus aplicaciones con la demanda o prescripción.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado los productos sanitarios.
- b) Se ha descrito la utilidad de los productos sanitarios para la prevención, control, tratamiento o alivio de enfermedades o lesiones, corrección de deficiencias y regulación de la concepción.
- c) Se ha asociado el producto sanitario a la demanda o necesidad del usuario.
- d) Se han interpretado instrucciones de uso de materiales y equipos sanitarios.
- e) Se han clasificado los agentes biocidas.
- f) Se han diferenciado los agentes biocidas y sus aplicaciones.
- g) Se han reconocido las infestaciones parasitarias susceptibles de ser tratadas con agentes biocidas.
- h) Se ha tratado al usuario con cortesía, respeto y discreción.

3. Dispensa productos de ortopedia, prótesis, audioprótesis y óptica oftálmica describiendo sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha clasificado el material de ortopedia, prótesis, audioprótesis y óptica oftálmica habitual en establecimientos y servicios farmacéuticos.
- b) Se han relacionado las necesidades del usuario con las prestaciones del producto.
- c) Se han identificado casos en los que es necesario remitir al usuario a consulta médica.
- d) Se han identificado las condiciones de dispensación del material de ortopedia, prótesis, audioprótesis y óptica oftálmica.
- e) Se ha interpretado la información técnica de los productos.
- f) Se ha indicado la forma de utilización y precauciones de uso del producto ortopédico, protésico y óptico.
- g) Se ha tratado al usuario con cortesía, respeto y discreción.

Contenidos.

Interpretación de demandas y prescripciones de productos parafarmacéuticos:

- Dispensación y venta de productos parafarmacéuticos.
- Codificación de productos de parafarmacia.
- Productos parafarmacéuticos que forman parte de la prestación farmacéutica.
- Condiciones de dispensación e identificación del cupón-precinto.
- Regulación comunitaria de los productos sanitarios.
- Material de acondicionamiento de productos sanitarios. Marcado de conformidad «CE». Datos que deben figurar obligatoriamente en los envases y en la etiqueta.
- Catálogo de parafarmacia.
- Aplicaciones informáticas de bases de datos de parafarmacia.

Selección de productos sanitarios y biocidas:

- Definición y clasificación de productos sanitarios.
- Material de cura y sutura.
- Productos sanitarios para inmovilización y sujeción.
- Equipos de inyección.
- Sondas, catéteres y cánulas.
- Material de protección e higiene.
- Antisépticos y desinfectantes.
- Antiparasitarios: piojos y sarna.
- Repelentes de insectos y productos para las picaduras.
- Productos infantiles.
- Productos sanitarios de uso específico en hospitales.

Dispensación de productos de ortopedia, prótesis, audioprótesis y óptica oftálmica:

- Material de ortopedia, prótesis, audioprótesis y óptica oftálmica más habituales en establecimientos y servicios farmacéuticos.
- Registro de material de ortopedia, prótesis y audioprótesis.

- Catálogo de material de ortopedia, prótesis y audioprótesis.
- Condiciones de dispensación.
- Aplicaciones informáticas de bases de datos de material de ortopedia, prótesis y audioprótesis.

Orientaciones didácticas.

Este módulo profesional, constituye una introducción a los conceptos de parafarmacia y de dispensación.

La introducción de este módulo en primer curso nos ayuda a fortalecer el propio servicio de la dispensación, junto con el módulo de Dispensación de productos farmacéuticos, a la vez que permite al alumnado familiarizarse con todo lo relativo a la parafarmacia, sector tan importante para estos técnicos.

Este módulo nos va a ayudar a poder desarrollar al máximo la parte desglosada de este mismo módulo en el segundo curso.

Además de la importancia de los contenidos teóricos, habría que destacar la importancia del trato adecuado al cliente. Para que el trabajo en la dispensación de productos parafarmacéuticos sea eficaz, es necesario que el técnico establezca una relación de confianza, demostrando al usuario interés, cercanía (sin implicación emocional) respeto, amabilidad y discreción (respeto a la confidencialidad). Junto con este trato adecuado, es importante que sepa identificar y discriminar las situaciones en las que se requiere la intervención del facultativo. De igual manera resulta básico para la adquisición de estas competencias que el alumnado asuma la responsabilidad que implica su trabajo.

Al ser un módulo teórico-práctico sería conveniente disponer de un aula taller para realizar casos prácticos, que simulan el trabajo real en las oficinas de farmacia. A través de estas simulaciones el alumnado demostrará sus habilidades comunicativas, transmitiendo información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa y manteniendo a la vez una escucha activa.

La metodología empleada debería ser teórico-práctica, haciendo especial hincapié en esta última en todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, a través de casos prácticos y simulaciones. Se podría combinar además, el trabajo individual con el trabajo en grupo pequeño, para así poder trabajar y valorar las competencias personales del alumnado.

El trabajo individual permitirá valorar las competencias personales del alumnado: responsabilidad, seguimiento de instrucciones (orales y escritas), capacidad de organización, iniciativa, orden, rigor...

El trabajo en grupo permitirá valorar las competencias personales del alumnado en las relaciones interpersonales: habilidades sociales como la capacidad de escucha y empatía, respeto a la diversidad de opiniones, resolución de conflictos a través del diálogo (la negociación, la mediación), etc.

Para la consecución de los resultados de aprendizaje de este módulo se pueden seleccionar múltiples actividades, siendo algunas de ellas, las siguientes:

- Explicar las diferencias entre productos farmacéuticos y productos parafarmacéuticos, estableciendo una relación con los conceptos de dispensación y venta.
- Enumerar los principales productos, materiales y equipos de parafarmacia relacionándolos con sus funciones.
- Describir los casos en los que sea necesaria la consulta al farmacéutico.
- Explicar las condiciones de conservación del producto según la simbología que aparece en el embalaje e informar sobre el tiempo de validez del producto.
- Analizar la información relacionada con los contenidos del módulo en diversos soportes.

Sería conveniente, en coherencia con la metodología propuesta, que la evaluación se realizara utilizando casos prácticos como instrumento de evaluación. De esta forma podremos valorar diversos aspectos implicados en la dispensación: habilidades comunicativas necesarias para transmitir la información de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, a la vez que mantiene una escucha activa.

Sería apropiado además contar con la evaluación del trabajo que el alumnado ha realizado en el aula y en el aula taller de farmacia (observación sistemática), etc. Habría que considerar también la autoevaluación reflexiva del propio alumno o alumna.

Sea cual fuere el procedimiento empleado, y siempre que sea posible, será contemplado desde la perspectiva de que sirva como instrumento de aprendizaje (evaluación formativa), especialmente cuando se trate de evaluar si el alumnado ha alcanzado las competencias personales.

Es necesario tener en cuenta las características del contexto profesional en el que el técnico desempeña su labor, ya que ésta se realiza en un espacio pequeño y con una relación muy estrecha entre los profesionales; por ello, la valoración del trabajo en equipo se convertiría en uno de los indicadores de la evaluación.

A lo largo del curso se podrían realizar actividades de carácter general e integrador, en las que sea necesario aplicar los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del módulo y que permitirá al alumnado conseguir la competencia general.

Dado que algunos de los contenidos de este módulo están en constante evolución es aconsejable promover el autoaprendizaje a través de un trabajo autónomo.

Este módulo profesional supone una introducción del módulo que se ha desglosado al segundo curso, trabajando en este primero la introducción y una parte de los contenidos, y dejando para el segundo curso aquellos que pueden ser más relevantes para su desempeño profesional y su colaboración en el servicio farmacéutico.

Dispensación de productos farmacéuticos y parafarmacéuticos forman el núcleo de la profesión y, por tanto, en ellos está presente la acción fundamental que se lleva a cabo en los diferentes servicios farmacéuticos: la dispensación, como elemento clave de la atención farmacéutica; siendo la diferencia entre ambos módulos el tipo de productos a dispensar.

Módulo Profesional: Dispensación de productos parafarmacéuticos  
Código: 0102b  
Duración: 180 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Selecciona productos dermofarmacéuticos relacionándolos con las necesidades de cuidado y protección de la piel, cabello y anejos cutáneos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la estructura y la fisiología de la piel y los anejos cutáneos.
- b) Se han identificado las alteraciones susceptibles de consulta médica.
- c) Se han clasificado los productos dermofarmacéuticos.
- d) Se han descrito las características y prestaciones de los productos utilizados en dermofarmacia.
- e) Se han identificado los productos dermofarmacéuticos para el cuidado, protección y tratamiento de problemas relacionados con la piel y el cabello del bebé.
- f) Se han descrito las características y las aplicaciones de los productos utilizados en la fotoprotección.
- g) Se ha cumplimentado la ficha de cosmetovigilancia ante reacciones adversas producidas por productos cosméticos.
- h) Se han identificado las necesidades del usuario determinando los productos dermofarmacéuticos que pueden satisfacerle.

2. Selecciona productos para la higiene bucodental relacionando sus aplicaciones con las necesidades del usuario.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las condiciones de salud bucodental.
- b) Se han reconocido trastornos bucodentales que requieren consulta médica.
- c) Se han clasificado los productos para la higiene bucal y dental en función de sus aplicaciones.
- d) Se han descrito las condiciones de uso de los productos para la higiene bucal y dental.
- e) Se ha diferenciado entre los diversos productos utilizados para la higiene bucal y dental.

3. Selecciona productos dietéticos justificando su utilización en situaciones fisiológicas y de requerimientos nutricionales especiales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los diferentes grupos de nutrientes y sus principales funciones.
- b) Se han identificado los grupos de edad con requerimientos nutricionales especiales.
- c) Se han analizado los requerimientos nutricionales en situaciones fisiológicas especiales y patológicas.
- d) Se han reconocido los tipos de dietas utilizadas en dietoterapia.

- e) Se han diferenciado los preparados dietéticos utilizados en situaciones fisiológicas especiales.
- f) Se han valorado los efectos que puede ocasionar sobre la salud el uso inadecuado de productos dietéticos.
- g) Se ha demostrado interés por atender satisfactoriamente las necesidades de los pacientes.

## Contenidos.

### Selección de los productos dermofarmacéuticos:

- Estructura y tipos de piel.
- Componentes de los cosméticos. Formas cosméticas más usuales.
- Cosmética de la piel.
- Efectos de la radiación solar sobre la piel. Productos para la protección solar.
- Cosmética del cabello. Estructura, tipos y problemáticas del cabello. Productos de higiene y tratamientos específicos.
- Cosmética corporal.
- Productos de higiene infantil.
- Cosmética decorativa.
- Reacciones adversas de productos cosméticos.
- Fichas de cosmetovigilancia.

### Selección de productos para la higiene bucodental:

- Salud bucodental.
- Principales trastornos bucodentales.
- Material y técnicas de limpieza: cepillado, hilo dental.
- Higiene bucodental en la infancia.
- Productos cosméticos dentales.

### Selección de preparados dietéticos:

- Características específicas de la alimentación del lactante. Defectos enzimáticos en la lactancia.
- Productos dietéticos.
- Preparados alimenticios infantiles.
- Alimentos en situación especial:
  - Nutrición y embarazo.
  - Nutrición y vejez.
- Complementos vitamínicos y minerales. Suplementos dietéticos para el deportista.
- Tipos de dietas y productos dietéticos susceptibles de financiación.
- Productos para el control de la obesidad.
- Suplementos alimentarios.

## Orientaciones didácticas.

Este módulo profesional tiene como base lo trabajado en el curso anterior en la primera parte del módulo desglosado I y permite completar los servicios que se ofrecen en

el ámbito farmacéutico. Junto con el de Dispensación de productos farmacéuticos, constituyen la esencia del título, ya que sus contenidos son básicos para adquirir las competencias propias de este profesional. Aporta la formación necesaria para que, bajo la supervisión del facultativo, este técnico pueda desempeñar la función de prestación del servicio en la dispensación de productos parafarmacéuticos.

Además de la importancia de los contenidos teóricos, habría que destacar la importancia del trato adecuado al cliente. Para que el trabajo en la dispensación de productos parafarmacéuticos sea eficaz, es necesario que el técnico establezca una relación de confianza, demostrando al usuario interés, cercanía (sin implicación emocional) respeto, amabilidad y discreción (respeto a la confidencialidad). Junto con este trato adecuado, es importante que sepa identificar y discriminar las situaciones en las que se requiere la intervención del facultativo. De igual manera resulta básico para la adquisición de estas competencias que el alumnado asuma la responsabilidad que implica su trabajo.

Al ser un módulo teórico-práctico sería conveniente disponer de un aula taller para realizar casos prácticos, que simulan el trabajo real en las oficinas de farmacia. A través de estas simulaciones el alumnado demostrará sus habilidades comunicativas, transmitiendo información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa y manteniendo a la vez una escucha activa.

En la secuenciación de los contenidos se propone empezar por la dermofarmacia, ya que puede ser el contenido más relevante, sobre todo para la oficina de farmacia y las parafarmacias. Sería interesante ver la dermofarmacia en relación a la salud, como cuidados de salud y, además, controlar los productos de las diferentes marcas, para lo cual, además de los productos del aula taller, también se podría acceder a folletos de las marcas, anuncios en prensa y revistas y acceso a las páginas web. Se podría seguir a continuación con los productos de higiene bucodental y terminar con la alimentación.

La metodología empleada debería ser teórico-práctica, haciendo especial hincapié en esta última en todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, a través de casos prácticos y simulaciones. Se podría combinar además, el trabajo individual con el trabajo en grupo pequeño, para así poder trabajar y valorar las competencias personales del alumnado.

El trabajo individual permitirá valorar las competencias personales del alumnado: responsabilidad, seguimiento de instrucciones (orales y escritas), capacidad de organización, iniciativa, orden, rigor...

El trabajo en grupo permitirá valorar las competencias personales del alumnado en las relaciones interpersonales: habilidades sociales como la capacidad de escucha y empatía, respeto a la diversidad de opiniones, resolución de conflictos a través del diálogo (la negociación, la mediación), etc.

Para la consecución de los resultados de aprendizaje de este módulo se pueden seleccionar múltiples actividades, siendo algunas de ellas, las siguientes:

- Explicar las diferencias entre productos farmacéuticos y productos parafarmacéuticos estableciendo una relación con los conceptos de dispensación y venta.
- Enumerar los principales productos, materiales y equipos de parafarmacia relacionándolos con sus funciones.



- Describir los casos en los que sea necesaria la consulta al farmacéutico.
- Explicar las condiciones de conservación del producto según la simbología que aparece en el embalaje e informar sobre el tiempo de validez del producto.
- Analizar información relacionada con los contenidos del módulo en diversos soportes.
- Analizar los diferentes tipos de piel y sus necesidades
- Comparar las diferentes marcas de dermocosmética en parafarmacia.
- Elaborar un listado con los consejos de salud bucodental.
- Hacer un estudio sobre los hábitos alimenticios y compararlos con la alimentación equilibrada.
- Explicar las diferencias entre los diversos productos de la parafarmacia en relación a la alimentación, trabajando sus consejos más saludables.

Sería conveniente, en coherencia con la metodología propuesta, que la evaluación se realizara utilizando casos prácticos como instrumento de evaluación. De esta forma podremos valorar diversos aspectos implicados en la dispensación: habilidades comunicativas necesarias para transmitir la información de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, a la vez que mantiene una escucha activa.

Sería apropiado, además, contar con la evaluación del trabajo que el alumnado ha realizado en el aula y en el aula taller de farmacia (observación sistemática). Habría que considerar también la autoevaluación reflexiva del propio alumno o alumna.

Sea cual fuere el procedimiento empleado, y siempre que sea posible, será contemplado desde la perspectiva de que sirva como instrumento de aprendizaje (evaluación formativa), especialmente cuando se trate de evaluar si el alumnado ha alcanzado las competencias personales.

Es necesario tener en cuenta las características del contexto profesional en el que el técnico desempeña su labor, ya que esta se realiza en un espacio pequeño y con una relación muy estrecha entre los profesionales; por ello, la valoración del trabajo en equipo se convertiría en uno de los indicadores de la evaluación.

A lo largo del curso se podrían realizar actividades de carácter general e integrador, en las que sea necesario aplicar los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del módulo y que permitirá al alumnado conseguir la competencia general.

Dado que algunos de los contenidos de este módulo están en constante evolución es aconsejable promover el autoaprendizaje a través de un trabajo autónomo.

Este módulo profesional junto con el de Dispensación de productos farmacéuticos forman el núcleo de la profesión y, por tanto, del ciclo. En ellos está presente la acción fundamental que se lleva a cabo en los diferentes servicios farmacéuticos: la dispensación, como elemento clave de la atención farmacéutica; siendo la diferencia entre estos módulos el tipo de productos a dispensar. Las bases de la dispensación se establecieron en los módulos de Dispensación de productos farmacéuticos y en el desglose de este módulo en el primer curso, y debieran servir de base para este módulo.

Por último, existe también una estrecha relación con el módulo Disposición y venta de productos, ya que en él se consigue el conocimiento y aplicación de técnicas de venta y atención al usuario, por lo que resultará fundamental la coordinación de ambos módulos.