



SUMARIO

1. Disposiciones generales

PÁGINA

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

Orden de 25 de julio de 2011, por la que se regula el procedimiento para la priorización en la tramitación del acceso y conexión a la red eléctrica en Andalucía para la evacuación de la energía de las instalaciones de generación que utilicen como energía primaria la energía eólica terrestre, contempladas en el Real Decreto 661/2007, de 25 de mayo, por el que se regula la actividad de producción de energía eléctrica en régimen especial.

6

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Orden de 26 de julio de 2011, por la que se modifica la Orden de 24 de junio de 2011, por la que se regula el marisqueo desde embarcación con draga hidráulica en el Golfo de Cádiz, y se establece un plan de ajuste del esfuerzo pesquero para la flota que opera en dicha modalidad y caladero.

14

CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

Orden de 12 de julio de 2011, por la que se regula la inspección comercial de la Junta de Andalucía y los planes de inspección.

15

CONSEJERÍA DE CULTURA

Resolución de 25 de julio de 2011, de la Dirección de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, por la que se convoca la presentación de ofertas de proyectos coreográficos para su producción por el Ballet Flamenco de Andalucía.

18

Número formado por dos fascículos

Lunes, 1 de agosto de 2011

Año XXXIII

Número 149 (1 de 2)

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



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

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

Resolución de 19 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se adjudica puesto de trabajo por el sistema de libre designación, convocado por resolución que se cita.

24

UNIVERSIDADES

Resolución de 14 de julio de 2011, de la Universidad de Granada, por la que se nombra Profesora Titular de Universidad a doña María Inmaculada de Vicente Álvarez-Manzaneda.

24

Resolución de 14 de julio de 2011, de la Universidad de Granada, por la que se nombra Profesora Titular de Universidad a doña María Jesús Funes Molina.

24

Resolución de 14 de julio de 2011, de la Universidad de Granada, por la que se nombra Profesor Titular de Universidad a don Carlos Sampetro Matarín.

24

Resolución de 14 de julio de 2011, de la Universidad de Granada, por la que se nombra Profesor Titular de Universidad a don Francisco Javier García Ruiz.

25

Resolución de 12 de julio de 2011, de la Universidad de Sevilla, por la que se nombra en virtud de concurso a don Carlos Soria del Hoyo Profesor Titular de Universidad.

25

Resolución de 12 de julio de 2011, de la Universidad de Sevilla, por la que se nombra en virtud de concurso a don Antonio Luis Chávez Reino Profesor Titular de Universidad.

25

2.2. Oposiciones y concursos

CONSEJERÍA DE GOBERNACIÓN Y JUSTICIA

Resolución de 22 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se amplía el plazo para la resolución del concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

26

Resolución de 6 de julio de 2011, de la Dirección General de Oficina Judicial y Cooperación, por la que se deja sin efecto la Resolución de 9 de junio de 2011, en la que se corrige la Resolución de 28 de abril de 2011, de convocatoria del concurso de traslado de plazas vacantes y de nueva creación, entre funcionarios de los Cuerpos y Escalas de Gestión Procesal y Administrativa, Tramitación Procesal y Administrativa y Auxilio Judicial.

26

CONSEJERÍA DE HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Resolución de 18 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se convoca proceso selectivo, por el sistema de acceso libre, para el ingreso en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social (A2.2010), correspondiente a la oferta de Empleo Público 2010.

26

Resolución de 22 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, por la que se amplía el plazo para la resolución del concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes.

36

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

Resolución de 22 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se amplía el plazo para la resolución del concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

37

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Resolución de 22 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se amplía el plazo para la resolución del concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

37

UNIVERSIDADES

Resolución de 13 de julio de 2011, de la Universidad de Málaga, por la que se convoca a concurso público la contratación de investigadores doctores para la realización de estancias postdoctorales en centros extranjeros.

37

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Resolución de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento abreviado núm. 265//2011, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Cuatro de Sevilla.

44

Resolución de 8 de julio, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento ordinario núm 265/2011, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Sevilla.

44

Resolución de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento ordinario núm. 438/2011, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Granada.

44

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Orden de 9 de febrero de 2011, por la que se modifica la autorización de enseñanzas del centro docente privado de educación secundaria «Albaydar» de Sevilla. (PP. 849/2011).

44

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

46

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

46

Orden de 20 de junio de 2011, por la que se concede una modificación de la autorización administrativa de funcionamiento al centro docente privado de educación primaria «Tabladilla» de Sevilla. (PP. 2131/2011).

46

Resolución de 6 de julio de 2011, de la Dirección General de Participación e Innovación Educativa, por la que se aprueban proyectos de investigación e innovación educativa y de elaboración de materiales curriculares de determinados ámbitos para el año 2011.

46

Anuncio de 13 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por el que se notifica acto administrativo relativo a procedimiento sancionador en materia de Juego, Espectáculos Públicos y/o Protección de Animales.

88

Anuncio de 7 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Cádiz, sobre resoluciones de expedientes de la Comisión Provincial de Asistencia Jurídica Gratuita.

89

Anuncio de 18 julio de 2011, de la Delegación del Gobierno en Huelva, Comisión Provincial de Valoraciones, por el que se notifica propuesta de acuerdo de valoración en procedimiento de determinación del justiprecio

90

4. Administración de Justicia

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

Edicto de 2 de junio de 2011, del Juzgado de Primera Instancia núm. Dieciocho de Málaga, dimanante de procedimiento ordinario núm. 1585/2010. (PP. 1867/2011).

85

JUZGADOS DE LO SOCIAL

Edicto de 12 de julio de 2011, del Juzgado de lo Social núm. Siete de Málaga, dimanante de autos núm. 428/11.

85

5. Anuncios

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

CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y VIVIENDA

Corrección de errores de anuncio de adjudicación del contrato de obras que se indica, por el procedimiento abierto mediante la forma de concurso sin variantes (BOJA 16 de 22.1.2007).

87

CONSEJERÍA DE SALUD

Resolución de 16 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Cádiz, por la que se anuncia formalización del contrato que se cita.

87

5.2. Otros anuncios

CONSEJERÍA DE GOBERNACIÓN Y JUSTICIA

Edicto de 14 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Jaén, en el expediente sancionador que se cita.

88

Edicto de 14 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Jaén, en el expediente sancionador que se cita.

88

Edicto de 14 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Jaén, en el expediente sancionador que se cita.

88

CONSEJERÍA DE HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Resolución de 15 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se notifica el emplazamiento personal que se cita.

90

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

Anuncio de 18 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Córdoba, por el que se notifica acto administrativo relativo a procedimiento sancionador en materia de minas.

90

CONSEJERÍA DE EMPLEO

Anuncio de 13 de julio de 2011, de la Dirección General de Trabajo, por el que se notifican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.

90

Anuncio de 13 de julio de 2011, de la Dirección General de Trabajo, sobre requerimientos de subsanación relativos a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en orden social.

91

Anuncio de 27 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, por el que se notifican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.

91

Anuncio de 27 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, por el que se notifican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.

91

Anuncio de 27 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, sobre requerimientos de subsanación relativos a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en orden social.

91

Anuncio de 18 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Málaga del Servicio Andaluz de Empleo, referente a la notificación de diversos actos administrativos.

92

CONSEJERÍA DE SALUD

Resolución de 14 julio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se hace pública la Resolución relativa a expediente sancionador en materia de salud.

92

Resolución de 15 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se hace pública la Resolución relativa a expediente de seguridad de productos en materia de salud.

92

CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL

Resolución de 15 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, por la que se hace pública la relación de solicitantes de reconocimiento de la situación de dependencia y del derecho a las prestaciones del sistema para la autonomía y atención a la dependencia, a los que no ha sido posible notificar diferentes resoluciones y actos administrativos.

92

Resolución de 21 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, de propuesta previa de adopción, dictada en el expediente de protección de menores que se cita.

94

Notificación de 14 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, de la Resolución de 9 de junio de 2011, de acogimiento familiar preadoptivo respecto a la menor que se cita.

94

Notificación de 19 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, del acuerdo de declaración de desamparo provisional e inicio del procedimiento de desamparo, recaído en el expediente sobre protección de menores que se cita.

95

CONSEJERÍA DE CULTURA

Anuncio de 19 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por el que se notifican Órdenes que resuelven los recursos de reposición que se citan, interpuestos contra la Orden de 2 de marzo de 2011, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de dicha Consejería en la provincia de Sevilla.

95

Anuncio de 4 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Jaén, por el que se notifica Propuesta de Resolución de expediente sancionador.

95

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

Resolución de 19 de abril de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se somete a información pública la solicitud de autorización ambiental unificada del parque solar fotovoltaico «El Moralejo», en el término municipal de Tolox, Málaga. (PP. 1615/2011).

95

Anuncio de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la Resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2352/2011).

96

Anuncio de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2293/2011).

96

Anuncio de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2299/2011).

96

Anuncio de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2374/2011).

96

Anuncio de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2382/2011).

96

Anuncio de 24 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la Resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2163/2011).

97

Anuncio de 5 de julio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2508/2011).

97

Anuncio de 16 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, sobre solicitud de autorización que se cita, t.m. de Cúllar (Granada). (PP. 2513/2011).

97

Anuncio de 6 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se publican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de legislación medioambiental.

97

Anuncio de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se publican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de legislación medioambiental.

97

Anuncio de 15 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se publican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores que se citan.

98

Anuncio de 30 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por el que se somete a información pública el proyecto de prevención de inundaciones en el t.m. de Pedrera (Sevilla).

98

Anuncio de 20 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, notificando acuerdo de inicio de baja de oficio del coto de caza que se cita.

100

Anuncio de 20 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, notificando acuerdo de inicio de baja de oficio del coto de caza que se cita.

100

Anuncio de 5 de noviembre de 2010, de la Dirección Provincial de Málaga de la Agencia Andaluza del Agua, sobre autorización para realizar diques transversales en el término municipal de Vélez-Málaga (Málaga). (PP. 3038/2010).

100

Anuncio de 7 de febrero de 2011, de la Dirección Provincial de Málaga de la Agencia Andaluza del Agua, sobre autorización, para realizar construcción de nave almacén en el término municipal de Riogordo (Málaga). (PP. 1052/2011).

100

AGENCIA ESTATAL DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA

Anuncio de 11 de julio de 2011, de la Delegación Especial de la AEAT de Andalucía, Ceuta y Melilla, sobre subasta de bienes inmuebles. (PP. 2431/2011).

101

NOTARÍAS

Anuncio de 4 de julio de 2011, de la Notaría de doña María Pilar Bermúdez de Castro Fernández, de venta extrajudicial de la finca que se cita. (PP. 2426/2011).

104

Anuncio de 12 de julio de 2011, de la Notaría de doña Rocío García-Aranda Pez, de venta extrajudicial de la finca que se cita. (PP. 2494/2011).

105

Anuncio de 14 de julio de 2011, de la Notaría de don Patricio Monzón Moreno, de procedimiento ejecutivo extrajudicial de la finca que se cita. (PP. 2548/2011).

105

1. Disposiciones generales

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

ORDEN de 25 de julio de 2011, por la que se regula el procedimiento para la priorización en la tramitación del acceso y conexión a la red eléctrica en Andalucía para la evacuación de la energía de las instalaciones de generación que utilicen como energía primaria la energía eólica terrestre, contempladas en el Real Decreto 661/2007, de 25 de mayo, por el que se regula la actividad de producción de energía eléctrica en régimen especial.

La Directiva 2009/28/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de abril de 2009, relativa al fomento del uso de energía procedente de fuentes renovables y por la que se modifican y se derogan las Directivas 2001/77/CE y 2003/30/CE, contempla objetivos obligatorios de energías renovables para la UE y para cada uno de los Estados miembros en el año 2020, la elaboración por parte de estos de planes de acción nacionales para alcanzar los objetivos y su notificación a la Comisión Europea a más tardar el 30 de junio de 2010. En concreto, para el Estado Español se fija una cuota del 20% como objetivo global nacional en relación con la energía procedente de fuentes renovables en el consumo de energía final para el año 2020.

A estos efectos, con fecha 30 de junio de 2010, el Estado Español aprobó el Plan de Acción Nacional de Energías Renovables (PANER 2011-2020), que prevé que la aportación de las energías renovables al consumo final bruto de energía pase del 10,5% en 2008 al 22,7% en el año 2020, superando el objetivo para España del 20% en 2020. Como horizontes intermedios, la participación de las energías renovables se estima en el 14,8% en 2012 y del 18,3% en 2016. El mayor potencial de desarrollo de las fuentes renovables en España corresponde a las áreas de generación eléctrica, con una contribución de las energías renovables a la generación bruta de electricidad del 38,2% en el año 2020.

Por su parte, el Real Decreto 661/2007, de 25 de mayo, por el que se regula la actividad de producción de energía eléctrica en régimen especial, prevé la elaboración de un Plan de Energías Renovables para su aplicación en el período 2011-2020 (PER 2011-2020). Este plan, actualmente no aprobado, establecerá un porcentaje de participación de las energías renovables en el total de la energía primaria consumida coherente con el PANER 2011-2020. Por otro lado, el Consejo de Ministros aprobó el 20 de julio de 2007 el vigente Plan de Acción, para el período 2008-2012, de la Estrategia de Ahorro y Eficiencia Energética en España 2004-2010 (E4). El éxito de dichos planes depende, entre otros factores, de la implicación que las diferentes Comunidades Autónomas tengan en la puesta en práctica de políticas energéticas que entre otros aspectos primen el ahorro y eficiencia energética y el empleo de las energías renovables.

En el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, el Plan Andaluz de Sostenibilidad Energética (PASENER), 2007-2013, aprobado mediante Decreto 279/2007, de fecha 13 de noviembre de 2007, concebido como instrumento estratégico para potenciar las energías renovables y limpias, y llevar a cabo políticas que favorezcan la utilización sostenible de los recursos energéticos, la suficiencia energética y el ahorro con el fin de evitar el cambio climático, establece entre sus objetivos, en concreto, que el 18,3% de la energía primaria consumida con fines energéticos en Andalucía sea de origen

renovable en el año 2013. En concreto, para la tecnología eólica el PASENER 2007-2013 establece una previsión en 2013 de 4800 MW.

Asimismo, el Plan de Innovación y Modernización de Andalucía (PIMA) ya estableció entre las políticas y estrategias a seguir, la de Sostenibilidad, Medio Ambiente y Energía, con las que se pretende avanzar hacia un modelo de desarrollo sostenible, reorientando el sistema energético, apoyando la eficiencia y ahorro energético, diversificando y priorizando las fuentes de energías renovables, para las que Andalucía presenta un potencial muy relevante, en especial eólica, solar y biomasa.

Finalmente, el 27 de marzo de 2007 fue aprobada por el Parlamento de Andalucía la Ley 2/2007, de 27 de marzo, de Fomento de las energías renovables y del ahorro y eficiencia energética de Andalucía, estableciendo como objetivos el desarrollo de las energías renovables, y más concretamente en su artículo 10 establece la primacía de las energías renovables en la conexión y posterior acceso a redes de transporte y distribución eléctricas.

En cumplimiento de las políticas descritas, desde el año 2002, y dado que las solicitudes de acceso y conexión superan la capacidad de la red al estar ésta limitada por las restricciones técnicas del sistema eléctrico en el territorio andaluz, esta Consejería viene articulando mediante las correspondientes órdenes, los concursos de priorización del acceso y conexión a red de los proyectos de generación de energía eólica.

No obstante, las modificaciones normativas introducidas por el Real Decreto-Ley 6/2009, de 30 de abril, por el que se adoptan determinadas medidas en el sector energético y se aprueba el bono social han supuesto la creación de un registro de competencia estatal en el que deben inscribirse las instalaciones de régimen especial de tecnologías distintas a la fotovoltaica, como requisito imprescindible para poder tener derecho a la percepción de la retribución correspondiente.

La aplicación práctica de esta nueva normativa ha sido materializada mediante la Resolución de 19 de noviembre de 2009, de la Secretaría de Estado de Energía, por la que se publica el Acuerdo del Consejo de Ministros de 13 de noviembre de 2009, por el que se procede a la ordenación de los proyectos o instalaciones presentados al registro administrativo de preasignación de retribución para las instalaciones de producción de energía eléctrica, previsto en el Real Decreto-Ley 6/2009, de 30 de abril, y ha supuesto el agotamiento del régimen retributivo actual previsto en el Real Decreto 661/2007, de 25 de mayo, para la tecnología eólica. No obstante, el apartado segundo de la disposición transitoria quinta de dicho Real Decreto-Ley prevé la aprobación de un nuevo marco jurídico-económico para las instalaciones que se inscriban en el Registro administrativo de pre-asignación de retribución, una vez agotado el régimen retributivo actualmente vigente, como es el caso que nos ocupa.

Por todo ello, si bien no ha sido aún aprobado por la Administración General del Estado este nuevo marco jurídico-económico aplicable a las instalaciones de generación de tecnología eólica, se estima necesario disponer en Andalucía de un contingente de instalaciones con madurez técnica y administrativa que puedan concurrir en condiciones competitivas a las convocatorias que realice el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, una vez que se publique la normativa reguladora.

A estos efectos, la inscripción en el registro estatal de preasignación requiere en todo caso, disponer de la concesión por parte de la compañía eléctrica distribuidora o de transporte de punto de acceso y conexión firme para la totalidad

de la potencia de la instalación, siendo ello a su vez condición previa para la obtención de la autorización administrativa de la misma, según se establece en el artículo 28.3 de la Ley 54/1997, de 27 de noviembre, del Sector Eléctrico, cuyo otorgamiento corresponde a la Comunidad Autónoma de Andalucía y que constituye asimismo un presupuesto necesario para la citada inscripción.

Así, superando las solicitudes de acceso y conexión a la capacidad de la red, al estar ésta limitada por las restricciones técnicas del sistema eléctrico en el territorio andaluz, resulta conveniente proceder a una nueva convocatoria para la priorización de la potencia disponible para la tecnología eólica, todo ello de conformidad con la potestad de ordenación de la utilización racional de los recursos energéticos en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía, recogido en el artículo 1 de la Ley 2/2007, de 27 de marzo, y en coherencia con los instrumentos de planificación indicados.

Para la tramitación de la presente Orden se ha seguido lo establecido en el artículo 45 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Esta Orden ha sido sometida al trámite preceptivo de audiencia al Consejo de los Consumidores y Usuarios de Andalucía, según lo previsto en el artículo 10.1 del Decreto 58/2006, de 14 de marzo, por el que se regula el Consejo de los Consumidores y Usuarios de Andalucía, y se ha dado audiencia al Ministerio de Industria, Turismo y Comercio; a la Comisión Nacional de la Energía (CNE); al Operador del Sistema Eléctrico (Red Eléctrica de España, S.A.); a la Federación Andaluza de Municipios y Provincias (FAMP); a las compañías distribuidoras de energía eléctrica y a un amplio número de entidades del sector.

En su virtud, a propuesta de la persona titular de la Secretaría General de Desarrollo Industrial y Energético, y de conformidad con lo previsto en el artículo 49.1 del Estatuto de Autonomía para Andalucía; artículo 4 del Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías; artículos 9.1.d) y 16.1.h) del Decreto 134/2010, de 13 de abril, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia, modificado por Decreto 93/2011, de 19 de abril, y por Decreto 152/2011, de 10 de mayo; así como en el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

D I S P O N G O

Artículo 1. Objeto.

1. El objeto de esta Orden es establecer el procedimiento de priorización, en régimen de concurrencia competitiva, en la tramitación del acceso y conexión a las redes de transporte o distribución de energía eléctrica en Andalucía para aquellas instalaciones de generación que utilicen como energía primaria la energía eólica en tierra y que no dispongan de acceso o punto de conexión, contempladas en el artículo 2.1, subgrupo b.2.1, del Real Decreto 661/2007, de 25 de mayo, por el que se regula la actividad de producción de energía eléctrica en régimen especial.

2. Es asimismo objeto de esta Orden optimizar las infraestructuras eléctricas necesarias para la evacuación de la energía generada, tomando en consideración las nuevas circunstancias técnicas existentes en la red eléctrica.

3. Se somete al procedimiento de priorización previsto en esta Orden una capacidad de evacuación para la Comunidad Autónoma de Andalucía de 1.000 MW, según los datos técnicos ofrecidos por el Operador de Sistema (Red Eléctrica de España, S.A.), con los refuerzos necesarios o desarrollos oportunos.

4. No estarán sujetos al procedimiento de priorización regulado por la presente Orden aquellas instalaciones eólicas de potencia individual o conjunta no superior a 100 kW.

Artículo 2. Procedimiento de solicitud de priorización en la tramitación del acceso y conexión a la red eléctrica.

1. Las solicitudes de priorización en la tramitación del acceso y conexión deberán venir cumplimentadas y acompañadas con los datos y documentación indicados en el artículo 3 de esta Orden, y estar debidamente suscritas por el promotor o su representante legal, para cada instalación de generación que se proponga conectar a la red eléctrica para evacuar la energía producida.

2. Las solicitudes seguirán el modelo que estará disponible para su cumplimentación y tramitación en la dirección de internet <http://www.juntadeandalucia.es/innovacioncienciayempresa/oficinavirtual/>.

3. Las solicitudes se presentarán telemáticamente ante el registro telemático único de la Administración de la Junta de Andalucía, siguiendo las indicaciones que figuran en la dirección de Internet referida en el apartado anterior. Para utilizar este medio de presentación, los solicitantes deberán disponer del certificado reconocido de usuario, expedido por una autoridad de certificación convenida con la Junta de Andalucía, que esté implementada para este procedimiento. La relación de estas autoridades de certificación estará disponible en la dirección de internet <http://ws024.juntadeandalucia.es/pluton/adminelec/convenio/prestadores.jsp>. Asimismo, podrán utilizarse los sistemas de firma electrónica incorporados al Documento Nacional de Identidad para personas físicas, en los términos de los artículos 13 y 14 de la Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los Servicios Públicos.

4. Al realizar la presentación, el citado registro telemático emitirá justificante de las solicitudes presentadas por vía electrónica por los interesados, en el que se dejará constancia del asiento de entrada que se asigne a las mismas. Dicho justificante se hará llegar a la persona destinataria a la dirección electrónica que ésta haya indicado en la correspondiente solicitud.

5. La documentación que los interesados deban aportar al procedimiento, incluida la acreditación de personalidad de aquéllos que actúen en representación de otras personas, se podrá presentar mediante documentos originales electrónicos, copias electrónicas de documentos electrónicos o copias digitalizadas de los documentos emitidos originalmente en soporte papel, cuya fidelidad con el original se garantizará mediante la utilización de firma electrónica avanzada. En este último supuesto, el órgano competente podrá solicitar del correspondiente archivo el cotejo del contenido de las copias aportadas. Ante la imposibilidad de este cotejo, y con carácter excepcional, podrá requerir al interesado la exhibición del documento o de la información original. La aportación de tales copias implica la autorización al órgano instructor para que acceda y trate la información personal contenida en tales documentos.

6. Alternativamente a lo establecido en el apartado 3, el modelo de solicitud cumplimentado e impreso con los medios electrónicos citados en el apartado 2, con firma manuscrita o electrónica, podrá presentarse por el promotor, o la persona representante autorizada:

a) En los Registros Generales de las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia.

b) En el Registro General de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia.

c) En los registros de los demás órganos y en las oficinas que correspondan, de conformidad con lo establecido en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en los registros

generales de los Ayuntamientos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 82.2 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

Artículo 3. Solicitantes, plazos y documentación necesaria.

1. Podrá cursar solicitud de priorización en la tramitación del acceso y conexión para la evacuación de la energía generada cualquier promotor que pretenda construir o ampliar una instalación de producción de energía eléctrica en régimen especial de las definidas en artículo 1 de esta Orden.

2. Las solicitudes y documentación necesaria podrán presentarse a partir del día siguiente al de la publicación de esta Orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, y hasta el 20 de septiembre de 2011, inclusive.

3. A efectos de comunicaciones y relaciones que, en general, se deriven de la presente priorización o que de cualquier manera puedan afectar al solicitante, se utilizarán los datos sobre domicilio, teléfono, fax y dirección de correo electrónico, señaladas por los promotores en la correspondiente solicitud.

4. Las solicitudes de priorización en la tramitación del acceso y conexión contendrán la siguiente información, y deberán ir acompañadas de la documentación acreditativa que se indica:

a) Datos del solicitante y documentación general:

1.º Acreditación de la personalidad jurídica de la entidad peticionaria, mediante la aportación de la escritura de constitución de la sociedad, estatutos de la misma e inscripción en el Registro Mercantil correspondiente.

2.º En su caso, poder de representación otorgado por la entidad peticionaria a la persona firmante de la petición.

3.º Resguardo de garantía constituida (aval bancario, depósito en metálico o seguro de caución), por una cuantía de 20 euros/kW, de acuerdo con lo previsto en los artículos 59 bis y 66 bis del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica. La garantía se emitirá, debidamente bastantada por el Gabinete Jurídico de la Junta de Andalucía para instalaciones que evacuen en la red de distribución. La garantía constituida será válida en caso de solicitarse más de un punto de conexión por cada instalación de generación (máximo dos, denominados punto de conexión principal y alternativo), siempre que ambos puntos pertenezcan a la red de transporte o bien a la red de distribución. En caso de que uno de los puntos solicitados pertenezca a la red de distribución y el otro a la red de transporte, deberán constituirse garantías separadas.

Se considerarán válidas a efectos de lo establecido en el presente apartado, las garantías constituidas con anterioridad a la publicación de la presente Orden, siempre y cuando las mismas sean adecuadas, por la naturaleza de la red en la que se solicita nuevo punto de conexión, según lo señalado anteriormente.

b) Documentación técnica:

1.º Potencia a instalar: ficha técnica del aerogenerador proyectado, número de aerogeneradores, potencia unitaria y ubicación del parque: municipio/s, provincia/s y coordenadas UTM de los equipos aerogeneradores.

2.º Memoria técnica sobre la instalación de generación proyectada y evaluación cuantificada y justificada de la energía prevista a transferir a la red (horas equivalentes): tipología de la instalación de generación (minieólica/eólica, ya sea nuevo parque eólico o ampliación de uno existente en explotación). A estos efectos, se entiende instalación de generación minieólica aquella que esté constituida por aerogeneradores de potencia máxima unitaria de 200 kW y una potencia máxima de la instalación de generación de 2 MW, y que únicamente solicite punto/s de conexión en la red de distribución.

Con carácter opcional, la memoria incorporará las mejoras tecnológicas del proyecto: se valorarán las características técnicas del proyecto presentado, atendiendo especialmente aquellos aerogeneradores que incorporen innovaciones tecnológicas tendentes a maximizar el rendimiento de la generación eléctrica, la calidad de la energía generada, mejorar la integración en la red de dicha energía, abaratar costes de inversión, montaje y operación, así como la durabilidad en el tiempo de los equipos.

3.º Determinación del punto o puntos de conexión de la red de transporte o distribución solicitados (máximo dos por cada instalación de generación: principal y alternativo). Los puntos de conexión en la red de transporte deberán ser los parques de subestaciones existentes o bien aprobados en la planificación vigente.

4.º Fotocopia de la solicitud presentada de acceso al distribuidor de zona u operador del sistema para el/los punto/s de evacuación indicados en el epígrafe anterior.

5.º En su caso, propuesta técnica de infraestructura de evacuación, en la que se describan las instalaciones a ejecutar o, en su caso, aquellas existentes a través de las que se pretende conectarse a la red, con indicación de la tensión, trazado, plazo de ejecución y demás elementos descriptivos.

6.º Declaración sobre la preferencia en el orden de prioridad de los parques eólicos solicitados y punto/s de conexión para cada uno de ellos, en caso de puntuaciones empatadas y siempre que no se afecte a terceros con mejor derecho.

5. Asimismo, las empresas podrán incorporar a las solicitudes de priorización en la tramitación del acceso y conexión, y a efectos de su valoración, además de la relacionada en el apartado b) anterior, la siguiente información y documentación:

a) Respecto a la madurez administrativa de las instalaciones de generación y evacuación:

1.º Autorización administrativa de las instalaciones de generación y de las infraestructuras de evacuación.

2.º Resolución de aprobación del proyecto de ejecución de las instalaciones de generación y evacuación.

3.º Licencia/s de obra/s de los Ayuntamiento/s correspondientes de las instalaciones de generación y/o evacuación o, en su caso, acreditación municipal sobre posicionamiento favorable a la ejecución del proyecto de las instalaciones de generación y evacuación.

4.º Informe/s favorable/s de compatibilidad urbanística municipal que acredite/n la compatibilidad de las instalaciones de generación y/o evacuación proyectadas, con el planeamiento urbanístico municipal vigente expedido por el/los Ayuntamiento/s correspondientes.

5.º La documentación que acredite la situación administrativa de otras licencias o autorizaciones necesarias para las instalaciones de generación y evacuación propuestas.

b) Respecto a la capacidad técnica y económica de los solicitantes y viabilidad del proyecto:

1.º Relación de instalaciones con inscripción definitiva en el régimen especial de las que sea titular o en las que directamente o a través de una empresa de su grupo participe en más del 50% (se debe acreditar dicha participación por cualquier medio admitido en derecho), indicando fecha/s de inscripción definitiva, categoría, grupo y subgrupo, Real Decreto de adscripción tarifaria, tecnología, emplazamiento, potencia, código registro autonómico y código registro estatal.

2.º Capital social del solicitante y accionistas con participación superior al 5% con expresión de sus porcentajes.

3.º Documentación consistente en título de propiedad, opción de compra, derecho de superficie, contrato de arrendamiento o cualquier otro título que permita acreditar la disponibilidad de los terrenos superior al 70%, para la construcción de las instalaciones de generación. No se computarán a estos efectos los terrenos necesarios para las infraestructuras

de servicio, interconexión de generadores e instalaciones de evacuación. Se deberá aportar plano donde consten las posiciones de los aerogeneradores (UTM), con indicación de las referencias catastrales, y en su caso del registro de la propiedad de los terrenos correspondientes a los acuerdos aportados.

c) Respecto de la contribución a la mejora de las redes de distribución:

Propuesta técnica detallada de contribución a la mejora de la red de distribución, con repercusión en la mejora de la calidad del suministro. Se valorarán aquellas propuestas de infraestructuras adicionales a las propiamente necesarias para la evacuación de la energía generada en el parque eólico, que supongan un aumento de la potencia disponible para consumo y que posibiliten y mejoren el desarrollo socioeconómico del entorno en el que se encuentren ubicados los parques eólicos.

d) Respecto a las actuaciones en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética:

Actuaciones en la Comunidad de Andalucía que supongan inversiones en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética. A estos efectos se considerarán las siguientes:

I.A. Planes industriales consistentes en proyectos empresariales que supongan la puesta en marcha de nuevas iniciativas de desarrollo industrial, pudiéndose haber iniciado los trámites hasta un máximo de 1 año antes de la entrada en vigor de la presente Orden. A estos efectos; se considerarán valorables aquellas iniciativas que supongan nuevas actividades productivas de la industria manufacturera o vinculadas a las TIC y los contenidos digitales.

I.B. Actuaciones a costa del promotor en materia de ahorro y eficiencia energética y uso de las energías renovables en instalaciones municipales, en especial de las entidades locales en las que se encuentren ubicados los parques.

I.C. Centros tecnológicos y de investigación e innovación, orientados a la aplicación y transferencia del conocimiento y la tecnología.

La inversión conjunta en activos fijos de la actuación o actuaciones propuestas que supongan inversiones en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética será superior en todo caso a seis millones de euros, a ejecutar en el plazo máximo de cuatro años, computados, a partir de la fecha de inicio de trámites o de la resolución por la que se inscriba alguna instalación asociada a dichas actuaciones en la correspondiente fase del registro de preasignación, regulado por el Real Decreto-Ley 6/2009, de 30 de abril, por el que se adoptan determinadas medidas en el sector energético y se aprueba el bono social y disposiciones de desarrollo o mecanismo equivalente, según corresponda.

A efectos de una adecuada valoración de las actuaciones propuestas, los solicitantes deberán facilitar la máxima información técnico-económica de cada una de las mismas, debiendo incluir específica e ineludiblemente en su oferta una propuesta de ratios de euros y puestos de trabajo directos a crear por MW finalmente priorizado para las actuaciones correspondientes al epígrafe I.A. En ningún caso estos ratios podrán ser inferiores a los resultantes de dividir la inversión total propuesta para las citadas actuaciones entre los MW solicitados.

Dichas iniciativas estarán garantizadas ante la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia por un importe de tres millones de euros. Esta garantía se deberá constituir en el plazo máximo de tres meses contados a partir de la resolución por la que alguna de las instalaciones eólicas asociadas a dichas actuaciones resulte preasignada según el Real Decreto-Ley 6/2009, de 30 de abril, y disposiciones de desarrollo o mecanismo equivalente. En el caso de actuaciones que hubieren finalizado con anterioridad a la preasignación de alguna instalación de generación eólica asociada a las mismas, no

tendrán que constituir garantía, previas las comprobaciones oportunas.

Los titulares de la actuación o actuaciones propuestas podrán ser sociedades o instituciones coincidentes con los titulares de los proyectos eólicos presentados o pertenecientes al mismo grupo empresarial. Asimismo, podrán ser titulares de las mismas sociedades o instituciones vinculadas mediante acuerdos con los titulares de los proyectos eólicos en los que se expliciten al menos los compromisos de inversión y plazos de ejecución. En todo caso, la garantía establecida anteriormente deberá ser presentada por, al menos, uno de los promotores que participen en la presente convocatoria.

Para cada de una de las actuaciones propuestas en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética se deberá aportar una memoria-resumen firmada por la entidad peticionaria sobre los siguientes aspectos:

- Denominación, municipio, provincia, inversión total prevista y empleos totales directos generados.

- Detalle de la inversión: descripción de la actuación, plazo de ejecución, cuantificación anual, entidad que promueve (se deberá aportar compromiso con la entidad).

- Detalle del empleo directo generado: cuantificación anual, carácter indefinido o temporal de los empleos, fomento de empleo en colectivos desfavorecidos.

- En caso de actuaciones en materia de ahorro y eficiencia energética y uso de las energías renovables en instalaciones municipales (I.B), cuantificación del ahorro y uso de las energías renovables a conseguir.

6. Aquella documentación que obre en poder de la Administración de la Junta de Andalucía, y no se haya modificado a la fecha de la solicitud, no será necesaria su presentación, debiéndose indicar la referencia del expediente, asunto fecha y órgano administrativo ante el que fueron presentados o por el que fueron emitidos.

Artículo 4. Subsanación de solicitudes.

Analizadas las solicitudes presentadas, se requerirá, si procede, subsanación de las mismas, en lo relativo a aquella documentación aportada conforme a los apartados 4.a) y b) del artículo 3 de esta Orden, que en su caso proceda, de acuerdo con el artículo 71 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

La documentación objeto de subsanación debe cumplir con los requisitos legales específicos exigibles a fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes.

Artículo 5. Priorización de proyectos de generación en la tramitación del acceso y conexión.

1. Una vez finalizado el plazo de presentación de solicitudes y de subsanación, en su caso, la Dirección General competente en materia de energía dará traslado de las potencias incluidas en las solicitudes válidas presentadas de acuerdo con lo previsto en los artículos 3 y 8 de esta Orden, tanto al distribuidor de zona como al operador del sistema, a fin de que dichos datos sean analizados de forma conjunta, y emitan asimismo informe conjunto sobre la capacidad de acceso y conexión a la red, de conformidad con lo establecido en los artículos 6.2.L) y 40.1.b), así como los Capítulos I y II del Título IV del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, y Anexo XI del Real Decreto 661/2007, de 25 de mayo.

Dicho informe conjunto sobre la capacidad de acceso y conexión a los distintos nudos solicitados, deberá remitirse a la Dirección General competente en materia de energía, en el plazo de dos meses contabilizados a partir de la recepción de la información señalada en el párrafo anterior.

En caso de demora en la emisión del informe conjunto sobre capacidad de acceso y conexión, la Dirección General competente en materia de energía podrá suspender el plazo establecido en esta Orden para dictar y notificar la Resolución

de priorización, de conformidad con lo previsto en el artículo 42.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

2. Una vez recibido el informe conjunto de capacidad de acceso y conexión del distribuidor de zona y operador del sistema, se procederá, por el/la titular de la Dirección General competente en materia de energía, a realizar una priorización de los proyectos de mayor interés y viabilidad en base a la documentación aportada, en función de los siguientes criterios:

a) Madurez administrativa del proyecto de las instalaciones de generación:

1.º Autorización administrativa de las instalaciones de generación.

2.º Aprobación de Proyecto de ejecución de las instalaciones de generación.

3.º Licencia/s de obra/s de los ayuntamiento/s correspondiente/s, de las instalaciones de generación. Asimismo, se valorará la emisión de informe favorable sobre compatibilidad urbanística.

4.º Madurez administrativa de otras licencias o autorizaciones necesarias para las instalaciones de generación.

5.º Acreditación municipal sobre posicionamiento favorable a la ejecución del proyecto de las instalaciones de generación.

b) Madurez administrativa de las instalaciones de evacuación propuestas:

1.º Autorización administrativa de las instalaciones de evacuación propuesta.

2.º Aprobación de proyecto de ejecución de las instalaciones de evacuación propuesta.

3.º Licencia/s de obra/s de los ayuntamiento/s correspondiente/s, de las instalaciones de evacuación. Asimismo, se valorará la emisión de informe favorable sobre compatibilidad urbanística.

4.º Madurez administrativa de otras licencias y autorizaciones necesarias para las instalaciones de evacuación propuesta.

5.º Acreditación municipal sobre posicionamiento favorable a la ejecución del proyecto de las instalaciones de evacuación.

c) Capacidad técnica y económica de los solicitantes, viabilidad y características técnicas del proyecto:

1.º Potencia instalada con inscripción definitiva en régimen especial.

2.º Capital social del solicitante.

3.º Tipología de la instalación de generación: minieólica/eólica, ya sea nuevo parque eólico o ampliación de uno existente en explotación.

4.º Disponibilidad de los terrenos superior al 70%, aportando plano donde consten las posiciones de los aerogeneradores (UTM), con indicación de las referencias catastrales, y en su caso del registro de la propiedad de los terrenos correspondientes a los acuerdos aportados.

5.º Mejoras tecnológicas del proyecto.

6.º Simplicidad y viabilidad técnica de la solución de evacuación propuesta.

d) Contribución a la mejora de las redes de distribución.

e) Actuaciones en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética.

3. La valoración de los proyectos concurrentes se realizará sobre la base de los datos y documentación aportados por cada promotor e indicados en su solicitud, según el artículo 3 de esta Orden, estableciéndose, con carácter general, las puntuaciones globales máximas que se detallan a continuación:

a) Madurez administrativa de las instalaciones de generación: apartado 2.a), hasta 20 puntos.

b) Madurez administrativa de las instalaciones de evacuación: apartado 2.b), hasta 10 puntos.

c) Capacidad técnica y económica de los solicitantes, tipología, viabilidad y características técnicas del proyecto: apartado 2.c), hasta 20 puntos.

d) Contribución a la mejora de las redes de distribución: apartado 2.d), hasta 10 puntos.

e) Actuaciones en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética: apartado 2.e), hasta 40 puntos.

La falta de aportación de datos o no referenciados en la solicitud sobre cualquiera de los epígrafes relacionados implicará la puntuación nula del mismo.

4. Mediante Resolución del titular de la Dirección General competente en materia de energía, se priorizarán los proyectos, indicándose la potencia y el punto de evacuación para cada instalación de generación. Esta será debidamente notificada tanto a los solicitantes, como al distribuidor de zona y al operador del sistema.

El plazo máximo para resolver el procedimiento de priorización, regulado mediante la presente Orden, será de cuatro meses contados a partir del día siguiente al de finalización del plazo de presentación de solicitudes al amparo de la misma.

5. La Resolución que determine los proyectos priorizados fijará los plazos para la presentación ante el órgano competente, previo cumplimiento de los trámites que se señalan en el Capítulo II, Título VII del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, de los siguientes documentos suscritos por técnico titulado competente:

a) Proyectos de ejecución de las instalaciones de generación.

b) Anteproyectos de las infraestructuras de evacuación.

Asimismo, la citada resolución fijará los importes de las inversiones mínimas a realizar por los promotores y empleos directos a crear en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética, en virtud de lo establecido en el apartado 12 del presente artículo.

Transcurridos los citados plazos sin que el promotor hubiera presentado la documentación indicada, la Dirección General competente en materia de energía resolverá dejando sin efecto la priorización otorgada para los proyectos en cuestión, así como declarar priorizada la potencia disponible al proyecto viable que hubiera obtenido el puesto inmediatamente siguiente en la puntuación, según los criterios de valoración establecidos en esta Orden, procediéndose así en caso de nuevos incumplimientos.

Los procedimientos de autorización administrativa, aprobación de proyecto de ejecución, declaración de utilidad pública, en su caso, y puesta en servicio de las instalaciones correspondientes a los proyectos eólicos priorizados, se tramitarán por el procedimiento de urgencia, según lo establecido en el artículo 50 de Ley 30/1992, de 26 de noviembre. Asimismo, el despacho de los correspondientes expedientes por los órganos competentes en materia de energía, se realizará de forma prioritaria frente a otros proyectos eólicos, según lo establecido en el artículo 74.2 de la citada Ley.

6. Las garantías constituidas y previstas en el artículo 3 de esta Orden podrán ser canceladas por alguna de las siguientes causas:

a) Obtención de la resolución de puesta en servicio de la instalación de generación.

b) Denegación definitiva, por causa no imputable al solicitante, de cualquier autorización o licencia administrativa requeridas, que le impidan continuar el proyecto.

c) Denegación de acceso o conexión a la red de transporte o distribución.

d) Incumplimiento de alguno de los condicionados establecidos en esta Orden, en sus disposiciones de desarrollo o en la Resolución de autorización administrativa y aprobación de proyecto, por causa no imputable al titular.

e) La no inscripción en el registro de preasignación de retribución regulado en el Real Decreto-Ley 6/2009, de 30 de abril, o mecanismo equivalente, de un proyecto o instalación de generación para la que se haya solicitado su inclusión en dicho registro, siempre que haya sido solicitada la renuncia a la priorización de la instalación de generación por parte de la persona interesada.

f) Cualquier otra causa de cancelación o devolución recogida en la presente Orden, así como en la normativa estatal en la materia.

7. Las garantías constituidas y previstas en los artículos 3 de esta Orden serán ejecutables por alguna de las siguientes circunstancias:

a) Renuncia o desistimiento cuando no concurren las causas para su liberación.

b) Incumplimiento de cualquiera de los plazos previstos en la presente Orden o en sus disposiciones de desarrollo, excepto por razón de denegación de autorización o licencia administrativa que origine su liberación, siempre que la causa no sea imputable al promotor.

c) No responder a los requerimientos de la Administración de información o actuación realizados en el plazo de tres meses.

d) La no participación en las convocatorias que se celebren para la inscripción en el Registro de preasignación de retribución previsto en el Real Decreto-Ley 6/2009, de 30 de abril, o mecanismo equivalente, salvo en los casos en que la falta de participación venga motivada por el incumplimiento de los requisitos necesarios por causas no imputables al interesado.

e) La falta de acreditación ante la Dirección General competente en materia de energía de las obligaciones impuestas en el artículo 5.8 de la presente Orden. La citada acreditación se realizará por los promotores, hayan concurrido o no a la correspondiente convocatoria de preasignación o mecanismo equivalente establecido por la Administración General del Estado, en el plazo de un mes contado a partir de la publicación de la correspondiente resolución ante la Dirección General competente en materia de energía, sin perjuicio de los requerimientos de subsanación que procedan.

f) La falta de ejecución de las actuaciones en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética habiéndose construido el parque eólico. En este caso solo se podrá ejecutar el aval al que hace referencia el artículo 3.5.d).

g) Cualquier otra causa de ejecución recogida en la presente Orden, así como en la normativa estatal en la materia.

8. En todo caso, las instalaciones de generación priorizadas por la presente Orden y que hayan resultado inscritas en el Registro de preasignación previsto en el Real Decreto-Ley 6/2009, de 30 de abril, o mecanismo equivalente, deberán estar en servicio antes de la fecha límite establecida en la correspondiente resolución de preasignación.

Las instalaciones de generación priorizadas al amparo de la presente Orden estarán obligadas a participar en las convocatorias de preasignación previstas en el Real Decreto-Ley 6/2009, de 30 de abril, o mecanismo equivalente, que a tal efecto se establezcan y cumplir con los requisitos de las mismas, salvo en los casos en que la falta de participación venga motivada por el incumplimiento de los requisitos necesarios por causas no imputables al interesado.

Todas las instalaciones de generación priorizadas estarán asimismo obligadas a continuar con la tramitación de los procedimientos de acceso y conexión a red ante los gestores de las mismas.

El incumplimiento de las condiciones señaladas en el presente apartado, así como la resolución firme en vía administrativa por la que se deniegue el permiso o licencia en mate-

ria de medio ambiente, urbanismo u ordenación del territorio por la administración local, autonómica o estatal correspondiente, o la denegación de la autorización administrativa por el órgano competente en materia de energía, conllevará, en su caso, dejar sin efecto la priorización otorgada al proyecto correspondiente y en su caso de la pérdida del punto de acceso y conexión otorgado por el gestor de la red, previo informe vinculante emitido por la Dirección General competente en materia de energía, declarando asimismo priorizada la potencia disponible a favor del siguiente/s proyecto/s de instalación de generación según el orden de prelación establecido en la resolución de priorización, en función de la puntuación obtenida.

9. Para los proyectos que no resulten priorizados se procederá a solicitud del promotor a la devolución de las garantías formalizadas. Todo ello, sin perjuicio de la probable priorización futura de las instalaciones excluidas por sustitución de otras seleccionadas que no prosperen por diferentes motivos.

10. La garantía vinculada a la ejecución de actuaciones en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética, podrá cancelarse cuando el promotor de la instalación de generación priorizada lo solicite y acredite la total ejecución material de las mismas.

11. Una vez priorizados los proyectos que puedan ejecutarse, se podrán realizar modificaciones debidamente motivadas, cuando estudios del operador del sistema y gestor de la red de distribución así lo justifiquen, en cuanto a nudos de evacuación considerados, o potencia máxima disponible, de oficio o a instancia de los promotores priorizados, mediante resolución de la persona titular de la Dirección General competente en materia de energía.

12. Cuando aquellos proyectos asociados a una misma actuación en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética de las previstas en el apartado 3.5.d), resulten priorizados por una potencia inferior a la solicitada, el promotor deberá ajustar la inversión propuesta correspondiente al apartado I.A: Planes industriales consistentes en proyectos empresariales que supongan la puesta en marcha de nuevas iniciativas de desarrollo industrial, en función de la potencia finalmente priorizada, de forma que la inversión corregida (I.A corregida (€)) sea mayor o igual al producto de los MW finalmente priorizados por el ratio [€/MW finalmente priorizado], declarado por el promotor en la solicitud presentada.

A estos efectos, la inversión conjunta resultante de la totalidad de las actuaciones propuestas en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética, en base a lo establecido en el apartado 3.5.d), de la presente Orden será la siguiente:

Inversión corregida conjunta (€) = I.A corregida + I.B + I.C

La cantidad anteriormente calculada no podrá ser en ningún caso inferior a 6 millones de euros.

Asimismo, el número de empleos directos a crear no podrá ser inferior al producto de los MW finalmente priorizados por el ratio [puestos de trabajo directos a crear/MW finalmente priorizado], declarado por el promotor en la solicitud presentada.

13. Asimismo, y siempre que se realice de forma previa a la convocatoria por la que se regule el correspondiente procedimiento estatal de preasignación o mecanismo equivalente, podrá solicitarse ante la Dirección General competente en materia de energía, la modificación de las actuaciones en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética de las previstas en el apartado 3.5.d), presentadas o la sustitución de las mismas.

Previa evaluación y valoración de dichas propuestas conforme a lo regulado en el presente artículo, la Dirección General competente en materia de energía podrá proceder a la aceptación de estas modificaciones o sustituciones mediante resolución motivada, siempre que como resultado de dicha valoración éstas obtengan una puntuación igual o superior a las actuaciones originalmente presentadas.

Artículo 6. Sustitución de instalación de generación con punto de conexión priorizado.

A solicitud motivada del promotor, la persona titular de la Dirección General competente en materia de energía podrá autorizar la sustitución de una instalación de generación con punto de conexión priorizado por otra, cuando se den las siguientes circunstancias:

a) Ambas instalaciones deben ser del mismo promotor o titular, o bien de sociedades pertenecientes al mismo grupo empresarial, con una participación en las mismas del citado grupo de al menos el 50%.

b) La sustitución planteada será viable desde el punto de vista del operador del sistema, y en su caso del gestor de la red de distribución, y no afectará al acceso y conexión de otros proyectos priorizados.

c) Deben existir causas que imposibiliten o retrasen considerablemente la ejecución del proyecto no imputables al promotor, como la no disponibilidad de autorizaciones de otras administraciones.

d) Ambas instalaciones de generación deben haber presentado solicitud de priorización de acceso y conexión en la convocatoria prevista en la presente Orden y cumplir con los requisitos establecidos en la misma.

Artículo 7. Desarrollo de infraestructuras comunes de evacuación a la red eléctrica.

1. Se entiende por infraestructura común de evacuación aquella que es compartida por más de una instalación de generación y que, en un flujo normal de generación, es utilizada por la energía generada por más de una planta para su evacuación en la red eléctrica. Los gastos de las infraestructuras comunes de evacuación así como los refuerzos que sean necesarios llevar a cabo en la red eléctrica a la que se conecten, serán sufragados únicamente por aquellos promotores que las usen, salvo libre acuerdo entre los promotores.

2. Será obligatoria la suscripción de convenios entre promotores priorizados para definir y desarrollar las necesarias infraestructuras comunes de evacuación. Estos convenios, deberán contener al menos las garantías establecidas entre ellos que aseguren el desarrollo y ejecución de las mencionadas infraestructuras, el desembolso económico necesario para las mismas, así como la designación de interlocutor único ante las compañías eléctricas de transporte o distribución y ante las administraciones públicas o terceros. Los convenios podrán incluir una cláusula en la que los firmantes no queden vinculados a la ejecución material del mismo hasta la primera preasignación de uno de sus proyectos, sin perjuicio de la redacción de estudios y proyectos, así como la tramitación ante las compañías de transporte o distribución de los contratos o convenios de acceso a red.

3. La contratación de las obras de construcción de las infraestructuras comunes de evacuación por los promotores, según el proyecto que se apruebe reglamentariamente, será realizada por los promotores priorizados de entre aquellas ofertas que cumplan con los requisitos técnicos aplicables.

4. Respecto a las infraestructuras comunes de evacuación y refuerzos necesarios que, de acuerdo con la normativa vigente de aplicación, deban quedar de titularidad del gestor de la red, se procederá a suscribir por los titulares de las instalaciones de generación priorizadas, los oportunos contratos o convenios, según el punto de conexión, con las compañías eléctricas de transporte o distribución.

Estos contratos o convenios con las compañías eléctricas de transporte y distribución contendrán, además de las garantías establecidas, los plazos de pago y ejecución estimados a los que se comprometen las partes. El ámbito de estos convenios deberá contemplar como mínimo los compromisos relativos a la realización de estudios y tramitación de instalaciones,

pudiendo quedar condicionados aquellos aspectos relativos a la ejecución material de las mismas.

5. Cualquier generador podrá acceder en el futuro a las infraestructuras comunes de evacuación, siempre que exista capacidad para ello debiendo a tales efectos, suscribirse un convenio de resarcimiento frente a terceros a efectos de las compensaciones económicas que en su caso procedan.

6. En caso de incumplimiento injustificado de la obligación de suscripción de los convenios entre promotores o los contratos o convenios con las compañías eléctricas de transporte o distribución señalada en los apartados 2 y 4, se podrá proceder por la persona titular de la Dirección General competente en materia de energía, a dejar sin efecto la priorización otorgada al proyecto correspondiente al promotor que no suscriba los mencionado convenios o contratos, declarando priorizada la potencia disponible a favor del siguiente/s proyecto/s de instalación de generación según el orden de prelación establecido en la resolución de priorización, en función de la puntuación obtenida.

Asimismo, la falta de suscripción de los citados convenios o contratos, se considerará causa imputable al interesado, a efectos de la obligación de participación en el procedimiento estatal de preasignación o mecanismo equivalente, establecido en el apartado 8 del artículo 5 de la presente Orden.

Artículo 8. Excepciones del procedimiento para solicitar priorización en la tramitación del acceso y conexión a la red eléctrica.

1. Del procedimiento general de valoración establecido en la presente Orden para la priorización en la tramitación del acceso y conexión a la red eléctrica, se exceptúan las siguientes:

a) Instalaciones minieólicas, según la definición establecida en el artículo 3.4.b.2.º de la presente Orden, siempre y cuando mantengan dicha condición, estimándose a priori un cupo indicativo y flexible de potencia para esta tecnología de 30 MW, sujeto a valoración posterior en función de la consecución de los objetivos generales del concurso y en especial de la mejora de la red de distribución perseguida.

b) Parques eólicos en explotación que cumplan con las siguientes condiciones:

1.º Que disponga de punto de conexión para evacuar una potencia inferior a la recogida en su proyecto de ejecución aprobado.

2.º La potencia solicitada no exceda en ningún caso de la diferencia entre la potencia aprobada en el proyecto de ejecución y la potencia priorizada a la que se asignó evacuación.

3.º Que el proyecto asociado a la potencia solicitada se encuentre construido o en fase de construcción.

Se considerará que un proyecto se encuentra en fase de construcción, a los efectos previstos en este artículo, si efectivamente se encuentran ejecutadas, a la fecha de la publicación de esta Orden, al menos el 50% de las infraestructuras correspondientes al citado proyecto. Esta condición se acreditará mediante certificación del técnico titulado competente director de la obra.

2. El cumplimiento de los requisitos previstos en el apartado primero, deberá quedar acreditado en la correspondiente solicitud, que deberá presentarse según lo establecido en el artículo 2 de la presente Orden. No obstante, la documentación a aportar será únicamente la indicada en el modelo de solicitud que a tal efecto se habilite.

A estas excepciones les será igualmente de aplicación con carácter general lo regulado en los artículos 4, 5, 6 y 7 de la presente Orden.

3. Analizadas las solicitudes presentadas al amparo de lo establecido en el presente artículo, y comprobada la existencia de capacidad en la red, se procederá a asignar la potencia correspondiente a estas instalaciones.

Artículo 9. Control de proyectos.

El falseamiento, omisión o inexactitud de los datos suministrados por parte de los promotores de instalaciones de generación, así como el incumplimiento de las obligaciones a que se hayan comprometido o de las condiciones estipuladas en la presente Orden, dará lugar a la exclusión o, en su caso, dejar sin efecto la priorización otorgada al proyecto correspondiente, declarando priorizada la potencia disponible a favor del siguiente/s proyecto/s de instalación de generación según el orden de prelación establecido en la resolución de priorización, en función de la puntuación obtenida, así como a la ejecución de las garantías que procedan, previa instrucción del correspondiente expediente, y de acuerdo con lo recogido en la presente Orden.

Disposición adicional primera. Aprobación de proyecto reformado.

Para aquellas instalaciones de generación de energía eólica que hayan obtenido la autorización administrativa y que la evolución de la tecnología disponible le permita rediseñar el anteproyecto o proyecto original, aun cuando se haya otorgado la autorización administrativa e incluso la aprobación del proyecto de la instalación de generación, se podrá aprobar proyecto reformado del originario o que varíe de lo indicado en el anteproyecto, previa solicitud del interesado, sin someterse de nuevo al trámite de autorización administrativa, siempre que tras solicitar informe al órgano ambiental competente, se obtenga informe en el sentido de que a dicha modificación no le es de aplicación lo establecido en el artículo 27 de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental y disposiciones de desarrollo.

Disposición adicional segunda. Habilitación y resolución de discrepancias.

Se habilita a la persona titular de la Dirección General competente en materia de energía para resolver las dudas de interpretación que plantee la aplicación de la presente Orden.

Las discrepancias que pudieran surgir entre promotores, así como las incidencias en la aplicación de la presente Orden, se plantearán ante la Dirección General competente en materia de energía, quien, en el ámbito de sus competencias, dictará la Resolución que corresponda.

Disposición adicional tercera. Publicidad.

Esta Orden, además de publicarse en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, será objeto de publicidad en la página web de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia.

A los efectos de lo establecido en el artículo 59.6.b) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, y en el artículo 12 de la Ley 11/2007, de 22 de junio, los actos que deban notificarse de forma conjunta a todas las personas interesadas y, en particular, los de requerimiento de subsanación y de resolución del procedimiento, se publicarán asimismo en la página web de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia. En todo caso, esta publicación sustituye a la notificación personal y surtirá sus mismos efectos.

Además, los actos a los que se refiere el apartado anterior se podrán comunicar a los promotores en el lugar o a través del medio que éstas hayan señalado al efecto en la solicitud.

Disposición adicional cuarta. Capacidad adicional de evacuación.

La nueva capacidad de acceso y conexión posterior a la publicación de la presente Orden que esté disponible como consecuencia de la previsión de ejecución o incorporación de nuevas infraestructuras de generación, transporte o distribución, nuevos estudios de capacidad de conexión de las compañías eléctricas de transporte o distribución o nuevas soluciones técnicas viables, únicamente se podrá priorizar mediante la participación en la correspondiente Orden, en función de la tecnología de que se trate.

Disposición adicional quinta. Proyectos de repotenciación.

La presente Orden no será de aplicación a aquellos proyectos de repotenciación que se encuentren incluidos entre los previstos en la Disposición Transitoria Séptima del Real Decreto 661/2007, de 25 de mayo.

Disposición adicional sexta. Devolución de garantías como consecuencia de modificaciones del régimen económico.

La renuncia total o parcial a la potencia priorizada de la correspondiente instalación de generación, siempre que se realice en cualquier momento anterior a la publicación en el Boletín Oficial del Estado de la primera revisión de tarifas, primas y complementos previstos en el artículo 44 del Real Decreto 661/2007, de 25 de mayo, o bien hasta dos meses después la misma, conllevará la devolución proporcional a la potencia renunciada de las garantías establecidas en el artículo 3.4.a)3.º de la presente Orden. Asimismo, podrá procederse a la devolución de las garantías previstas en los artículos 3.5.d) en caso de renuncia total de la potencia priorizada para la totalidad de los proyectos eólicos asociados a la correspondiente actuación en materia de desarrollo industrial y eficiencia energética. Dicha renuncia deberá ser asimismo comunicada a los gestores de la red de transporte o distribución, según corresponda.

Sólo en el caso de que la renuncia total o parcial afecte a proyectos priorizados por la presente Orden, la potencia disponible será priorizada a favor del siguiente/s proyecto/s de instalación de generación según el orden de prelación establecido en la resolución de priorización de la presente Orden, en función de la puntuación obtenida.

Disposición adicional séptima. Proyectos eólicos con infraestructuras de evacuación inviables.

Aquellos proyectos que dispongan de punto de conexión cuyas infraestructuras de evacuación sean inviables desde el punto de vista urbanístico o medioambiental, podrán presentar solicitud a la presente Orden en punto/s de conexión distintos del inicialmente priorizado. Dicha inviabilidad deberá ser acreditada por el solicitante. En estos casos, junto con la solicitud de participación en el concurso eólico el titular deberá aportar la renuncia a la potencia previamente priorizada, debiendo comunicar asimismo dicha renuncia a los gestores de la red de transporte o distribución, según corresponda.

La potencia liberada como consecuencia de la citada renuncia, será priorizada a favor del siguiente/s proyecto/s de instalación de generación según el orden de prelación establecido en la resolución de priorización de la presente Orden, en función de la puntuación obtenida.

Disposición adicional octava. Proyectos eólicos no priorizados por la Administración de la Junta de Andalucía con trámite de acceso y conexión a red iniciados con posterioridad al plazo de subsanación previsto en el artículo 4 de la Orden de 29 de febrero de 2008.

Se consideran incluidos en el ámbito de aplicación de la presente Orden, y por tanto deberán someterse al procedimiento de priorización previsto en la presente Orden, aquellos proyectos eólicos no priorizados previamente por la Administración de la Junta de Andalucía, que hayan iniciado el trámite de acceso y conexión a las redes de transporte y/o distribución ante los gestores de dichas redes, con posterioridad al plazo de subsanación previsto en el artículo 4 de la Orden de 29 de febrero de 2008.

Disposición adicional novena. Lista de espera correspondiente a proyectos priorizados por la Orden de 29 de febrero de 2008.

Queda anulada la lista de espera asociada a la Orden de 29 de febrero de 2008, por la que se regula el procedimiento para la priorización en la tramitación de acceso y conexión a la Red eléctrica en Andalucía para la evacuación de energía

de las instalaciones de generación que utilicen como energía primaria la energía eólica, contempladas en el Real Decreto 661/2007, de 25 de mayo, por el que se regula la actividad de producción de energía eléctrica en régimen especial.

Disposición transitoria única. Proyectos priorizados por las órdenes de 30 de septiembre de 2002 y 29 de febrero de 2008.

1. Los acuerdos firmados entre promotores para la construcción de las infraestructuras comunes de evacuación, de acuerdo a lo previsto en las Órdenes de 30 de septiembre de 2002 y la de 29 de febrero de 2008, mantendrán su vigencia hasta el desarrollo y ejecución de los proyectos de generación y sus infraestructuras comunes de evacuación, salvo inviabilidad material o administrativa de ejecución.

2. Los proyectos que hubieran sido priorizados en base a lo regulado en la Orden de 29 de febrero de 2008 y no hayan suscrito, a la fecha de publicación de esta Orden, los correspondientes contratos o convenios de acceso y conexión con las compañías eléctricas distribuidora y transportista por razones no imputables a los mismos, deberán proceder a la suscripción de los citados contratos o convenios.

Estos contratos o convenios con las compañías eléctricas de transporte y distribución contendrán, además de las garantías establecidas, los plazos de pago y ejecución estimados a los que se comprometen las partes. El ámbito de estos convenios deberá contemplar como mínimo los compromisos relativos a la realización de estudios y tramitación de instalaciones, pudiendo quedar condicionados aquellos aspectos relativos a la ejecución material de las mismas.

En caso de incumplimiento injustificado de esta obligación se podrá proceder por la persona titular de la Dirección General competente en materia de energía, a dejar sin efecto la priorización otorgada al proyecto correspondiente al promotor que no suscriba el mencionado contrato o convenio.

La falta de suscripción de los contratos o convenios con las compañías eléctricas de transporte o distribución señalados, se considerará causa imputable al interesado, a efectos de la obligación de participación en el procedimiento estatal de priorización establecida en el apartado 8 del artículo 5 de la presente Orden.

3. Los titulares de los proyectos priorizados por la Orden de 30 de septiembre de 2002, por la que se regula el procedimiento para priorizar el acceso y conexión a la red eléctrica para evacuación de energía de las instalaciones de generación contempladas en el Real Decreto 2818/1998, de 23 de diciembre, sobre producción de energía eléctrica por instalaciones abastecidas por recursos o fuentes de energías renovables, residuos y cogeneración, y la Orden de 29 de febrero de 2008, que concurren con los mismos proyectos ya priorizados a la convocatoria de la presente Orden, se entenderán que renuncian expresamente, sin motivación alguna, a la priorización efectuada de los mismos y consecuentemente se procederá a la liberación de la potencia priorizada para su asignación en el procedimiento de la presente Orden, sin perjuicio de lo establecido en la disposición adicional séptima. Asimismo, deberán comunicar dicha renuncia a los gestores de la red de transporte o distribución, según corresponda.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la presente Orden.

Disposición final única. Entrada en vigor.

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

Sevilla, 25 de julio de 2011

ANTONIO ÁVILA CANO
Consejero de Economía, Innovación y Ciencia

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 26 de julio de 2011, por la que se modifica la Orden de 24 de junio de 2011, por la que se regula el marisqueo desde embarcación con draga hidráulica en el Golfo de Cádiz, y se establece un plan de ajuste del esfuerzo pesquero para la flota que opera en dicha modalidad y caladero.

P R E Á M B U L O

Mediante la Orden de 24 de junio de 2011, de la Consejería de Agricultura y Pesca, se regula el marisqueo desde embarcación con draga hidráulica en el Golfo de Cádiz, y se establece un plan de ajuste del esfuerzo pesquero para la flota que opera en dicha modalidad y caladero. En el apartado 3 de su artículo 10 se establece la dimensión de la cribadora para la selección de los productos del marisqueo y, en concreto, se indica que el diámetro mínimo de los orificios en chapas perforadas debe ser de 22 mm, lo cual supone un incremento del diámetro de los orificios en chapas de 1 mm, con respecto a la regulación establecida hasta el momento en la Orden de 23 de enero de 2007, por la que se regula la pesca de la chirla (*Chamelea gallina*), en el Golfo de Cádiz. Todo ello con el objetivo de favorecer la selectividad de la cribadora en la selección de los individuos de chirla con talla comercial.

Con el objetivo de que esta modificación se pudiese asumir progresivamente por el sector marisquero, en la disposición transitoria segunda «Adaptación de las cribadoras de selección» de la Orden de 24 de junio de 2011, se estableció un plazo de adaptación de la nueva medida hasta el día 30 de septiembre de 2011. En esa disposición se indica que hasta esa fecha el diámetro mínimo de los orificios en las chapas perforadas de las cribadoras de selección continuaría siendo de 21 mm, de conformidad con el punto 3 del Anexo de la citada Orden de 23 de enero de 2007, que constituía la norma vigente en la materia.

Por otro lado, en el artículo 9 de la referida Orden de 24 de junio de 2011, se establece el tiempo de actividad como el tiempo de permanencia en una zona autorizada para el desarrollo del marisqueo de esta modalidad, incluyendo en este cómputo el tiempo de navegación por dicha zona.

Por parte del sector marisquero del Golfo de Cádiz dedicado a la captura de chirla (*Chamelea gallina*) con draga hidráulica se ha solicitado a la Consejería de Agricultura y Pesca una ampliación en el plazo de adaptación de nueva medida de la cribadora, con la finalidad de continuar con los estudios de selectividad que esta Consejería venía realizando desde el año 2008 en colaboración con el Instituto Español de Oceanografía, así como la continuación de los estudios sobre la situación de los recursos marisqueros en estas zonas, y así confirmar los resultados obtenidos en relación a los rendimientos de pesca.

Por todo lo expuesto, a instancia del sector marisquero del Golfo de Cádiz dedicado a la captura de chirla (*Chamelea gallina*) con draga hidráulica, a propuesta de la Directora General de Pesca y Acuicultura, y en uso de las competencias que tengo atribuidas en virtud del artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, de la disposición final única del Decreto 387/2010, de 19 de octubre, por el que se regula el marisqueo en el litoral de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y del Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, en relación con el Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, de reestructuración de Consejerías,

D I S P O N G O

Artículo único. Modificación de la Orden de 24 de junio de 2011.

Se modifica la Orden de 24 de junio de 2011, por la que se regula el marisqueo desde embarcación con draga hidráulica en el Golfo de Cádiz, y se establece un plan de ajuste del esfuerzo pesquero para la flota que opera en dicha modalidad y caladero, de la forma siguiente:

Uno. Se modifica el artículo 9, quedando redactado como sigue:

«Artículo 9. Tiempo de actividad.

1. El tiempo de actividad de las embarcaciones autorizadas para ejercer el marisqueo con draga hidráulica no podrá exceder las 5 horas diarias por embarcación.

2. La Dirección General competente en materia de pesca y marisqueo establecerá las horas diarias de actividad autorizadas, atendiendo a los resultados de los estudios de evaluación y seguimiento de la pesquería, y respetando en todo caso el límite establecido en el apartado anterior. Las resoluciones deberán publicarse en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

3. A efectos de la aplicación de este artículo, el tiempo de actividad de las dragas hidráulicas se computará como el tiempo de permanencia en las zonas autorizadas para el uso de la draga hidráulica a una velocidad inferior a 3,5 nudos. No se computará como tiempo de actividad las situaciones derivadas de causas de fuerza mayor o condiciones adversa. En el momento en que se produzcan tales circunstancias, el patrón de la embarcación deberá informar por escrito a la Dirección General competente en materia de pesca y marisqueo, en el plazo máximo de 24 horas desde que dichas circunstancias se produzcan, al objeto de que se realicen las comprobaciones oportunas. Dicha información podrá realizarse desde la embarcación o a través de un representante en tierra.»

Dos. Se modifica la disposición transitoria segunda, quedando redactada como sigue:

«Disposición transitoria segunda. Adaptación de las cribadoras de selección.

1. Hasta el día 2 de julio de 2012, el diámetro mínimo de los orificios en las chapas perforadas de las cribadoras de selección será de 21 mm, de conformidad con el punto 3 del Anexo de la Orden de 23 de enero de 2007, por la que se regula la pesca de la chirla (*Chamelea gallina*), en el Golfo de Cádiz.

2. La adaptación de las cribadoras de selección para el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el artículo 10, podrá ser objeto de financiación conforme al artículo 19 de la presente Orden.»

Disposición final única. Entrada en vigor.

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

Sevilla, 26 de julio de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

ORDEN de 12 de julio de 2011, por la que se regula la inspección comercial de la Junta de Andalucía y los planes de inspección.

El artículo 58.1.1.º de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, establece que la Comunidad Autónoma andaluza asume

la competencia exclusiva sobre la ordenación administrativa de la actividad comercial, el desarrollo de las condiciones y la especificación de los requisitos administrativos necesarios para ejercer la actividad comercial y la adopción de medidas de policía administrativa en relación con la disciplina de mercado y la ordenación administrativa del comercio interior. Asimismo, el artículo 47.1.3.º del Estatuto de Autonomía, atribuye a Andalucía la competencia exclusiva para el ejercicio de la potestad de inspección en los ámbitos materiales de su competencia.

Por su parte, la Ley 1/1996, de 10 de enero, del Comercio Interior de Andalucía, en su nueva redacción dada por Ley 3/2010, de 21 de mayo, por la que se modifican diversas leyes para la transposición en Andalucía de la Directiva 2006/123/CE, de 12 de diciembre de 2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a los Servicios en el Mercado Interior, establece en su artículo 7.1 que corresponde a la Administración de la Junta de Andalucía y a los Ayuntamientos, en el ejercicio de sus funciones de vigilancia, la inspección de productos, actividades, instalaciones y establecimientos comerciales, así como solicitar cuanta información resulte precisa.

Asimismo, el artículo 7.2 de la Ley establece que las funciones inspectoras en materia de comercio interior en la Administración de la Junta de Andalucía serán ejercidas por la Consejería competente en materia de comercio interior, a la que se adscriben los correspondientes servicios de inspección, sin perjuicio de las competencias que le puedan corresponder a otros órganos de la Administración de la Junta de Andalucía. Añadiendo al mismo tiempo que la Consejería competente en materia de comercio interior, para el adecuado ejercicio de sus competencias, establecerá reglamentariamente las funciones, el régimen de actuación y la composición de los servicios de la inspección comercial, y elaborará los correspondientes planes de inspección, en coordinación con otros órganos de la Administración estatal, autonómica y local.

En las últimas décadas, el crecimiento económico andaluz que se venía experimentando ha provocado la puesta en marcha de una gran cantidad de establecimientos comerciales en e la Comunidad Autónoma, tanto de carácter individual como colectivo. En este contexto, la experiencia administrativa en materia de comercio interior revela que a la hora de valorar el cumplimiento de la normativa comercial, cada vez son mas numerosas las ocasiones en las que al poner en marcha la actividad comercial se desconocen ciertos requisitos legales que se derivan de la normativa de comercio interior, dando lugar a la tramitación de los oportunos expedientes sancionadores.

En su virtud, y en función de lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1/1996, de 10 de enero, del Comercio Interior de Andalucía, a propuesta de la Dirección General de Comercio y en uso de las facultades que me confiere el artículo 46.4 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

D I S P O N G O

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente Orden tiene por objeto establecer las funciones, el régimen de actuación y la composición de la Inspección en materia de comercio interior o Inspección Comercial, así como regular los Planes de Inspección Comercial, en desarrollo de lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 1/1996, de 10 de enero, del Comercio Interior de Andalucía.

2. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.1 de la Ley 1/1996, de 10 de enero, las disposiciones contenidas en la presente Orden serán de aplicación a las actividades comerciales desarrolladas por comerciantes que operen con

sede, delegación, sucursal, representación, apartado, teléfono o fórmulas similares en Andalucía.

Artículo 2. Funciones de la inspección en materia de comercio interior.

Son funciones de la Inspección Comercial:

1. La vigilancia y comprobación del cumplimiento de la normativa vigente en materia de comercio interior, constatando la observancia o inobservancia de los requisitos legales y reglamentarios exigidos para los productos, las actividades comerciales, las empresas y los establecimientos comerciales ubicados en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

2. La información a aquellas personas que realicen actividades incluidas dentro del ámbito de aplicación de la Ley 1/1996, de 10 de enero, sobre los requisitos legales y reglamentarios exigidos para las actividades comerciales, las empresas y los establecimientos comerciales.

3. La investigación y comprobación de los hechos y el levantamiento de las correspondientes actas de inspección.

4. La realización de actuaciones previas a la iniciación de un procedimiento administrativo sancionador.

5. La emisión de informes complementarios a las actas de inspección, la realización de las diligencias que se les puedan ordenar en la instrucción del procedimiento sancionador, así como la emisión de otros informes administrativos que se pudieran solicitar por la Consejería competente en materia de comercio interior.

6. La colaboración en la toma o suministro de datos con finalidad estadística o de estudios de mercado, tanto en sectores como de modo genérico.

7. Cualquier otra función que se le atribuya o le sea encomendada mediante resolución del Titular de la Dirección General de Comercio.

Artículo 3. Composición de los servicios de inspección.

1. Las funciones de inspección en materia de comercio interior serán llevadas a cabo por el personal funcionario que ocupe los puestos de inspección y régimen sancionador de la relación de puestos de trabajo de la Consejería competente en materia de comercio interior.

2. La Dirección General de Comercio asumirá la dirección y coordinación de la Inspección Comercial en su conjunto, con arreglo a lo dispuesto en los correspondientes Planes de Inspección Comercial, y dictará las instrucciones necesarias para el mejor desarrollo de las funciones de la inspección comercial.

3. Las Delegaciones Provinciales realizarán las correspondientes actuaciones de inspección descritas en el artículo 7 de la presente Orden en sus respectivos ámbitos territoriales, con sujeción a los Planes de Inspección Comercial y a las instrucciones dadas al respecto por la Dirección General de Comercio.

Artículo 4. Habilitación para el ejercicio de funciones de inspección.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 7.3 de la Ley 1/1996, de 10 de enero, en los supuestos en que por motivos de especialidad técnica, por acumulación de tareas, por razones de urgencia o por insuficiencia de personas inspectoras, no sea posible llevar a cabo adecuadamente las tareas encomendadas a la inspección de comercio, la Dirección General competente en materia de comercio interior, podrá habilitar otras personas funcionarias para la realización de las mismas, conforme a lo dispuesto en el presente artículo.

2. En el caso de que la habilitación se realice por motivos de especialidad técnica o por razones de urgencia, la misma se hará mediante resolución motivada con indicación de las causas que la motivan y las actividades o actuaciones que podrán ser objeto de inspección, y su duración se entenderá por el tiempo necesario para la realización de las funciones de inspección.

3. En el caso de que la habilitación se realice por acumulación de tareas o por insuficiencia de personas inspectoras, la misma se hará mediante resolución motivada y su duración se entenderá sólo mientras se mantengan las circunstancias que justifican la habilitación. A tal fin, las personas funcionarias que sean habilitadas habrán de recibir un curso de formación teórico-práctico similar al que se prevea para el personal de inspección en los correspondientes Planes de Inspección Comercial.

Artículo 5. Acreditación.

El personal de la Inspección Comercial actuará siempre debidamente acreditado mediante la tarjeta de identificación que establece la Orden de 12 de mayo de 2009, de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, por la que se aprueba el formato de la acreditación del personal Inspector de Comercio.

Artículo 6. Facultades y deberes de la inspección en materia de comercio interior.

1. De acuerdo con lo establecido en el artículo 7.4 de la Ley 1/1996, de 10 de enero, las personas inspectoras tendrán, en el ejercicio de su cometido, la consideración de autoridad pública, disfrutando como tales de la protección y facultades que a éstos les dispensa la normativa vigente.

2. El personal de inspección realizará sus funciones de acuerdo con los principios de objetividad, integridad, neutralidad, profesionalidad, diligencia, responsabilidad, imparcialidad y confidencialidad y deberá observar en sus visitas de inspección el respeto y la consideración con las personas titulares de los establecimientos o instalaciones comerciales o sus representantes, encargados o dependientes, informándoles, de sus derechos y deberes con el fin de que los conozcan y procedan a su cumplimiento.

3. En el ejercicio de sus funciones, la Inspección Comercial podrá solicitar el auxilio y apoyo de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad, en los términos que prevé la normativa vigente, y recabar la cooperación de otras Consejerías y Administraciones Públicas.

Artículo 7. Actuaciones de Inspección.

1. Las actuaciones de la Inspección Comercial se realizarán de manera que contribuya al mejor entendimiento de las personas titulares de los establecimientos o instalaciones o sus representantes, encargados o dependientes en relación a los motivos y fines de la visita o requerimiento, hechos examinados y medios necesarios para reparar la legalidad presuntamente vulnerada.

2. Las actuaciones inspectoras se practicarán:

a) En el marco del desarrollo de los Planes de Inspección Comercial a los que hace referencia en artículo 13 de la presente Orden.

b) Por decisión de la Dirección General de Comercio o de la Delegación Provincial competente en materia de comercio interior, bien por propia iniciativa o como consecuencia de orden superior, comunicaciones o inhibiciones de otros órganos o por denuncia o reclamación.

c) Por iniciativa del personal de inspección, cuando así lo exija la efectividad y oportunidad de la actuación inspectora o cuando se tenga conocimiento por cualquier medio de posibles infracciones o como consecuencia de orden superior, comunicaciones o inhibiciones de otros órganos o por denuncia o reclamación.

3. El ejercicio de las funciones de la Inspección Comercial se podrá llevar a cabo en la forma y momento que mejor permita conocer la realidad y por los medios que en cada caso se consideren más adecuados, pudiendo realizar visitas informativas, visitas de inspección o requerimientos de documentación en la forma que se describe en los artículos siguientes.

Artículo 8. Visitas Informativas.

1. Las visitas informativas tendrán por objeto poner en conocimiento de quienes desarrollen su actividad en Andalucía de los requisitos legales derivados de la práctica del comercio interior, de manera que la toma de conciencia de los mismos les permita el desarrollo óptimo de su actividad comercial y repercuta directamente en su beneficio y en el de los propios consumidores.

2. En el caso de que en la citada visita se observara un posible incumplimiento de la normativa vigente en materia de comercio interior, la Inspección Comercial podrá requerir a las personas titulares de los establecimientos comerciales o las empleadas en los mismos para que, en un plazo máximo de diez días, adecue su actividad a la normativa vigente y subsane los incumplimientos detectados, dejando constancia de ese requerimiento en la correspondiente acta de inspección.

3. En el supuesto descrito en apartado anterior, una vez transcurrido el plazo máximo establecido en el apartado 2 para la subsanación de los incumplimientos detectados, la Inspección Comercial podrá de realizar una visita de inspección en el establecimiento en cuestión, con los efectos previstos en el artículo siguiente de la presente Orden.

Artículo 9. Visitas de Inspección.

1. Las actuaciones de Inspección tienen por objeto verificar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en la normativa vigente en materia de comercio interior por parte de todas aquellas personas a las que, en virtud de las actividades que desarrollen, le resulte de aplicación la misma. Se realizarán de manera que contribuya al mejor entendimiento de los interesados en relación a los motivos y fines de la visita, hechos examinados y medios necesarios para reparar la legalidad presuntamente vulnerada.

2. Durante la visita de Inspección, el personal inspector actuará siguiendo las siguientes pautas:

a) Se identificará como personal de inspección e indicará el motivo de la visita de forma clara y entendible.

b) Preguntará por la persona titular, representante o encargada del establecimiento, instalación o actividad comercial.

c) Solicitará la colaboración de la persona titular, representante o encargada del establecimiento, instalación o actividad comercial, indicándole, en el caso de que esa colaboración no sea prestada, de las consecuencias de su negativa a colaborar o a suministrar información.

d) Realizará la inspección conforme a los protocolos de actuación que se incluyan en los correspondientes Planes de Inspección Comercial.

e) Podrá exigir el examen de la documentación que tenga relación la acreditación del cumplimiento de la normativa.

f) Realizará las mediciones y tomará las fotografías que sean necesarias.

3. En el caso de no poderse aportar en el momento de la visita de inspección los documentos requeridos o necesitar estos un examen detenido, el personal de inspección realizará en el acto un requerimiento para la entrega de aquellos en un plazo de diez días.

4. Del resultado de las visitas de inspección se habrá de dejar constancia mediante la formalización del acta de inspección conforme a lo recogido en el artículo 12 de la presente Orden. Asimismo, a los efectos de conseguir una mayor acreditación y constancia de las citadas visitas de inspección, el personal inspector podrá utilizar los medios técnicos que sean necesarios, pudiendo a estos efectos tomar fotografías, grabar videos o realizar mediciones de establecimientos o instalaciones, todo ello en relación con la inspección que se lleve a cabo en ese momento.

Artículo 10. Requerimientos de documentación.

1. En el ejercicio de sus funciones, el personal de la inspección comercial podrá requerir a las personas titulares de los establecimientos o instalaciones o sus representantes, en-

cargados, empleados o dependientes, toda la documentación e información que consideren precisa.

2. Este requerimiento se realizará bien de manera presencial o por escrito cuando la posible infracción pueda constatarse mediante la información solicitada, y podrá tener lugar cuando se tenga conocimiento de una posible conducta ilícita, ya sea por denuncias presentadas por particulares, comunicaciones o inhibiciones de otros organismos o por el ejercicio normal de las funciones de vigilancia e inspección

3. En el citado requerimiento se indicará a las personas titulares de los establecimientos o instalaciones o sus representantes, encargados, empleados o dependientes que la negativa a suministrar datos o a facilitar información requerida por las autoridades en el ejercicio de sus funciones, puede ser considerada como una infracción a tenor de lo dispuesto en la Ley del Comercio Interior de Andalucía.

Artículo 11. Actas de Inspección.

1. Como resultado de sus actuaciones, el personal de Inspección deberá formalizar las correspondientes Actas de Inspección donde se hará constar, de acuerdo con el artículo 7.5 de la Ley 1/1996, además de los datos identificativos del establecimiento o actividad, las personas titulares de los establecimientos comerciales o las empleadas en los mismos y del personal inspector actuante, los hechos constatados, con expresión del lugar, fecha y hora, destacando en su caso, los hechos relevantes a los efectos de tipificación de la infracción; la infracción que tales hechos puedan constituir con expresión del precepto infringido, graduación de la sanción y persona presuntamente responsable de aquella, así como las alegaciones o aclaraciones efectuadas en el acto por la persona interesada.

2. Las Actas de Inspección debidamente formalizadas, que ostentan el carácter de documentos públicos, tendrán valor probatorio respecto a los hechos reflejados en ellas constatados personalmente por el personal de inspección actuante, sin perjuicio de las pruebas que en defensa de sus derechos e intereses puedan señalar o aportar las personas interesadas, de conformidad con el artículo 7.6 de la ley 1/1996, de 10 de enero.

Artículo 12. Obligación de facilitar información.

1. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley 1/1996, de 10 de enero, las personas titulares de los establecimientos o instalaciones o sus representantes, encargados, empleados o dependientes están obligados a cumplir con los requerimientos e inspecciones que efectúe el personal de la inspección, acerca del cumplimiento de las prescripciones legales que regulen el ejercicio de la actividad comercial de que se trate.

2. La negativa o resistencia de las personas titulares de los establecimientos o instalaciones o sus representantes, encargados, empleados o dependientes a suministrar datos o a facilitar información requerida por el personal de inspección en el ejercicio de sus funciones, así como el suministro de información inexacta, incompleta o falsa, será considerada como una infracción de carácter grave de conformidad de lo dispuesto en el artículo 84 Ley del Comercio Interior de Andalucía.

Artículo 13. Planes de Inspección Comercial.

1. La Dirección General de Comercio elaborará los correspondientes Planes de Inspección Comercial cuya periodicidad será de un año, salvo que se establezca expresamente otro plazo para una mejor ejecución de las actuaciones previstas en el mismo.

2. Estos Planes constituyen el marco básico de la actuación inspectora y tendrán, como mínimo, los siguientes objetivos:

a) Informar a los comerciantes de los requisitos legales derivados de la práctica del comercio interior en Andalucía,

con el objetivo de que se consiga el desarrollo óptimo de su actividad comercial y repercuta directamente en su beneficio y en el de los propios consumidores.

b) Establecer la planificación de las actuaciones que sean adecuadas para velar por el respeto de la normativa vigente en materia de comercio interior.

c) Proporcionar al personal de inspección la formación necesaria para el ejercicio de sus funciones.

3. En el supuesto de que existieran situaciones especiales o sobrevenidas que necesitaran de actuaciones no contempladas en los Planes de Inspección Comercial, se podrán aprobar asimismo Planes de Inspección de carácter extraordinario para unos establecimientos, instalaciones o actividades comerciales determinadas.

Artículo 14. Contenido de los Planes de Inspección Comercial.

En los Planes de Inspección Comercial se deberá hacer constar, como mínimo:

a) Las actuaciones a llevar a cabo, que podrán ser identificadas mediante campañas.

b) La programación temporal y geográfica de esas actuaciones.

c) Los protocolos de actuación que haya de seguir la inspección comercial en el ejercicio de sus funciones.

d) Las actividades formativas previstas para la inspección comercial.

Artículo 15. Convenios de colaboración.

Además de las actuaciones descritas en la presente Orden y en los correspondientes Planes de Inspección Comercial, para el adecuado ejercicio de las funciones de inspección atribuidas a la Consejería competente en materia de comercio interior, esta podrá celebrar Convenios de Colaboración con otras Administraciones Públicas.

Disposición adicional única. Modificación de la Orden de 12 de mayo de 2009, por la que se regula el formato de la acreditación del personal Inspector de Comercio.

Se modifica el apartado 2 del reverso del Anexo de la Orden de 12 de mayo de 2009, por la que se regula el formato de la acreditación del personal Inspector de Comercio, que queda con la siguiente redacción:

«2. Las personas inspectoras así como las que tengan asignadas las funciones de inspección en los respectivos Ayuntamientos tendrán, en el ejercicio de su cometido, la consideración de autoridad pública, disfrutando como tales de la protección y facultades que a éstos les dispensa la normativa vigente (art. 7.4 de la Ley 1/1996, de 10 de enero, del Comercio Interior de Andalucía).»

Disposición final primera. Delegación de competencias.

Se delega en la Dirección General de Comercio la competencia para la aprobación de los Planes de Inspección Comercial.

Disposición final segunda. Desarrollo y ejecución.

Se faculta a la Dirección General de Comercio para cuantas actuaciones sean necesarias para la ejecución y aplicación de la presente Orden.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

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

Sevilla, 12 de julio de 2011

LUCIANO ALONSO ALONSO
Consejero de Turismo, Comercio y Deporte

CONSEJERÍA DE CULTURA

RESOLUCIÓN de 25 de julio de 2011, de la Dirección de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, por la que se convoca la presentación de ofertas de proyectos coreográficos para su producción por el Ballet Flamenco de Andalucía.

La Agencia Andaluza de Instituciones Culturales es una Agencia Pública Empresarial de las previstas en el artículo 68.1.b) de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 20.1 de la Ley 1/2011, de 17 de febrero, aprobándose sus Estatutos en Decreto 103/2011, de 19 de abril. Tiene atribuidas, de conformidad con lo establecido en el apartado 2.º del artículo 6 de sus Estatutos, la función de investigación, gestión, producción, fomento y divulgación de las artes plásticas, las artes combinadas, las letras, el teatro y las artes escénicas, la música, la producción fonográfica, la danza, el folclore, el flamenco, la cinematografía, las artes audiovisuales, y el desarrollo, comercialización y ejecución de programas, promociones y actividades culturales, por sí o mediante la colaboración o cooperación con otras personas físicas o jurídicas, públicas o privadas. En el apartado i) del artículo 6.2 se reconoce expresamente la función de ejecutar programas de recuperación, investigación, conservación y difusión del patrimonio flamenco.

Por los motivos expuestos, y en el ejercicio de las competencias atribuidas por el artículo 15.2 de los mencionados Estatutos, aprobados mediante Decreto 103/2011, de 19 de abril,

R E S U E L V O

Primero. Objeto.

Esta Resolución tiene por objeto convocar la presentación de ofertas de proyectos coreográficos para ser producidos y distribuidos, en exclusiva y de forma excluyente, por el Instituto Andaluz de Flamenco, Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, a través del programa «Ballet Flamenco de Andalucía».

La Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, al amparo de lo dispuesto en el artículo 20 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, suscribirá con el licitador seleccionado un contrato de dirección artística, por el que se regulará la participación del solicitante en la producción y posterior distribución de la coreografía seleccionada.

El adjudicatario se obliga a ceder, en exclusiva y de forma excluyente, con ámbito universal y por el plazo de cinco años a contar desde el estreno, los derechos de fijación, reproducción, distribución, comunicación pública y transformación, en su vertiente escénica, de la coreografía y dirección artística del proyecto.

Segundo. Licitadores.

Podrán participar en el procedimiento aquellas personas físicas o jurídicas, de carácter privado, dedicadas al sector profesional del flamenco.

Tercero. Solicitud.

1. Lugar y plazo de presentación.

1. La solicitud, suscrita por la persona interesada, dirigida a la persona titular de la Dirección de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, y formulada conforme al modelo que figura en el Anexo I de la presente Resolución, se presentará preferentemente en la sede del Instituto Andaluz del Flamenco, sita en C/ Santa Teresa, 8, 41004, Sevilla, especificándose claramente la leyenda: «Ballet Flamenco de Andalucía. Recepción de ofertas para la temporada 2011-2012».

Podrán también presentarse mediante correo certificado o cualquiera de las vías establecidas en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en cuyo caso, deberán comunicarlo a la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales mediante correo electrónico, fax o telegrama dentro de los plazos establecidos.

Para aquellas solicitudes que se envíen por correo, el remitente deberá justificar la fecha de imposición del envío en las oficinas de Correos y anunciar al Instituto Andaluz del Flamenco la remisión de las mismas mediante correo electrónico en el mismo día. Sin la concurrencia de ambos requisitos, la solicitud no será admitida con posterioridad a la fecha de terminación del plazo señalado en la oferta.

2. El plazo para la presentación de solicitudes será de 30 días naturales, contados a partir del día siguiente al de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

2. Contenido de la solicitud.

Además del formulario de solicitud debidamente cumplimentado (Anexo 1), las solicitudes se acompañarán de la siguiente documentación, que se presentará en tres sobres cerrados, con el siguiente contenido:

Sobre 1. Documentación Administrativa.

- 1.º Identificación del solicitante a efectos de notificaciones. Deberá incluirse la dirección completa del concursante a efectos de notificaciones incluyendo número de fax y dirección de correo electrónico, en su caso.

- 2.º Documentos que acrediten la personalidad jurídica. Si el candidato fuera persona jurídica, la personalidad se acreditará mediante la presentación de copia de la escritura de constitución o modificación, en su caso, debidamente inscrita en el Registro Mercantil; cuando este requisito sea exigible, la acreditación de la capacidad de obrar se realizará mediante la escritura o documento de constitución, estatutos o acta funcional, en el que constaten las normas por la que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial.

- Tratándose de personas físicas será obligatoria la presentación de la fotocopia compulsada del DNI o pasaporte, o documento que, en su caso, le sustituya reglamentariamente.

- Documentos que acrediten, en su caso, la representación. Los que comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro presentarán copia simple de la escritura de poder suficiente a estos efectos y de su DNI, pasaporte o documento que, en su caso, le sustituya reglamentariamente. Si la empresa fuera persona jurídica, el poder deberá figurar inscrito, en su caso, en el Registro Mercantil. Si se trata de un poder para acto concreto no es necesaria la inscripción en el Registro Mercantil, de acuerdo con el art. 94.5 del Reglamento Mercantil.

- Declaración responsable, conforme al modelo recogido como Anexo III de la presente Resolución, de no estar incurso en ninguna causa de prohibición para contratar con la Administración.

Sobre 2. Documentación del proyecto.

- Memoria del Proyecto artístico, con el contenido mínimo recogido en el Anexo II a la presente Resolución.

- Currículo y/o dossier del solicitante.

- Declaración responsable, conforme al modelo recogido como Anexo IV de la presente Resolución, acreditativa de la titularidad de los derechos de autor (texto, música, etc.), necesarios para la explotación comercial de la obra ofertada, o en su caso, de la autorización del autor o representante legal de la Sociedad General de Autores y Editores o entidad de gestión que corresponda para la representación de la obra, para el ejercicio de esos derechos.

- Proyecto de comunicación.

La documentación contenida en este sobre deberá ser presentada también en formato digital (CD, DVD, Memoria USB...)

Sobre 3. Oferta económica.

- Presupuesto de la actividad.

Cuarto. Trámite de subsanación.

Si la solicitud presentada no reuniera los requisitos exigidos o no se acompañara de la documentación preceptiva, se requerirá al interesado para que, en el plazo de tres días hábiles, subsane y/o acompañe los documentos preceptivos, con indicación de que, si así no lo hiciera, se le tendrá por desistido de su solicitud.

Quinto. Procedimiento de selección.

Las propuestas presentadas serán objeto de evaluación por parte de una Comisión de Valoración que, constituida mediante resolución de la Dirección de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, estará presidida por la persona titular de la Dirección del Instituto Andaluz del Flamenco.

La Comisión estará asistida por una persona licenciada en Derecho adscrita a la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, que actuará como Secretario/a.

La composición de la Comisión deberá respetar una representación equilibrada de hombres y mujeres en los términos previstos en el apartado 2 del artículo 18 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

Sexto. Criterios de valoración.

Para la evaluación de las ofertas presentadas, la Comisión de Valoración tomará en consideración los siguientes criterios:

- La calidad y el valor artístico del proyecto.

1. La incidencia cultural que supone para la difusión de las obras de creadores andaluces, y el fomento de la creación artística contemporánea.

2. La adecuación del espectáculo para su distribución principalmente en teatros y festivales de flamenco de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

3. Criterios presupuestarios tanto para la producción como para la exhibición del espectáculo.

4. La idea, creatividad y originalidad del espectáculo.

5. La utilización del espacio escénico.

6. El concepto global del espectáculo y coherencia entre todos los elementos: Música, vestuario, escenografía.

La documentación aportada por los solicitantes deberá incluir aquella que acredite la aplicación de los criterios objetivos. No obstante, los solicitantes estarán obligados aportar la documentación que les sea requerida, para la correcta acreditación de las circunstancias tenidas en cuenta en la aplicación de dichos criterios objetivos. Aquellos aspectos que no resulten debidamente documentados, no serán tenidos en cuenta en la aplicación de los mencionados criterios objetivos de valoración.

Séptimo. Procedimiento.

El solicitante que haya obtenido la mayor puntuación, será invitado a participar en un procedimiento negociado sin publicidad, mediante la adjudicación directa, al amparo de lo dispuesto por los artículos 154.d) y 20 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público.

En el procedimiento de contratación, el licitador deberá presentar la documentación acreditativa de estar al corriente de sus obligaciones tributarias con la Hacienda Estatal y la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como con la Tesorería General de la Seguridad Social, así como la documentación que resulte preceptiva de conformidad a la Ley 30/2007, de Contratos de Sector Público.

El importe máximo a satisfacer por la dirección artística del espectáculo hasta su puesta en escena y supervisión de la

distribución, incluida la cesión de derechos prevista en el apartado 1, será de quince mil euros (15.000), IVA incluido.

Octavo. Devolución de solicitudes originales.

1. La documentación de las propuestas no seleccionadas quedarán a disposición de los interesados durante el plazo de un mes a contar desde la notificación de la Resolución, en

la oficina de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, Unidad de Programas de Fomento.

2. La documentación no retirada en esta fecha pasará a formar parte de los fondos de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, con fines de documentación y archivo.

Sevilla, 25 de julio de 2011.- El Director, Luis Miguel Jiménez Gómez.

ANEXO I

SOLICITUD PARA LA PARTICIPACIÓN EN EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE OFERTAS DE PROYECTOS COREOGRÁFICOS PARA EL BALLET FLAMENCO DE ANDALUCÍA - TEMPORADA 2011/2012,

DATOS DE LA PERSONA/ENTIDAD SOLICITANTE:		
Apellidos y nombre del solicitante:		
En representación de la entidad:		
Domicilio fiscal:		
Domicilio a efectos de notificación:		Código Postal:
Teléfono:	Fax:	Correo electrónico:

DOCUMENTACIÓN ADJUNTA:
<ul style="list-style-type: none"> a) DNI o CIF de la persona/entidad solicitante. b) DNI del representante de la entidad solicitante y documentación acreditativa de su representación. c) Escrituras de constitución (debidamente inscritas cuando sea obligatorio) y estatutos de la entidad solicitante o documentación equivalente donde recojan los fines sociales de la misma. d) Memoria del Proyecto artístico, e) Presupuesto de la actividad. f) Currículo o Dossier del solicitante g) Declaración responsable de no estar incurso en ninguna causa de prohibición para contratar con la Administración. h) Declaración responsable, acreditativa de la titularidad de los derechos de autor (texto, música, etc.), necesarios para la explotación comercial de la obra objeto de la coproducción, o en su caso, de la autorización del autor o representante legal de la Sociedad General de Autores y Editores o entidad de gestión que corresponda para la representación de la obra, para el ejercicio de esos derechos.

FIRMA DEL SOLICITANTE

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

<p>PROTECCION DE DATOS</p> <p>En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales le informa que los datos personales obtenidos mediante la cumplimentación de este documento/impreso/formulario y demás que se adjuntan van a ser incorporados, para su tratamiento en un fichero automatizado. Asimismo, se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos tienen como finalidad exclusiva la de gestionar el procedimiento de selección de ofertas de referencia.</p> <p>De acuerdo con lo previsto en la citada Ley Orgánica, puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un escrito a los Servicios Jurídicos de la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales.</p>
--

ANEXO II

CONTENIDO MÍNIMO DE LA MEMORIA DEL PROYECTO ARTÍSTICO.

Proyecto de producción.

La presente selección de ofertas pretende obtener la máxima información posible para convertir el proyecto coreográfico en una producción del Ballet Flamenco de Andalucía para ello a modo indicativo pero no de forma excluyente, el proyecto presentado deberá incluir:

- i) Nombre o denominación del proyecto.
- j) Concepto del espectáculo, idea general, sinopsis y duración prevista del mismo.
- k) Número de artistas intervinientes en el espectáculo:
 - Equipo creativo, definiendo:
 - Dirección artística.
 - Dirección-composición musical.
 - Diseño de escenografía, vestuario, iluminación, sonido
 - Equipo artístico, diferenciando:
 - Baile:
 - Cuerpo de baile
 - Papeles secundarios.
 - Protagonistas /artistas invitados.
 - Músicos.
 - Otros.
- l) Planteamiento inicial de la ficha técnica del espectáculo, indicando las necesidades generales del espectáculo diseñado, dimensiones necesarias del escenario, necesidades especiales de iluminación y sonido, efectos especiales si los hubiere, etc....
- m) En general, cualquier información que el solicitante considere relevante a la hora de definir su proyecto artístico de producción.

El formato y desarrollo de la producción objeto de la selección deberá de adaptarse a los siguientes parámetros:

- El número máximo de componentes del cuerpo de Baile será de 10. Asimismo, a instancia de la Agencia, podrán incorporarse dos alumnos del Centro Andaluz de Danza.
- El número máximo de músicos que participarán en el espectáculo será de 6.
- La producción del espectáculo se llevará a cabo por el centro de producción y recursos del Instituto Andaluz del Flamenco.

ANEXO III

MODELO DECLARACIÓN RESPONSABLE CAPACIDAD PARA CONTRATAR

El abajo firmante, **DECLARA** bajo su expresa responsabilidad no está incurso en ninguna de las prohibiciones para contratar con la administración recogidas en el artículo 49 de Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público.

En.....a.....de.....de 2011.

Fdo.:

ANEXO IV

DECLARACIÓN RESPONSABLE DERECHOS DE AUTOR

D/Dª(nombre del titular de los derechos)....., como titular de los de derechos de explotación de la obrapor medio de la presente autorizo a..... para el ejercicio de los derechos de explotación necesarios para la inclusión de dicha obra en la representación de la obra....., por un periodo de(Indefinido o especificar duración).

Sevilla, dede 20..

Fdo.:.....

Nombre y apellidos:.....

D.N.I.:.....

NOTA: Se admitirá, en su caso, la correspondiente autorización del SGAE o cualquier otra entidad de gestión de derechos de autor.

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

RESOLUCIÓN de 19 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se adjudica puesto de trabajo por el sistema de libre designación, convocado por resolución que se cita.

De conformidad con lo previsto en el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, vistos los informes a que se refiere el artículo 63 del Reglamento General de Ingreso, Promoción Interna, Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía, aprobado por el Decreto 2/2002, de 9 de enero, y teniendo en cuenta la competencia que se delega en la Orden de 24 de junio de 2010 (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, núm. 139, de 16 de julio), se adjudica el puesto de libre designación convocado por Resolución de esta Viceconsejería, de fecha 10 de mayo de 2011 (BOJA núm. 105, de 31.5.2011) y para el que se nombra al funcionario que figura en el Anexo.

La toma de posesión se efectuará en los plazos establecidos en el artículo 65 del Reglamento General anteriormente citado, remitiéndose la documentación correspondiente para su inscripción al Registro General de Personal.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente a la notificación-publicación de esta Resolución, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo donde tenga su domicilio el/la demandante o se halle la sede del órgano autor del acto impugnado, a elección de este/a de acuerdo con lo previsto en los arts. 8.14 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa. Sin perjuicio de la interposición del recurso potestativo de reposición en el plazo de un mes (art. 116 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre).

Sevilla, 19 de julio de 2011.- El Viceconsejero, Luis Nieto Ballesteros.

A N E X O

DNI: 28745234H.
Primer apellido: Domínguez.
Segundo apellido: Murillo.
Nombre: Francisco Javier.
Código P.T.: 9271810.
Puesto de trabajo: Sv. Acceso Sociedad de la Información.
Consejería/Org. Autónomo: Consejería de Economía, Innovación y Ciencia.
Centro directivo: Dirección General Servicios Tecnológicos y Sociedad de la Información. Unidad Orgánica: 3528310.
Centro destino: Dirección General Servicios Tecnológicos y Sociedad de la Información. Unidad Orgánica: 3528310.
Provincia: Sevilla.
Localidad: Sevilla.

UNIVERSIDADES

RESOLUCIÓN de 14 de julio de 2011, de la Universidad de Granada, por la que se nombra Profesora Titular de Universidad a doña María Inmaculada de Vicente Álvarez-Manzaneda.

Vista la propuesta formulada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso de acceso, convocado por Resolución

de esta Universidad, de fecha 24.2.2011 (Boletín Oficial del Estado de 15.3.2011), para la provisión de una plaza de Profesora Titular de Universidad del Área de Conocimiento de Ecología, y habiendo cumplido los requisitos establecidos en las bases de la convocatoria.

Este Rectorado, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 65 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, y demás disposiciones concordantes, ha resuelto aprobar el expediente del referido concurso y, en su virtud, nombrar a doña María Inmaculada de Vicente Álvarez-Manzaneda, con Documento Nacional de Identidad número 44.221.789-B, Profesora Titular de Universidad del Área de Conocimiento de Ecología, adscrita al Departamento de Ecología de esta Universidad.

Este nombramiento surtirá plenos efectos a partir de la correspondiente toma de posesión por la interesada, que deberá efectuarse en el plazo máximo de 20 días, a contar desde el día siguiente a la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial del Estado.

Granada, 14 de julio de 2011.- El Rector, Francisco González Lodeiro.

RESOLUCIÓN de 14 de julio de 2011, de la Universidad de Granada, por la que se nombra Profesora Titular de Universidad a doña María Jesús Funes Molina.

Vista la propuesta formulada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso de acceso, convocado por Resolución de esta Universidad, de fecha 13.4.2011 (Boletín Oficial del Estado de 27.4.2011), para la provisión de una plaza de Profesora Titular de Universidad del Área de Conocimiento de Psicología Básica, y habiendo cumplido los requisitos establecidos en las bases de la convocatoria.

Este Rectorado, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 65 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, y demás disposiciones concordantes, ha resuelto aprobar el expediente del referido concurso y, en su virtud, nombrar a doña María Jesús Funes Molina, con Documento Nacional de Identidad número 44.287.968-L, Profesora Titular de Universidad del Área de Conocimiento de Psicología Básica, adscrita al Departamento de Psicología Experimental y Fisiología del Comportamiento de esta Universidad.

Este nombramiento surtirá plenos efectos a partir de la correspondiente toma de posesión por la interesada, que deberá efectuarse en el plazo máximo de 20 días, a contar desde el día siguiente a la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial del Estado.

Granada, 14 de julio de 2011.- El Rector, Francisco González Lodeiro.

RESOLUCIÓN de 14 de julio de 2011, de la Universidad de Granada, por la que se nombra Profesor Titular de Universidad a don Carlos Sampedro Matarín.

Vista la propuesta formulada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso de acceso, convocado por Resolución de esta Universidad, de fecha 13.4.2011 (Boletín Oficial del Estado de 27.4.2011), para la provisión de una plaza de Profesor Titular de Universidad del Área de Conocimiento de Elec-

trónica, y habiendo cumplido los requisitos establecidos en las bases de la convocatoria.

Este Rectorado, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 65 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, y demás disposiciones concordantes, ha resuelto aprobar el expediente del referido concurso y, en su virtud, nombrar a don Carlos Sampedro Matarín, con Documento Nacional de Identidad número 44.297.053-L, Profesor Titular de Universidad del Área de Conocimiento de Electrónica, adscrito al Departamento de Electrónica y Tecnología de Computadores de esta Universidad.

Este nombramiento surtirá plenos efectos a partir de la correspondiente toma de posesión por el interesado, que deberá efectuarse en el plazo máximo de 20 días, a contar desde el día siguiente a la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial del Estado.

Granada, 14 de julio de 2011.- El Rector, Francisco González Lodeiro.

RESOLUCIÓN de 14 de julio de 2011, de la Universidad de Granada, por la que se nombra Profesor Titular de Universidad a don Francisco Javier García Ruiz.

Vista la propuesta formulada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso de acceso, convocado por Resolución de esta Universidad, de fecha 13.4.2011 (Boletín Oficial del Estado de 27.4.2011), para la provisión de una plaza de Profesor Titular de Universidad del Área de Conocimiento de Electrónica, y habiendo cumplido los requisitos establecidos en las bases de la convocatoria.

Este Rectorado, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 65 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, y demás disposiciones concordantes, ha resuelto aprobar el expediente del referido concurso y, en su virtud, nombrar a don Francisco Javier García Ruiz, con Documento Nacional de Identidad número 74.650.491-N, Profesor Titular de Universidad del Área de Conocimiento de Electrónica, adscrito al Departamento de Electrónica y Tecnología de Computadores de esta Universidad.

Este nombramiento surtirá plenos efectos a partir de la correspondiente toma de posesión por el interesado, que deberá efectuarse en el plazo máximo de 20 días, a contar desde el día siguiente a la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial del Estado.

Granada, 14 de julio de 2011.- El Rector, Francisco González Lodeiro.

RESOLUCIÓN de 12 de julio de 2011, de la Universidad de Sevilla, por la que se nombra en virtud de concurso a don Carlos Soria del Hoyo Profesor Titular de Universidad.

Vista la propuesta formulada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso convocado por Resolución de esta Universidad, de fecha 11 de mayo de 2011 (BOE de 1.6.11), y de conformidad con lo previsto en el art. 65 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (BOE de 24 de diciembre), el Real Decreto 1312/2007, por el que se establece la acreditación nacional a los cuerpos docentes,

así como el Real Decreto 1313/2007, por el que se regula el régimen de los concursos de acceso a dichos cuerpos,

Este Rectorado, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 20.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (BOE de 24 de diciembre), ha resuelto nombrar al Dr. Carlos Soria del Hoyo Profesor Titular de Universidad de esta Universidad, del Área de Conocimiento de Electromagnetismo, adscrita al Departamento de Electrónica y Electromagnetismo.

Contra la presente Resolución, que agota la vía administrativa, podrá interponerse, potestativamente, recurso de reposición ante este mismo órgano en el plazo de un mes, de conformidad con el artículo 116 de la Ley 4/99 de modificación de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, contados a partir del día siguiente al de la notificación, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla, según disponen los artículos 116 de la Ley 4/99, antes citada, y 46.1 y 8.3 de la Ley 29/98, de 13 de julio (BOE de 14 de julio) de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 12 de julio de 2011.- El Rector, Joaquín Luque Rodríguez.

RESOLUCIÓN de 12 de julio de 2011, de la Universidad de Sevilla, por la que se nombra en virtud de concurso a don Antonio Luis Chávez Reino Profesor Titular de Universidad.

Vista la propuesta formulada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso convocado por Resolución de esta Universidad, de fecha 7 de marzo de 2011 (BOE de 18.4.2011), y de conformidad con lo previsto en el art. 65 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (BOE de 24 de diciembre), el Real Decreto 1312/2007, por el que se establece la acreditación nacional a los cuerpos docentes, así como el Real Decreto 1313/2007, por el que se regula el régimen de los concursos de acceso a dichos cuerpos.

Este Rectorado, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 20.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (BOE de 24 de diciembre), ha resuelto nombrar a don Antonio Luis Chávez Reino Profesor Titular de Universidad, del Área de Conocimiento de Filología Griega, adscrito al Departamento de Filología Griega y Latina.

Contra la presente Resolución, que agota la vía administrativa, podrá interponerse, potestativamente, recurso de reposición ante este mismo órgano en el plazo de un mes, de conformidad con el artículo 116 de la Ley 4/99, de modificación de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, contados a partir del día siguiente al de la notificación, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla, según disponen los artículos 116 de la Ley 4/99, antes citada, y 46.1 y 8.3 de la Ley 29/98, de 13 de julio (BOE de 14 de julio), de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 12 de julio de 2011.- El Rector, Joaquín Luque Rodríguez.

2. Autoridades y personal

2.2. Oposiciones y concursos

CONSEJERÍA DE GOBERNACIÓN Y JUSTICIA

RESOLUCIÓN de 22 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se amplía el plazo para la resolución del concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

Con fecha 15 de marzo de 2011, en el BOJA núm. 52, se publica la Resolución de 2 de marzo de 2011, de la Consejería de Gobernación y Justicia, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

La base duodécima de la Resolución citada establece que la resolución del concurso convocado deberá efectuarse en el plazo máximo de cuatro meses, a contar desde la finalización del plazo de presentación de solicitudes, sin perjuicio de la posibilidad de ampliación del mencionado plazo, de conformidad con lo previsto en el artículo 49 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Asimismo, y con objeto de garantizar a todos los interesados la realización de los trámites de vista de expediente y presentación de alegaciones a las listas provisionales, resulta necesario declarar inhábil el mes de agosto.

En su virtud, en uso de las facultades atribuidas por el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y de conformidad con el Decreto 2/2002, de 9 de enero, modificado por el Decreto 528/2004, de 16 de noviembre, y el Decreto 245/2005, de 8 de noviembre, y en uso de la competencia delegada a esta Secretaría General Técnica por el artículo 4 de la Orden de 30 de junio de 2004 (BOJA núm. 140, de 19 de julio) y según lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre,

RESUELVO

Primero. Ampliar en dos meses el plazo para la resolución a que se refiere la base duodécima de la Resolución de 2 de marzo de 2011, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

Segundo. Declarar el mes de agosto inhábil a efectos de cómputo de los plazos establecidos para la resolución del concurso de méritos convocado por la citada Resolución.

Sevilla, 22 de julio de 2011.- La Secretaria General Técnica, Isabel López Arnesto.

RESOLUCIÓN de 6 de julio de 2011, de la Dirección General de Oficina Judicial y Cooperación, por la que se deja sin efecto la Resolución de 9 de junio de 2011, en la que se corrige la Resolución de 28 de abril de 2011, de convocatoria del concurso de traslado de plazas vacantes y de nueva creación, entre funcionarios de los Cuerpos y Escalas de Gestión Procesal y Administrativa, Tramitación Procesal y Administrativa y Auxilio Judicial.

En el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 130, de 5 de julio de 2011, se publica Resolución de 9 de junio del

2011, por la que se eliminan las plazas vacantes del Anexo I de la Resolución de 28 de Abril, que a continuación se relacionan, y visto que ambas plazas deben continuar afectas al concurso de traslado, se procede a dejar sin efecto dicha Resolución.

Núm. orden: 17801.

Denominación: Jdo. de Primera Instancia núm. Dos de Huelva.

Cuerpo: Gestión P.A.

Núm. plazas: 1.

Núm. orden: 18101.

Denominación: Jdo. Primera Instancia núm. Dieciséis de Málaga.

Cuerpo: gestión P.A.

Núm. plazas: 1.

Contra la presente Resolución podrá interponerse recurso potestativo de reposición ante el órgano competente de la Consejería de Gobernación y Justicia en el plazo de un mes, o contencioso-administrativo ante los Juzgados de lo Contencioso-Administrativo en el plazo de dos meses, desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, según lo dispuesto en el art. 8 de la Ley 29/98, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa. Insértese en el Boletín Oficial del Estado.

Sevilla, 6 de julio de 2011.- La Directora General, Ana Moniz Sánchez.

CONSEJERÍA DE HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

RESOLUCIÓN de 18 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se convoca proceso selectivo, por el sistema de acceso libre, para el ingreso en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social (A2.2010), correspondiente a la oferta de Empleo Público 2010.

En cumplimiento de lo previsto en el Decreto 401/2010, de 9 de noviembre, por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público correspondiente a 2010, y conforme a lo dispuesto en el Decreto 2/2002, de 9 de enero, por el que se aprueba el Reglamento general de ingreso, promoción interna, provisión de puestos de trabajo y promoción profesional de los funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía, esta Secretaría General para la Administración Pública, de acuerdo con la delegación de competencias conferida por Orden de la Consejería de Hacienda y Administración Pública de 15 de septiembre de 2010, por la que se delegan competencias en diversas materias en órganos de la Consejería, el Decreto 255/1987, de 28 de octubre, de atribución de competencias en materia de personal, el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías y el Decreto 133/2010, de 13 de abril, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Hacienda y Administración Pública, acuerda convocar concurso-oposición libre para el ingreso en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social (A2.2010).

BASES DE LA CONVOCATORIA

Primera. Normas generales.

1. Se convoca, de conformidad con el artículo 61.6 de la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, concurso-oposición para cubrir 15 plazas en

el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social. De estas 15 plazas, 1 plaza se reserva para ser cubierta por personas cuya discapacidad sea de grado igual o superior al 33%, de conformidad con el artículo 3 del Decreto 93/2006, de 9 de mayo, que regula el ingreso, promoción interna y la provisión de puestos de trabajo de personas con discapacidad en la Función Pública de la Administración General de la Junta de Andalucía.

Las plazas del cupo de reserva a personas con discapacidad que no se cubran se podrán acumular a las del cupo general, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4.3 del Decreto 401/2010, de 9 de noviembre.

2. En el supuesto de que alguna de las personas con discapacidad que se haya presentado por el turno de reserva superase los ejercicios correspondientes pero no obtuviera plaza, y su puntuación final fuera superior a la obtenida por quienes concurren por el turno libre, será incluida por su orden de puntuación en el sistema de acceso general, siempre y cuando haya obtenido en el primer ejercicio una puntuación neta igual o superior al número mínimo de aciertos netos establecido para aprobar en el cupo libre.

3. Esta convocatoria se somete a lo establecido en materia de selección en la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía; la Ley 7/2007, de 12 de abril; la Ley Orgánica 4/2000, de 11 de enero, sobre derechos y libertades de los extranjeros en España y su integración social; el Decreto 2/2002, de 9 de enero, del Reglamento General de Ingreso, Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los funcionarios de la Administración de la Junta de Andalucía; el Decreto 277/2009, de 16 de junio, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto Andaluz de Administración Pública; el Decreto 299/2002, de 10 de diciembre, por el que se regula el acceso al empleo público de la Administración de la Junta de Andalucía de los nacionales de los demás Estados miembros de la Unión Europea; el Decreto 93/2006, de 9 de mayo, y las bases de la presente convocatoria.

4. De acuerdo con lo establecido en la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, toda la información relativa al proceso selectivo que deba notificarse a las personas que participen en el procedimiento o a las interesadas en el mismo, se expondrá al público en la Consejería de Hacienda y Administración Pública, y en sus Delegaciones Provinciales; en el Instituto Andaluz de Administración Pública (y en su página web: www.juntadeandalucia.es/institutodeadministracionpublica); en las Delegaciones del Gobierno de la Junta de Andalucía en las distintas provincias, y en la Subdelegación del Gobierno en el Campo de Gibraltar.

5. El contenido de los ejercicios de la oposición versará sobre el programa de materias que consta como Anexo II.

Segunda. Requisitos para la admisión en las pruebas selectivas

1. Para la admisión en las pruebas selectivas bastará con que quienes soliciten su participación:

1.1. Declaren en su instancia que reúnen todos y cada uno de los siguientes requisitos exigidos para el acceso al Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social, referidos a la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes, sin perjuicio de las responsabilidades en que pudieran incurrir por inexactitudes o falsedades en la misma:

a) Poseer la nacionalidad española o de alguno de los Estados miembros de la Unión Europea, nacionales del Reino de Noruega y los nacionales de la República de Islandia y cumplir los requisitos de la Ley 7/2007, de 12 de abril.

Lo establecido en el párrafo anterior será asimismo de aplicación al cónyuge de los españoles y de los nacionales de otros Estados miembros de la Unión Europea, siempre que no estén separados de derecho, así como a sus descendientes y

a los de su cónyuge, siempre que no estén separados de derecho, menores de 21 años o mayores de dicha edad que vivan a sus expensas. Igualmente se extenderá a las personas incluidas en el ámbito de aplicación de los Tratados internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por España, en los que sea de aplicación la libre circulación de trabajadores.

b) Tener cumplidos dieciséis años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa.

c) Estar en posesión o en condiciones de obtener el título de Diplomado en Trabajo Social.

Los/as aspirantes con titulaciones obtenidas en el extranjero deberán acreditar que están en posesión de la correspondiente convalidación o de la credencial que acredite, en su caso, la homologación. Este requisito no será de aplicación a quienes hayan obtenido el reconocimiento de su cualificación profesional en el ámbito de las profesiones reguladas al amparo de las disposiciones del Derecho Comunitario.

d) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas habituales del Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social.

e) No haber sido separado/a, mediante expediente disciplinario, del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas, o de los Órganos Constitucionales o Estatutarios de las Comunidades Autónomas ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial, para el acceso al Cuerpo o Escala de funcionario, y no poseer la condición de funcionario o funcionaria del Cuerpo y Especialidad convocado.

En el caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado/a o en situación equivalente ni haber sido sometido/a a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos, el acceso al empleo público.

Todos estos requisitos, que se acreditarán en el momento y con la documentación relacionada en el apartado 4 de la base octava, deberán mantenerse hasta el nombramiento como personal funcionario de carrera.

1.2. Hayan abonado la correspondiente tasa tal como se establece en la base cuarta de esta convocatoria.

2. Para participar en el cupo de plazas reservadas a personas con una discapacidad igual o superior al 33%, es necesario tener reconocida oficialmente dicha discapacidad con efectos anteriores a la finalización del plazo de presentación de solicitudes, haber presentado ante el Instituto Andaluz de Administración Pública original o copia compulsada del certificado oficial de la discapacidad con anterioridad a la publicación de la lista definitiva de personas admitidas y excluidas, y haberlo expresado en su solicitud. Dicha condición deberá mantenerse hasta que los aspirantes adquieran la condición de personal funcionario de la Administración General de la Junta de Andalucía.

Tercera. Sistema selectivo, desarrollo y calificación de los ejercicios

1. El proceso selectivo se llevará a cabo a través del sistema de concurso-oposición, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 7.1 del Decreto 2/2002, de 9 de enero. La fase de oposición supondrá el 90% del total del sistema selectivo, y la fase de concurso el 10%. La calificación final del proceso selectivo no podrá superar los 200 puntos y vendrá determinada por la suma de la puntuación obtenida en la fase de oposición y en la fase de concurso.

2. Se celebrará en primer lugar la fase de oposición, que tendrá carácter eliminatorio y se valorará de 0 a 180 puntos. La oposición consistirá en la realización de los dos ejercicios obligatorios que se indican a continuación, que serán eliminatorios:

2.1. Primer ejercicio eliminatorio: constará de dos partes:

2.1.1 La primera parte consistirá en contestar por escrito un cuestionario de 100 preguntas de tipo test con cuatro respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta. Las

preguntas versarán sobre el contenido del Temario que figura en el Anexo II de esta Resolución.

2.1.2 La segunda parte, de carácter práctico, consistirá en contestar por escrito un cuestionario de 50 preguntas de tipo test con cuatro respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta, de acuerdo a las funciones propias del Cuerpo y Especialidad convocado, y relacionado con el Temario aprobado.

Cada acierto se valorará con 1 punto y cada contestación errónea se penalizará con un tercio del valor de una respuesta acertada.

Para cada participante, su puntuación final será la correspondiente al número de aciertos netos obtenidos en el ejercicio; $A - (E/3)$, siendo A el número de aciertos y E el número de errores.

La Comisión de Selección para un mejor cumplimiento de su cometido, teniendo en cuenta el número de participantes presentados a este primer ejercicio, su dificultad, y el número de plazas ofertadas queda facultada para determinar, con anterioridad a su identificación nominal, el número mínimo de aciertos netos $A - (E/3)$ necesario para aprobar el ejercicio, que podrá ser distinto para el cupo libre y el cupo de plazas reservado para personas con discapacidad, respetando siempre los principios de mérito y capacidad.

El tiempo concedido para la realización de este ejercicio será de 180 minutos.

Será corregido sin que se conozca la identidad de las personas examinadas, quedando automáticamente anulados todos aquellos impresos de examen en los que consten marcas o signos de identificación.

Una vez realizado este primer ejercicio, la Comisión de Selección hará pública en la página web del Instituto Andaluz de Administración Pública (www.juntadeandalucia.es/instituto-de-administracion-publica/), la plantilla de respuestas correctas que servirá para la corrección del mismo. Dicha plantilla tendrá carácter provisional. Las personas que hayan realizado el examen dispondrán de un plazo de cinco días hábiles, contados desde el día siguiente al de la publicación de la plantilla provisional, para formular alegaciones a la misma. La resolución de aquellas alegaciones que sean tenidas en cuenta por la Comisión de Selección se hará pública con la lista de personas aprobadas en este ejercicio, considerándose desestimadas todas aquellas alegaciones que no se mencionen en la citada publicación.

Acordada la plantilla definitiva y corregido el ejercicio, la Comisión de Selección hará pública en los mismo lugares previstos en el apartado 4 de la base primera, la lista de personas aprobadas en el mismo, ordenada alfabéticamente.

Ni la plantilla provisional ni la que resulte de la estimación de las alegaciones son recurribles de forma independiente a la publicación de la lista definitiva de personas aprobadas en este primer ejercicio.

2.2. Segundo ejercicio eliminatorio: consistirá en desarrollar por escrito, durante un tiempo máximo de 3 horas, dos temas de entre los comprendidos en el Programa del Anexo II de esta Resolución: un tema del Temario Común de materias elegido por cada aspirante de entre tres extraídos al azar, y un tema del Temario Específico de materias, elegido por cada aspirante de entre tres extraídos al azar.

Este ejercicio se calificará de 0 a 30 puntos, obteniéndose la calificación final mediante la suma aritmética de las calificaciones alcanzadas en cada uno de los temas. El tema del Temario Común de materias se calificará de 0 a 9 puntos, siendo necesario para aprobar obtener como mínimo 4,5 puntos. El del Temario Específico de materias se calificará de 0 a 21 puntos, siendo necesario para aprobar obtener como mínimo 10,5 puntos. La Comisión lo calificará valorando los conocimientos, la claridad y orden de ideas y la calidad de la expresión escrita, así como su forma de presentación y exposición.

El ejercicio será leído por cada aspirante en lectura pública ante la Comisión de Selección. La Comisión de Selección suspenderá el acto de lectura cuando el/la aspirante no hubiese contestado alguno de los temas propuestos. En este caso la calificación de la prueba será de 0 puntos.

3. El orden de actuación de los/as aspirantes se iniciará alfabéticamente por el primero de la letra «Ñ». En el supuesto de que no exista ningún/a aspirante cuyo primer apellido comience por la letra «Ñ», el orden de actuación se iniciará por quienes su primer apellido comience por la letra «O», y así sucesivamente. Todo ello de conformidad con la Resolución de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública de 16 de febrero de 2011.

Para todo lo que se dispone en esta convocatoria, en lo que tenga efecto, los apellidos se ordenarán conforme a los criterios recogidos en el Anexo III.

4. La lista de personas aprobadas en cada uno de los ejercicios se publicará en los mismos lugares a que se hace referencia en la base primera, apartado 4 para la exposición de la lista de personas admitidas y excluidas a las pruebas selectivas.

5. La superación de la fase de oposición vendrá determinada por la suma total de las puntuaciones obtenidas en los dos ejercicios.

6. Adaptaciones: la Comisión de Selección tomará las medidas necesarias para que las personas con discapacidad que lo hayan solicitado puedan realizar los ejercicios contando con las adaptaciones que les permitan gozar de condiciones similares a las del resto de participantes.

7. Los ejercicios se celebrarán en la ciudad de Sevilla y el primer ejercicio de la oposición no se celebrará antes de 25 de septiembre de 2011.

8. Para cada ejercicio se convocará a quienes se vayan a examinar en llamamiento único, y se excluirá del proceso selectivo a quienes no comparezcan.

9. De acuerdo con lo establecido en el artículo 107 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, contra la lista de personas aprobadas de cada ejercicio se podrá interponer recurso de alzada ante la persona titular de la Secretaría General para la Administración Pública.

10. La fase de concurso consistirá en la valoración por parte de la Comisión de Selección de los méritos que acrediten los/las aspirantes, referidos al día de publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de la presente convocatoria, y de acuerdo con el baremo que se detalla en el punto 15 de esta base.

11. Por Resolución de la Dirección del Instituto Andaluz de Administración Pública, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, se abrirá el plazo de 10 días hábiles contados a partir del siguiente a la publicación para que los aspirantes que hayan superado la fase de oposición procedan a la presentación del autobaremo de sus méritos y, en su caso, al aporte de la documentación acreditativa de los mismos, conforme al baremo establecido en el apartado 15 de esta base. El modelo de autobaremo se publicará con la citada Resolución.

12. Los méritos a valorar, a efectos de determinar la puntuación en la fase de concurso, serán los alegados, acreditados documental y autobaremos por los/las aspirantes durante el plazo de presentación de autobaremo, no tomándose en consideración los alegados con posterioridad a la finalización de dicho plazo, ni aquellos méritos no autobaremos por los aspirantes.

13. La documentación acreditativa deberá ir grapada, ordenada y numerada según el orden en que se citen los méritos en el autobaremo, debiendo consistir en fotocopias debidamente compulsadas. Aquellos/as participantes que aleguen méritos que se encuentren inscritos en el Registro General de Personal de la Junta de Andalucía quedarán exentos de la justificación documental de éstos.

14. En ningún caso la puntuación obtenida en la fase de concurso podrá ser aplicada para superar la fase de oposición.

15. Baremo aplicable a la fase de concurso, cuya puntuación máxima será de 20 puntos:

15.1. Valoración del trabajo desarrollado, con un máximo de 10 puntos:

a) Por cada mes de experiencia en puestos de trabajo del Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social de la Junta de Andalucía, incluidos en la Relación de Puestos de Trabajo de la Administración General de la Junta de Andalucía; así como en puestos de trabajo de Cuerpos y especialidad homólogos en cualquier Administración Pública: 0,046 puntos.

El trabajo desarrollado se deberá justificar mediante certificado de la Administración para la que se prestaron los servicios donde conste el periodo, Cuerpo y especialidad y tipo de nombramiento.

b) Por cada mes de experiencia profesional distinta de la contemplada en el subapartado anterior en actividades o puestos de trabajo que supongan el desarrollo de tareas de contenido equivalente al del Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social de la Junta de Andalucía: 0,032 puntos. Esta experiencia deberá acreditarse con informe de vida laboral y copia de los contratos que detallen la categoría profesional en la que se prestaron los servicios.

En los dos supuestos de este apartado, que son incompatibles entre sí en el mismo periodo de tiempo, no se valorarán las relaciones de colaboración social, contratos civiles, mercantiles o administrativos de prestación de servicios.

15.2. Formación, con un máximo de 8 puntos:

a) Se valorará, hasta un máximo de 2,6 puntos, la titulación académica oficial de igual o superior nivel y distinta a la alegada para el ingreso en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social de la Junta de Andalucía, de acuerdo con la siguiente escala:

- Por tener el grado de Doctor: 2,6 puntos.

- Por títulos de Masters oficiales: 1,95 puntos por cada uno.

- Por el título de Licenciado, Arquitecto, Ingeniero o equivalente: 1,3 puntos por cada uno.

- Por el título de Diplomado, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico o equivalente: 0,65 puntos por cada uno.

Solo se valorarán las titulaciones académicas reconocidas por el Ministerio y Consejería competentes en la materia como títulos académicos de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

Este mérito se justificará con fotocopia compulsada del título o certificado de haber abonado los derechos de expedición del mismo.

b) Se valorará, hasta un máximo de 1,8 puntos, el expediente académico correspondiente a la titulación alegada para acceder al Cuerpo a que se aspira de acuerdo con la siguiente escala:

- Por nota media de Matrícula de Honor: 1,8 puntos.

- Por nota media de Sobresaliente: 0,9 puntos.

- Por nota media de Notable: 0,45 puntos.

A los efectos de este subapartado y con el fin de homogeneizar las calificaciones, si alguna calificación solo estuviese expresada en términos cuantitativos se trasladará a cualitativa en los siguientes rangos: igual o mayor que 5 y menor que 7, Aprobado; igual o mayor que 7 y menor que 8,5, Notable; igual o mayor que 8,5 y menor que 9,5, Sobresaliente; e igual o mayor que 9,5 y menor o igual que 10, Matrícula de Honor.

Este mérito se acreditará con copia del Título o, en su caso, certificación académica del Centro Oficial correspondiente.

c) Se valorarán, hasta un máximo de 2 puntos, los cursos directamente relacionados con el temario de acceso al Cuerpo y Especialidad convocado, como sigue:

- Para cursos organizados, impartidos u homologados por la Administración General del Estado, las Administraciones de las Comunidades Autónomas, las Entidades que integran la

Administración Local, los Organismos y Entidades de Derecho Público de dichas Administraciones; Universidades y Colegios Profesionales; y las Organizaciones sindicales en el marco del Acuerdo de Formación para el Empleo, por cada 20 horas lectivas 0,25 puntos.

- Para el resto de cursos organizados o impartidos por cualquier otra entidad, no contemplada en el párrafo anterior, por cada 20 horas lectivas 0,10 puntos.

En todos los casos solo se valorarán por una sola vez los cursos relativos a una misma materia, aunque se repita su participación.

Los cursos de formación y perfeccionamiento se justificarán mediante la aportación de fotocopia del título o certificado del curso donde conste la entidad que lo organiza o imparte, la materia y el número de horas lectivas.

d) Por cada ejercicio superado en pruebas selectivas, hasta un máximo de 1,6 puntos:

- 0,16 puntos si se trata de ejercicios correspondientes a pruebas selectivas para el acceso al Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social de la Junta de Andalucía. El mérito de superación de ejercicios de pruebas selectivas, se acreditará mediante declaración responsable del/la interesado/a en la que identificará el número de ejercicios superados y a qué convocatoria corresponden. La veracidad de la citada declaración será comprobada por la Administración.

- 0,08 puntos si se trata de ejercicios correspondientes a pruebas selectivas para acceder al Cuerpo y Especialidad homólogos al que se aspira en otras Administraciones Públicas. Se justificará mediante certificado expedido por los organismos competentes en el desarrollo de los procesos selectivos en las correspondientes Administraciones Públicas.

15.3. Otros méritos, hasta un máximo de 2 puntos.

a) Por la participación como ponente en congresos y/o jornadas, directamente relacionados con el temario de acceso al Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social de la Junta de Andalucía con 1,50 puntos por cada ponencia.

Este mérito se acreditará con copia del certificado emitido por la organización del Congreso o de la Jornada.

b) Impartición de cursos de formación y perfeccionamiento directamente relacionados con el temario de acceso al Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social de la Junta de Andalucía: 1 punto por cada 20 horas lectivas.

En todos los casos de participación en docencia sólo se valorarán los cursos impartidos por una sola vez, aunque se repita su impartición. Se justificará este mérito con copia del certificado de la entidad que lo organiza o imparte, donde conste la materia y número de horas impartidas por el docente.

c) Por ser funcionario de carrera en cualquier Administración Pública de un Subgrupo inferior al del Cuerpo convocado: 2 puntos

16. A la puntuación obtenida en el concurso, cuya puntuación máxima será de 20 puntos, se sumarán los puntos obtenidos en la fase de oposición, siempre que en ésta se haya superado la puntuación mínima necesaria para aprobar, determinando de esta forma la puntuación final de cada aspirante y el número de aprobados/as, que no podrá ser superior al de plazas convocadas, ello sin perjuicio de lo dispuesto en el último párrafo del artículo 61.8 de la Ley 7/2007

Cuarta. Solicitudes y plazo de presentación.

1. El plazo de presentación de solicitudes será de veinte días hábiles contados a partir del siguiente al de la publicación de esta convocatoria en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, e irán dirigidas a la persona titular de la Dirección del Instituto Andaluz de Administración Pública.

2. Quienes deseen participar en el proceso selectivo harán constar en su solicitud el turno por el que concurren (acceso libre o reserva de discapacidad) e identificarán este convocatoria de forma inequívoca, consignando, entre otros

extremos, el código correspondiente al Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, opción Trabajo Social (A2.2010).

3. Las personas con discapacidad podrán solicitar las adaptaciones necesarias para la realización de los ejercicios, manifestándolo en el apartado «observaciones» de su solicitud.

4. De conformidad con lo dispuesto en la Sección 1.ª del Capítulo I de la Ley 9/1996, de 26 de diciembre, todos los que deseen participar en el proceso selectivo deberán hacer efectiva una tasa de inscripción de 24,71 euros, cuyo hecho imponible lo constituye la presentación de la solicitud para participar en la convocatoria. No tendrán que hacer efectiva la tasa de inscripción quienes acrediten su condición de personas con discapacidad en un grado igual o superior al 33%, mediante original o copia compulsada del certificado que lo acredite emitido por el órgano competente de la Consejería para la Igualdad y Bienestar Social u órganos similares de otras Administraciones Públicas, que entregarán junto con su solicitud de participación.

5. Quienes deseen formar parte de la bolsa de selección de personal interino prevista en el artículo 28 del Decreto 2/2002, de 9 de enero, deberán consignarlo en el apartado correspondiente de la solicitud.

6. La presentación de las solicitudes puede seguir dos procedimientos distintos:

6.1. Presentación telemática:

Las solicitudes se presentarán preferentemente en el Registro Telemático de la Junta de Andalucía, conforme al procedimiento que se señala en la presente base, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 38 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre.

6.1.1. La presentación electrónica se realizará ante el Registro Telemático Único de la Junta de Andalucía, al que se accederá desde la página web del Instituto Andaluz de Administración Pública www.juntadeandalucia.es/institutodeadministracionpublica. En la citada página figurarán recogidas las respuestas a las preguntas más frecuentes formuladas sobre la tramitación, así como el procedimiento para la presentación de la solicitud.

6.1.2. De acuerdo con la Ley 18/2003, de 29 de diciembre, por la que se aprueban medidas fiscales y administrativas de la Comunidad Autónoma Andaluza, todas aquellas personas que tramiten la solicitud y el pago de su tasa conjuntamente y de forma telemática (telepago), obtendrán una bonificación de 3 euros sobre el importe de la tasa a ingresar.

6.1.3. La solicitud presentada ante el Registro Telemático único de la Junta de Andalucía no podrá ser modificada en ningún caso, generándose automáticamente un justificante de la recepción de los documentos electrónicos presentados por las personas interesadas, en el que se dejará constancia del asiento de entrada que se asigna al documento, así como fecha y hora que acredite el momento exacto de presentación y el no rechazo de la misma por las actuaciones o trámites previstos en las presentes bases, por la misma u otra vía distinta.

6.1.4. En todas las solicitudes se hará constar el turno por el que se desea participar (acceso libre o reserva de discapacidad). Si no se hace constar este dato, se entenderá que se opta por el turno de acceso libre.

6.1.5. Las personas afectadas por un grado de discapacidad igual o superior al 33% que habiendo presentado telemáticamente su solicitud deseen participar por el cupo reservado a personas con discapacidad, o quieran quedar exentas del pago de la tasa por esta misma causa, deberán dirigir al Instituto Andaluz de Administración Pública, dentro del plazo de presentación de solicitudes, el certificado que acredite su condición de persona con discapacidad emitido por el órgano y la Administración competentes junto con la fotocopia compulsada del justificante de la recepción de sus solicitud de participación en el proceso selectivo que genera el sistema tras la presentación telemática.

6.2. Presentación manual:

6.2.1. Las solicitudes se ajustarán al modelo oficial publicado como Anexo IV de la presente Resolución, el cual podrá ser fotocopiado por los aspirantes u obtenerse en los lugares indicados en el punto 4 de la base primera.

En la página web del Instituto Andaluz de Administración Pública, (www.juntadeandalucia.es/institutodeadministracionpublica) podrá cumplimentarse la solicitud para su posterior impresión y presentación.

6.2.2. La tasa indicada en el punto 4 de esta Base deberá liquidarse utilizando el impreso oficial Modelo 046 de autoliquidación de tasas, del órgano gestor Instituto Andaluz de Administración Pública, aprobado por Orden de la Consejería de Economía y Hacienda de 26 de diciembre de 2001, que podrá obtenerse en los mismos lugares que el modelo de solicitud, y abonarse en cualquier sucursal de las entidades financieras reconocidas como colaboradoras de la Junta de Andalucía.

El modelo 046 específico para el pago de esta tasa contiene los siguientes datos: en el espacio destinado a la Consejería competente: «Consejería de Hacienda y Administración Pública»; en la línea de puntos destinada a señalar el órgano gestor del servicio: «Instituto Andaluz de Administración Pública»; en los recuadros reservados al código territorial del órgano o Consejería competente: el número «IA 00 00»; en la casilla correspondiente al concepto (04 del impreso): el código «0005»; y en la descripción de la liquidación (casilla 36 del modelo): «por inscripción en las convocatorias para selección de personal al servicio de la Junta de Andalucía». De no recogerse alguno de los datos aludidos deberá ser cumplimentado por el/la solicitante. Se podrá acceder a dicho impreso oficial a través de la página web del Instituto Andaluz de Administración Pública (www.juntadeandalucia.es/institutodeadministracionpublica), en el enlace «Pago de Tasas».

La acreditación del pago de la tasa se realizará adjuntando a la solicitud el «Ejemplar para la Administración» del referido impreso Modelo 046, en el que deberá constar la validación mecánica de la entidad financiera donde se efectúe el ingreso, la sucursal, el importe y la fecha del mismo. La falta de acreditación del pago de la tasa determinará la exclusión del/la solicitante.

Además, en el espacio reservado a este fin en el modelo de solicitud contenido en el Anexo IV, deberá consignarse el código numérico identificativo del impreso 046 de autoliquidación de la tasa que se recoge en la parte superior del código de barras de cada ejemplar (espacio 01 del impreso).

6.2.3. Cada solicitud presentada de forma manual debe ir acompañada por:

- El «Ejemplar para la Administración» del modelo 046 de autoliquidación de la tasa, o
- El Certificado Oficial que acredite la discapacidad alegada, en el supuesto previsto en el punto 4 de esta base.

6.2.4. Las solicitudes se presentarán en los Registros Generales del Instituto Andaluz de Administración Pública, de la Consejería de Hacienda y Administración Pública y de sus Delegaciones Provinciales, de las Delegaciones del Gobierno de la Junta de Andalucía en las diferentes provincias y de la Subdelegación del Gobierno en el Campo de Gibraltar, o en la forma establecida en el artículo 38.4 de la Ley 30/92.

Las solicitudes que se presenten a través de las Oficinas de Correos deberán ir en sobre abierto para ser fechadas y selladas por el funcionario o funcionaria de Correos, antes de ser certificadas.

Las solicitudes suscritas en el extranjero podrán cursarse, en el plazo expresado anteriormente, a través de las representaciones diplomáticas o consulares españolas correspondientes, que las remitirán seguidamente al Instituto Andaluz de Administración Pública.

7. En ningún caso, la mera presentación de la acreditación del pago de la tasa supondrá la sustitución del trámite

de presentación de la solicitud de participación en tiempo y forma, de acuerdo con lo dispuesto en esta convocatoria.

8. Procederá, previa solicitud del interesado o de la interesada, la devolución de la tasa que se hubiese satisfecho cuando no se realice su hecho imponible (presentación de la solicitud) o se constate abono de mayor cuantía a la exigida en la presente base. La exclusión definitiva del proceso selectivo de cualquier aspirante o la no presentación a la realización de alguno de los ejercicios en que consiste la oposición, no dará lugar a la devolución de los derechos de examen.

9. Para determinados trámites que hubieran de llevarse a cabo tras el periodo de entrega de solicitudes ante la Administración convocante de estas pruebas selectivas, será necesario probar documentalmente la presentación de su solicitud:

- Para la presentación manual: con el original o fotocopia compulsada de la copia de la solicitud presentada en la que conste la fecha y el lugar de presentación de la misma.

- Para la presentación telemática: con el justificante de la recepción que genera el sistema tras la presentación.

Quinta. Admisión de aspirantes.

1. Expirado el plazo de presentación de solicitudes, la Dirección del Instituto Andaluz de Administración Pública, por delegación de la persona titular de la Consejería de Hacienda y Administración Pública, dictará resolución declarando aprobadas las listas provisionales de personas admitidas y excluidas, así como las causas de exclusión, en su caso. La resolución se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y las listas se expondrán en los lugares establecidos en la base primera, punto 4.

2. Con objeto de subsanar las causas que hayan motivado su exclusión u omisión de las citadas listas, los/las aspirantes dispondrán de un plazo de diez días hábiles contados a partir del siguiente al de publicación de la resolución anteriormente aludida, para que aleguen y presenten la documentación que a su derecho convenga.

Quienes, dentro del plazo señalado, no subsanen la causa de exclusión o aleguen la omisión, serán definitivamente excluidos/as de la participación en el proceso selectivo.

3. Transcurrido el plazo establecido en el apartado anterior, la Dirección del Instituto Andaluz de Administración Pública, por delegación de la persona titular de la Consejería de Hacienda y Administración Pública, dictará Resolución, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, declarando aprobada la lista definitiva de personas admitidas y excluidas, que se expondrán en los lugares establecidos en la base primera, punto 4. Asimismo, en dicha Resolución se hará constar el lugar, fecha y hora de realización del primer ejercicio de la oposición.

En las listas definitivas se decidirá acerca de las alegaciones planteadas por las personas interesadas en el procedimiento sobre su exclusión u omisión en las listas provisionales, y la publicación les servirá de notificación.

4. La resolución por la que se declarará aprobada la lista definitiva de personas admitidas y excluidas agotará la vía administrativa. Contra la citada resolución cabrá interponer recurso de reposición ante la Dirección del Instituto Andaluz de Administración Pública, con carácter potestativo, en el plazo de un mes desde el día siguiente al de su publicación, de acuerdo con los artículos 116 y 117 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, o recurso contencioso-administrativo ante la Sala correspondiente de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su publicación, de acuerdo con lo previsto en el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sexta. Comisión de Selección.

1. A la Comisión de Selección le corresponde el desarrollo y la calificación del proceso selectivo.

2. Su composición se contiene en el Anexo I que acompaña a la presente Resolución pudiendo proponer a la Dirección del Instituto Andaluz de Administración Pública la incorporación a sus trabajos de asesores o asesoras especialistas, que colaborarán exclusivamente en el ejercicio de sus especialidades técnicas.

3. La pertenencia a la Comisión de Selección será a título individual, sin que pueda ostentarse esta en representación o por cuenta de nadie. No podrán formar parte de la Comisión de Selección aquellas personas que hubiesen realizado tareas de preparación de aspirantes a pruebas selectivas en los cinco años anteriores a la publicación de esta convocatoria, tampoco podrán formar parte el personal de elección o designación política, los funcionarios interinos y el personal eventual. Las personas que formen parte de una Comisión de Selección deberán abstenerse de intervenir, notificándolo a la Dirección del Instituto Andaluz de Administración Pública, cuando concurren en ellas alguna de las circunstancias previstas en el artículo 28 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre. La persona que ejerza la presidencia de la Comisión de Selección deberá exigir a quienes compongan la misma declaración expresa de no hallarse incurso/as en las circunstancias previstas en el artículo 28 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre.

Asimismo, cualquier persona que participe en el proceso selectivo podrá recusar a los miembros de la Comisión de Selección cuando concurren las circunstancias previstas en el párrafo anterior.

4. Por Resolución de la persona titular de la Dirección del Instituto Andaluz de Administración Pública, se podrá nombrar personal funcionario que colabore temporalmente en el desarrollo del proceso de selección, con las competencias de ejecución material y ordenación administrativa de los ejercicios que les atribuya la Comisión de Selección. Este personal estará adscrito a dicha Comisión de Selección y ejercerá sus funciones de conformidad con las instrucciones que ésta les curse al efecto.

5. Las personas que formen parte de una Comisión de Selección son personalmente responsables del estricto cumplimiento de las bases de la convocatoria y de los plazos establecidos legalmente.

6. Para la válida constitución de la Comisión de Selección a efectos de la celebración de sesiones, deliberaciones y toma de acuerdos, se requerirá la presencia de quien ostente la Presidencia y la Secretaría de la misma o, en su caso, de quienes les sustituyan, y la de la mitad, al menos, de sus miembros.

7. A efectos de comunicaciones y demás incidencias la Comisión de Selección tendrá su sede en el Instituto Andaluz de Administración Pública, sito en Avda. Ramón y Cajal núm. 35, 41080, Sevilla.

8. La Comisión de Selección podrá requerir en cualquier momento a los/las aspirantes para que acrediten su personalidad.

9. Si en el transcurso del procedimiento selectivo llegara a conocimiento de la Comisión de Selección que cualquier aspirante no cumple con los requisitos establecidos en la presente convocatoria, pondrá en conocimiento de la Dirección del Instituto Andaluz de Administración Pública dicha circunstancia, para que ésta, previa audiencia de la interesada o del interesado, resuelva de forma motivada lo que proceda.

10. La Comisión de Selección no podrá declarar que han superado el proceso selectivo un número superior de aspirantes al de plazas convocadas, ello sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 7, de la base octava, en relación con lo dispuesto en el último párrafo del artículo 61.8 de la Ley 7/2007, de 12 de abril.

11. De acuerdo con lo establecido en el Decreto 157/2007, de 29 de mayo, que modifica el Decreto 54/89, de 21 de marzo, sobre indemnizaciones por razón del servicio, la Comisión de Selección del presente proceso selectivo queda clasificada en la categoría E. Por el Instituto Andaluz de

Administración Pública se establecerá el número máximo de sesiones presenciales que, en función del número de opositores que accedan al segundo ejercicio, se asigna a la Comisión de Selección.

12. La Comisión de Selección resolverá todas las dudas que pudieran surgir en la aplicación de estas Bases, así como lo que proceda en los casos no previstos.

13. De conformidad con lo establecido en el artículo 90 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, se acordará la extinción de la Comisión de Selección por el cumplimiento de su finalidad.

Séptima. Lista de personas aprobadas.

1. Finalizado el plazo previsto en el punto 11 de la base tercera, la Comisión de Selección procederá a la verificación de la autobarema presentada por aquellos aspirantes que, habiendo superado la fase de oposición y sumada la puntuación resultante del autobaremo practicado por cada uno de ellos a la obtenida en la fase de oposición, tengan opción a superar la convocatoria en función del número de plazas ofertadas.

En dicho proceso de verificación, la Comisión de Selección podrá minorar la puntuación consignada por los aspirantes en el caso de méritos no valorables conforme al baremo de méritos o en el caso de apreciar errores aritméticos. En el supuesto de méritos autobaremos en subapartados erróneos, la Comisión de Selección podrá trasladar los mismos al subapartado correcto, sin que ello pueda implicar aumento de la puntuación total autoasignada por los aspirantes en cada apartado. En ningún caso podrá la Comisión de Selección otorgar una puntuación mayor a la consignada en cada apartado del baremo por los aspirantes.

2. Finalizada la calificación de aspirantes aprobados/as, la Comisión de Selección publicará, en los mismos lugares previstos en el apartado 4 de la base primera, la lista provisional de aprobados/as, con indicación de la puntuación obtenida tanto en la fase de oposición como en la de concurso, desglosada esta última conforme a los apartados del baremo de méritos. Dicha lista irá ordenada por orden alfabético.

Contra esta lista podrán presentarse alegaciones, que no tendrán carácter de recurso, ante la Comisión, en el plazo de 10 días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la publicación de la misma, éstas podrán realizarse y tramitarse tanto manual como telemáticamente. Dichas alegaciones serán decididas en la relación definitiva de aprobados.

La vista de expediente se realizará telemáticamente por todos los participantes interesados, precisándose para ello disponer de certificado digital, usuario y clave de acceso a la web del Empleado Público o del número del impreso de Autoliquidación de tasas (modelo 046).

3. Transcurrido el plazo referido en el punto anterior y resueltas las alegaciones en su caso presentadas, el órgano de Selección hará pública, en los mismos lugares previstos en el apartado 4 de la base primera, la relación definitiva de aprobados por orden de puntuación con las calificaciones obtenidas en cada una de las fases del proceso selectivo y la elevará como propuesta a la Secretaría General para la Administración Pública para el nombramiento como personal funcionario. Contra esta lista final de aprobados podrá interponerse recurso de alzada ante la persona titular de la Secretaría General para la Administración Pública, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquel en que se haga pública, de conformidad con los artículos 114 y siguientes de la Ley 30/92.

4. En caso de empate en la puntuación final el orden se establecerá atendiendo a la mayor puntuación obtenida en la fase de oposición. En caso de persistir el mismo, se atenderá a la puntuación obtenida en la fase de concurso de méritos por el mismo orden en que aparecen regulados en esta convocatoria; y, de persistir la igualdad, se resolverá de acuerdo con el orden alfabético que consta en el Anexo III, comenzán-

dose por la letra Ñ, según se recoge en el punto 3 de la base tercera.

Octava. Presentación de documentación y solicitud de destino.

1. La Consejería de Hacienda y Administración Pública resolverá, a través de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, de acuerdo con las necesidades de ordenación de efectivos, la oferta de vacantes a los/las aspirantes seleccionados/as en el concurso-oposición. En ésta figurará, al menos, el mismo número de plazas que aspirantes hayan sido seleccionados/as. La oferta de vacantes se anunciará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, salvo cuando las circunstancias del proceso selectivo lo permitan, y a fin de favorecer la celeridad en su gestión, el trámite de oferta de vacantes, presentación de la documentación preceptiva y petición de destinos, podrán sustituirse por un acto único mediante comparecencias personales de los/las seleccionados/as en el lugar y fecha que se determine por la Administración. En dicha oferta de vacantes se garantizará el cumplimiento de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 93/2006, de 22 de mayo.

2. Las personas seleccionadas dispondrán de un plazo de veinte días hábiles, a contar desde la publicación de dicha relación, para presentar la petición de destino, a la vista de las vacantes ofertadas, y la documentación que se detalla en el apartado 4 de la presente base, dirigidas a la persona titular de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública.

3. Las peticiones de destino se presentarán preferentemente en el Registro Telemático de la Junta de Andalucía al que se accederá desde la web del empleado público (www.juntadeandalucia.es/justiciayadministracionpublica/empleadopublico), conforme al procedimiento que se detallará en la Resolución citada en el apartado 1 de la presente base, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 38.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre.

4. La documentación que habrá de aportarse, será original o copia de la siguiente:

a) Documento Nacional de Identidad, Pasaporte o Número de Identidad Extranjero. En el supuesto de descendientes de españoles o de nacionales de otros Estados miembros de la Unión Europea y de su cónyuge, contemplado en el apartado 1.a) de la base segunda, deberán acreditar, además, el vínculo de parentesco y, en su caso, el hecho de vivir a expensas o estar a cargo del nacional de un Estado miembro de la Unión Europea con el que tengan dicho vínculo.

b) Título Académico Oficial exigido para el ingreso en el Cuerpo, o de la justificación acreditativa de haberlo solicitado y abonado los correspondientes derechos para su obtención, compulsada conforme a lo establecido en el Decreto 204/1995, de 29 de agosto, por el que se establecen medidas organizativas para los servicios administrativos de atención directa a los ciudadanos, y la Orden de la Consejería de Gobernación de 1 de diciembre de 1995.

c) Declaración jurada o promesa de no haber sido separado/a mediante expediente disciplinario del servicio de ninguna Administración Pública, ni hallarse inhabilitado/a para el ejercicio de funciones públicas y no poseer la condición de funcionario del Cuerpo y opción a que se aspira. En el caso de ser nacional de otro Estado, declaración jurada de no hallarse inhabilitado o en situación equivalente ni haber sido sometido a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.

d) Certificado médico que acredite poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas habituales del Cuerpo y opción (o especialidad) a que se aspira.

e) Petición de destinos, conforme al modelo que se publicará en la Resolución de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública citada en el apartado 1 de esta

Base. Aquellos aspirantes que hayan presentado la solicitud de petición de destinos telemáticamente no tendrán que volver a presentarla.

f) Certificado expedido por los órganos competentes en la materia, de la Junta de Andalucía u otras Administraciones Públicas que acredite la condición de persona con discapacidad cuyo grado de minusvalía sea igual o superior al 33%. Dicha condición deberá mantenerse hasta que los aspirantes adquieran la condición de personal funcionario de la Administración General de la Junta de Andalucía.

Asimismo los aspirantes con discapacidad deberán aportar certificado, expedido por la Consejería competente en la materia, de la Junta de Andalucía, en el que conste su capacidad para el desempeño de las funciones correspondientes al Cuerpo y opción a que se aspira.

5. Las personas seleccionadas que tuvieran la condición de funcionarios o funcionarias de carrera y quienes estuvieran prestando servicios en la Junta de Andalucía, estarán exentos de justificar documentalmente las condiciones y los requisitos, ya acreditados para obtener su anterior nombramiento, siempre que hubiesen sido inscritos en el Registro General de Personal de la Junta de Andalucía. El personal funcionario de otras Administraciones deberán presentar únicamente certificación del organismo de procedencia, acreditando su condición y demás circunstancias que consten en su expediente personal.

6. Quienes dentro del plazo fijado y salvo los casos de fuerza mayor no comparezcan o no presenten la documentación, o del examen de la misma se dedujera que carecen de alguno de los requisitos señalados en la base segunda, no podrán ser nombrados funcionarios ni funcionarias y quedarán sin efecto todas las actuaciones, sin perjuicio de la responsabilidad en que pudieran haber incurrido por falsedad en la solicitud de participación.

7. Con el fin de asegurar la cobertura de la totalidad de las plazas ofertadas, cuando se produzcan renuncias o cuando alguno de las personas propuestas carezca de los requisitos señalados en la base segunda, la Secretaría General para la Administración Pública podrá requerir a la Comisión de Selección relación complementaria, con los/as aspirantes que sigan a los/as propuestos, para su posible nombramiento como personal funcionario de carrera. Todo ello de conformidad con lo dispuesto en el artículo 61.8 de la Ley 7/2007.

Novena. Nombramientos y asignación de destinos.

1. Transcurrido el plazo de presentación de documentos, la persona titular de la Secretaría General para la Administración Pública, nombrará funcionarios y funcionarias de carrera a las personas que habiendo superado las pruebas selectivas cumplan los requisitos exigidos en esta convocatoria y determinará el plazo para la toma de posesión en los correspondientes destinos. La adjudicación se efectuará de acuerdo con las peticiones de los/as interesados/as, según el orden de puntuación obtenido en el proceso selectivo. En la adjudicación de destinos se garantizará que las condiciones de la asignación de las plazas convocadas resulten adecuadas a las circunstancias de las personas con discapacidad que sean determinantes para posibilitar la efectiva ocupación del puesto. Los nombramientos deberán publicarse en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

2. Las personas seleccionadas que ya tengan la condición de personal funcionario de carrera, y que ocupen con carácter definitivo un puesto de doble adscripción, podrán solicitar la adjudicación del mismo con el mismo carácter de ocupación, siempre y cuando cumplan los requisitos de la Relación de Puestos de Trabajo. En tal caso, sus solicitudes quedarán excluidas del sistema de adjudicación de destino por el orden de puntuación obtenido en el proceso selectivo.

En el caso de optar por continuar en el mismo puesto, se producirá simultáneamente la toma de posesión en dicho

puesto como personal funcionario del nuevo Cuerpo y la declaración de la situación de excedencia prevista en el artículo 15 del Real Decreto 365/1995, conforme a la redacción dada por el Real Decreto 255/2006, en el Cuerpo al que pertenecía con anterioridad.

Décima. Impugnaciones.

La presente Resolución y cuantos actos administrativos se deriven de la presente convocatoria, de sus Bases y de las actuaciones de la Comisión de Selección, podrán ser impugnados por las/los interesadas/os en los casos y en la forma establecidos por la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Sevilla, 18 de julio de 2011.- El Secretario General, Manuel Alcaide Calderón.

ANEXO I

COMISIÓN DE SELECCIÓN

Presidenta: Doña Luz M.^a Fernández-Regatillo Ruiz.
Presidenta Suplente: Doña M.^a Luisa Caldera Tejada.

Secretaria: Doña Clementina Vicente Vicente.
Secretario Suplente: Don Alberto Aguilar Hernández.

Vocales:
Doña M.^a Ángeles Fernández Enríquez.
Doña Isabel Calvo Valle.
Don Juan Carlos Gallego Babiano.

Vocales Suplentes:
Doña M.^a del Castillo Pérez Gómez.
Doña M.^a Jesús Lebrón Cruzado.
Don Francisco Fernández Romero.

ANEXO II

TEMARIO

TEMARIO COMÚN A TODAS LAS OPCIONES DE LOS CUERPOS DE TÉCNICOS DE GRADO MEDIO

Tema 1. La Constitución Española de 1978. Antecedentes. Valores superiores y principios inspiradores. El Estado Social y Democrático de Derecho. Derechos y deberes fundamentales. Los principios rectores de la política social y económica. Garantías y casos de suspensión. El procedimiento de reforma constitucional.

Tema 2. Los órganos constitucionales. La Corona. Las Cortes Generales. El Congreso de los Diputados y el Senado: Composición y funciones. La función legislativa. El Gobierno del Estado. El Poder Judicial. El Tribunal Constitucional. El Tribunal de Cuentas y el Defensor del Pueblo.

Tema 3. La organización territorial del Estado en la Constitución Española. Las Comunidades Autónomas: Fundamento constitucional. Los Estatutos de Autonomía. Delimitación de las funciones y competencias del Estado y las Comunidades Autónomas. Las potestades legislativas de las Comunidades Autónomas. La organización de las Comunidades Autónomas.

Tema 4. La Administración Local: Regulación constitucional. Tipología de los Entes Locales. Distribución de competencias entre el Estado y las Comunidades Autónomas sobre Administración Local. La Ley de Bases de Régimen Local. La organización territorial de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Tema 5. El municipio: organización y competencias. La provincia: organización y competencias. Las relaciones entre la Comunidad Autónoma Andaluza y las Diputaciones provinciales.

Tema 6. La Comunidad Autónoma de Andalucía: Antecedentes histórico-culturales. El Estatuto de Autonomía para Andalucía: proceso de elaboración, fundamento, estructura y

contenido básico. Competencias de la Comunidad Autónoma. Reforma del Estatuto.

Tema 7. Organización Institucional de la Comunidad Autónoma de Andalucía (I): El Parlamento de Andalucía. Composición, atribuciones y funcionamiento. El Tribunal Superior de Justicia de Andalucía. El Defensor del Pueblo de Andalucía. La Cámara de Cuentas de Andalucía.

Tema 8. Organización Institucional de la Comunidad Autónoma de Andalucía (II): El Presidente de la Junta de Andalucía: Elección, estatuto personal y funciones. El Consejo de Gobierno: Composición, carácter, atribuciones y funcionamiento. Las Comisiones Delegadas y la Comisión General de Viceconsejeros y Viceconsejeras. El Consejo Consultivo de Andalucía: Naturaleza, composición y funciones.

Tema 9. La Administración de la Comunidad Autónoma de Andalucía. Principios de organización, actuación y atención ciudadana. Los Consejeros, Viceconsejeros, Directores Generales, Secretarios Generales Técnicos y órganos análogos. La organización central y territorial de la Administración de la Junta de Andalucía. Entidades instrumentales de la Administración de la Junta de Andalucía

Tema 10. La Unión Europea. Los Tratados originarios y modificativos de las Comunidades Europeas. Las instituciones comunitarias. La representación de la Junta de Andalucía ante la Unión Europea. El Derecho Comunitario y sus distintos tipos de fuentes.

Tema 11. Las libertades básicas del sistema comunitario. Las principales políticas comunes, con especial referencia a la política regional comunitaria: Los fondos estructurales y sus objetivos prioritarios. El presupuesto de las Comunidades Europeas.

Tema 12. La Administración Pública: Concepto, caracteres y clasificación. La Administración y el Derecho. El principio de legalidad. Las potestades administrativas. La actividad discrecional de la Administración. El Derecho Administrativo: Concepto y contenido. Autonomía del derecho Administrativo. Criterios de aplicación.

Tema 13. Fuentes del Derecho Administrativo: Concepto y clasificación. Jerarquía normativa. La Ley: Concepto y clases. Disposiciones del Ejecutivo con fuerza de Ley. El Reglamento: Concepto y clasificación. La potestad reglamentaria: Fundamento titularidad y límites. Procedimiento de elaboración de los Reglamentos. Fuentes subsidiarias e indirectas del Derecho Administrativo.

Tema 14. Los órganos administrativos: Concepto y clases. La competencia: Clases y criterios de delimitación. El acto administrativo: Concepto, clases y elementos. La forma de los actos: La motivación. La eficacia de los actos administrativos: la notificación y la publicación. El silencio administrativo: Naturaleza y régimen jurídico. Su regulación en la Comunidad Autónoma de Andalucía. La invalidez y revisión de oficio de los actos administrativos. La inderogabilidad singular del Reglamento.

Tema 15. El procedimiento administrativo: Naturaleza y fines. El procedimiento administrativo común en la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Los principios generales. Abstención y recusación. Los interesados. Derechos de los ciudadanos en el procedimiento. Las fases del procedimiento. Los procedimientos especiales.

Tema 16. La revisión de los actos administrativos. Revisión de oficio. Los recursos administrativos: concepto, clases y principios generales de su regulación. Actos que agotan la vía administrativa. La jurisdicción contencioso-administrativa: Concepto y naturaleza.

Tema 17. Los contratos de la Administración: objeto y finalidad. Ámbito subjetivo de aplicación. Calificación de los contratos. El órgano de contratación. Capacidad y solvencia del empresario. Régimen de invalidez. Adjudicación de los contratos. Ejecución, modificación y extinción de los contratos.

Tema 18. La responsabilidad patrimonial de la Administración. Competencias de la Junta de Andalucía. Procedimiento general y procedimiento abreviado. La responsabilidad de las autoridades y del personal. Responsabilidad de la Administración por actos de sus concesionarios y contratistas.

Tema 19. La expropiación forzosa: regulación constitucional. Competencias de la Junta de Andalucía. Naturaleza y justificación de la potestad expropiatoria. Sujetos, objeto y causa. El procedimiento general. Peculiaridades del procedimiento de urgencia. Procedimientos especiales. La reversión de los bienes objeto de la expropiación.

Tema 20. La Función Pública de la Junta de Andalucía. El Estatuto Básico del Empleado Público: forma y ámbito de aplicación. La Ley de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía. Clases de Personal al servicio de la Junta de Andalucía.

Tema 21. El personal funcionario. Procedimiento para la provisión de puestos adscritos a personal funcionario. Carrera y promoción profesional. Situación Administrativa. Derechos y deberes. Régimen de incompatibilidades. El personal laboral: Normativa aplicable. El Convenio Colectivo para el personal laboral al servicio de la Junta de Andalucía. Estructura y contenido general.

Tema 22. El presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía. Concepto y estructura. Los criterios de clasificación de los créditos presupuestarios. El ciclo presupuestario. El procedimiento general de ejecución del gasto público. El control de la actividad financiera de la Comunidad Autónoma de Andalucía: Tipos de control.

Tema 23. La financiación de las Comunidades Autónomas: Regulación. La financiación de la Comunidad Autónoma de Andalucía. La cesión de tributos a Andalucía. Fuentes de financiación propia de la Comunidad Autónoma Andaluza

Tema 24. Los sistemas informáticos: Conceptos, componentes y funcionamiento general. Tipos de arquitecturas. Niveles de arquitectura informática. Tendencias actuales de arquitectura informática para organizaciones complejas. Los procesos cooperativos y la arquitectura cliente-servidor. Referencia a la arquitectura de la Junta de Andalucía.

Tema 25. Los sistemas operativos. Los sistemas de gestión de bases de datos. Tipología de los sistemas de información. Sistemas de ayuda a la toma de decisiones, sistemas de trabajo en grupo, sistemas de tratamiento, almacenamiento y archivo de documentos, sistemas para tratamiento estadísticos, sistemas inteligentes, correo electrónico e internet. Concreción de los sistemas adoptados por la Junta de Andalucía.

Tema 26. Igualdad de Género, conceptos generales: Conceptos: Género, discriminación, desigualdad, acción positiva, roles y estereotipos. Discriminación por razón de sexo: discriminación directa e indirecta, discriminación salarial. Acoso por razón de sexo. Discriminación en la publicidad y lenguaje sexista. Igualdad entre mujeres y hombres: Igualdad de Derechos, de Trato y de Oportunidades.

Tema 27. Normativa sobre igualdad: La igualdad de género en la Constitución y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía. Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la Igualdad de Género en Andalucía. Ley 13/2007, de 26 de noviembre, de medidas de prevención y protección integral contra la violencia de género.

Tema 28. Transversalidad de género: Concepto de Mainstreaming: Enfoque integrado de Género en las Políticas Públicas. La Unidad de Igualdad y Género: Funciones. Pertinencia e impacto de género en la Normativa: conceptos y objetivos. Comisión de Impacto de Género en los Presupuestos Públicos de la Comunidad Autónoma: objeto y competencias.

Tema 29. Violencia de Género: Concepto y tipos de violencia hacia las mujeres. Prevención y protección integral. Recursos y programas específicos en la Comunidad Autónoma de Andalucía

TEMARIO ESPECÍFICO DEL CUERPO DE TÉCNICOS DE GRADO MEDIO, OPCIÓN TRABAJO SOCIAL (A2.2010)

Tema 1. Los Servicios Sociales en España. Noción constitucional de asistencia social y servicios sociales. Competencias constitucionales de las Comunidades Autónomas y del Estado en materia de servicios sociales. Régimen de derechos y deberes de los usuarios de los servicios sociales.

Tema 2. Los Servicios Sociales en la Comunidad Autónoma Andaluza. Marco jurídico y planificación regional. Consejería de Asuntos Sociales. Competencias y Funciones. La financiación de los Servicios Sociales. Los Consejos de Servicios Sociales. La Comisión Delegada de Bienestar Social.

Tema 3. Los Servicios Sociales Comunitarios 1. Concepto, objetivos, Áreas de Actuación, Ubicación Física. Servicios: Servicio de Información, Valoración, Orientación y Asesoramiento: SIUSS. Servicio de Ayuda a Domicilio. Servicio de cooperación social. Servicio de convivencia y Reinserción. Prestaciones complementarias.

Tema 4. Servicios Sociales Comunitarios 2. Equipamiento básico en Servicios Sociales. La importancia del equipo interdisciplinar: Composición y roles. Coordinación entre Servicios Sociales Comunitarios y Especializados: Protocolo de derivación.

Tema 5. Conceptos básicos para el Trabajo Social. Acción Social, Bienestar Social, Política Social, Servicios Sociales, Sociedad del Bienestar, Trabajo Social. Teorías contemporáneas del Trabajo Social. Modelos de práctica profesional. Corrientes profesionales del trabajo social.

Tema 6. La investigación social. Diagnóstico, planificación, ejecución y evaluación de los Servicios Sociales. Proyectos de intervención.

Tema 7. Técnicas básicas en Trabajo Social. La entrevista: Bases conceptuales y diferentes tipos de entrevista. El informe social. Ficha social. Historia social. El contrato: Un instrumento para el cambio.

Tema 8. La ética profesional del Trabajo Social. Código de Ética Profesional de la Federación Internacional del Trabajo Social. Concepto de ética pública. Ética de la Administración, los profesionales, las empresas y de las organizaciones que prestan Servicios Sociales. El secreto profesional. Conflictos éticos en la práctica profesional.

Tema 9. Política Social Europea. Política Social y de Empleo en el Tratado Constitutivo de la Unión Europea. Estrategia actual. Perspectivas futuras. Programas y líneas de financiación.

Tema 10. El sistema de Seguridad Social en España. Caracteres generales y estructura de la Seguridad Social. Acción protectora de la Seguridad Social. Contingencias cubiertas. El presente y futuro de las pensiones: Pacto de Toledo.

Tema 11. Concepto de Salud y sus determinantes. Los factores de salud que puedan generar problemática social. Los factores sociales que pueden generar problemas de salud. Las desigualdades en salud. Salud Pública. La coordinación entre los dispositivos sanitarios y de servicios sociales para la atención integral del enfermo.

Tema 12. El Sistema Sanitario Español. Legislación y marco institucional. Estructura del sistema sanitario. Plan Andaluz de Salud. Niveles asistenciales. Diseño de estrategias para la promoción de la salud.

Tema 13. Política educativa. Legislación básica actual. Ley Orgánica de Calidad de la Educación. Principios que inspiran el sistema educativo andaluz. La educación en valores. Políticas de igualdad de oportunidad.

Tema 14. Calidad de vida en el contexto de los servicios sociales especializados y comunitarios. Concepto de calidad de vida (Schalock). Evaluación de la calidad de vida. Calidad de servicio, eficacia y eficiencia. Normas de certificación.

Tema 15. Las instituciones residenciales como instrumentos para la atención a situaciones sociales. Criterios científicos y valores sociales de las instituciones residenciales como instrumentos de apoyo a la familia. La calidad de vida en los

centros residenciales. La intervención del trabajador social en entornos institucionalizadores.

Tema 16. La Atención sociosanitaria. Fundamentos y retos de la atención sociosanitaria. Unidades funcionales, servicios y programas de atención sociosanitaria. Alternativas para la atención sociosanitaria a agudos y cuidados continuados.

Tema 17. El reto social ante la dependencia. Marco conceptual. Desarrollo de sistemas de atención para la dependencia en Europa. Situación actual en España y Andalucía. Demanda potencial, principales colectivos e impactos de la dependencia. Modelos de oferta de servicios. Financiación de la dependencia.

Tema 18. La violencia. La violencia de género y familiar. La violencia contra inmigrantes y minorías étnicas. Educación en valores de paz. Sistemas de detección de la violencia y su prevención. Programas de intervención en las personas maltratadas y en las maltratadoras. Influencia de los medios de comunicación.

Tema 19. Gestión de organizaciones. Creación y gestión social de organizaciones: Liderazgo, toma de decisiones y técnicas de dirección empresarial. Planificación estratégica. Organización inteligente. Desarrollo organizacional basado en el aprendizaje. Concepto de inteligencia emocional.

Tema 20. Voluntariado y acción social no gubernamental 1. Concepto de la acción voluntaria. Definición, ámbito de actuación, derechos y deberes. Papel de las organizaciones voluntarias en el desarrollo de servicios sociales. Órganos de participación del Voluntariado. Papel del trabajador/a social en la Iniciativa Social y el Voluntariado.

Tema 21. Voluntariado y acción social no gubernamental 2. Legislación y marco institucional. Organizaciones voluntarias y tercer sector: Asociaciones y Fundaciones. El Registro de Entidades y Centros de servicios sociales que prestan servicios en Andalucía. Financiación de las Entidades sociales: Subvenciones y conciertos.

Tema 22. La exclusión social 1. Concepto de pobreza, desigualdad y exclusión social. Los procesos de empobrecimiento. Impacto del fenómeno de la globalización. El concepto de rentas mínimas y la inserción social: Características generales. La intervención del trabajador/a social ante la pobreza y la exclusión.

Tema 23. La exclusión social 2. Estrategias de lucha. El contexto europeo. Legislación Estatal. Programa de Solidaridad de los Andaluces para la Erradicación de la marginación y la pobreza.

Tema 24. La familia 1. Modelos familiares en la sociedad actual. Las familias con factores de riesgo. La familia multi-problemática. Redes de apoyo formales e informales. La mediación familiar en los servicios sociales. La mediación y el arbitraje. Servicios de mediación familiar.

Tema 25. La familia 2. Legislación y marco institucional. Políticas de apoyo a la familia en las distintas Administraciones. Planes de apoyo a la familia: Ámbito europeo, estatal y autonómico.

Tema 26. Infancia y Adolescencia 1. El niño/la niña, sujetos de derechos. La evolución y el desarrollo de los derechos de la infancia. La Declaración de los Derechos del Niño. Análisis de los problemas de la juventud andaluza. Estrategias de intervención en este sector del trabajador/a social.

Tema 27. Infancia y Adolescencia 2. Protección del menor. Situaciones de riesgo en la infancia: La prevención, la detección y factores de riesgo. El maltrato y abuso sexual infantil. Los Servicios Sociales Comunitarios en la atención al menor. El trabajador/a social en los distintos niveles de intervención y coordinación entre los distintos servicios.

Tema 28. Infancia y la Adolescencia 3. Legislación y mecanismos de actuación. Recursos dependientes de la Administración Autonómica. La atención al menor en su medio. La atención al menor con medidas alternativas que impliquen

separación de la familia biológica. Medidas para la atención a menores infractores.

Tema 29. La mujer 1. Políticas de género: Discurso y debate. Estereotipos. Género y roles de género. Ámbitos de desigualdad. Conceptos claves: «Mainstreaming». Paridad. Segregación horizontal y vertical. «Spill over». Techo de cristal. Acciones positivas y protectoras. Discriminación directa e indirecta.

Tema 30. La mujer 2. Legislación y marco institucional. Herramientas para la igualdad y conferencias internacionales. Competencias de la Administración Central. La Administración Autónoma: Instituto Andaluz de la Mujer. Competencias de la Administración Local. Planes de Igualdad de oportunidades para las mujeres.

Tema 31. Personas mayores 1. Teoría sobre el envejecimiento. Aspectos demográficos, psicológicos y sociales del envejecimiento. La intervención del Trabajador/a Social en la coordinación de servicios y recursos para atención/bienestar del anciano. Niveles de intervención.

Tema 32. Personas mayores 2. Legislación y marco institucional. Competencias de la Administración Central, Autónoma y Local. Plan Gerontológico. Servicios de atención diurna y residencial.

Tema 33. Personas con discapacidad 1. Conceptos básicos. Necesidades y apoyos a las personas con discapacidad a lo largo del ciclo vital. La integración y normalización. Trabajo interdisciplinar en los servicios para las personas con discapacidad.

Tema 34. Personas con discapacidad 2. Legislación y marco institucional. Competencias de la Administración Central, Autónoma y Local: Objetivos y recursos. Servicios y prestaciones.

Tema 35. Minorías Étnicas 1. Concepto de etnia. Etnicidad. Los derechos de las minorías étnicas. El derecho a la diversidad. Impacto social de las minorías étnicas como consecuencia de la emigración. La etnia gitana. El trabajador/a social en la atención a las minorías.

Tema 36. Minorías étnicas 2. Legislación y marco institucional. Competencias de la Administración Central. Planes de actuación de la Comunidad Andaluza. Intervención de las Entidades Locales en la atención a las minorías étnicas.

Tema 37. Movimientos migratorios 1. Planteamientos teóricos y metodológicos. Los procesos migratorios. Migraciones y clase social. La población inmigrante con necesidad de intervención social. Población inmigrante regularizada y población inmigrante indocumentada: Necesidades. El trabajador/a social en esta área.

Tema 38. Movimientos migratorios 2. Legislación y marco institucional. Políticas de intervención estatal y autonómica. Papel de la iniciativa social. Discurso y prácticas migratorias. Estructuras de integración y recursos. Trabajo Social y multiculturalidad.

Tema 39. Drogas y otras adicciones 1. Drogas legales e ilegales. Adicciones sin sustancias. Aspectos sanitarios, sociales y educativos. Prevención, atención e incorporación social. Papel del trabajador/a social en las actuaciones intersectoriales.

Tema 40. Drogas y otras adicciones 2. Legislación y marco institucional. Competencias de la Administración Central y Autónoma. Plan Andaluz sobre las Drogas. Marco de colaboración con las Corporaciones Locales.

ANEXO III

CRITERIOS DE ORDENACIÓN ALFABÉTICA

1. Los dígrafos CH, LL y RR no se considerarán como letra del abecedario, ocupando su lugar dentro de las correspondientes a las letras C, L y R.

2. Los primeros apellidos que comiencen con de, del o de la(s), serán tratados de forma igualitaria, independientemente de la forma en que sean transcritos por los interesados, siendo éstos incorporados al nombre.

Ejemplo: Luis del Castillo Velasco.

- Primer apellido: Castillo.

- Segundo apellido: Velasco.

- Nombre: Luis del.

3. Los segundos apellidos que comiencen con de, del o de la(s), serán tratados de forma igualitaria, independientemente de la forma en que sean transcritos por los interesados, siendo estos incorporados al final del 1.º apellido.

Ejemplo: Luis del Castillo de las Heras.

- Primer apellido: Castillo de las.

- Segundo apellido: Heras.

- Nombre: Luis del.

4. Los apellidos compuestos serán tratados de forma igualitaria, independientemente de la forma en que sean transcritos por los interesados, considerándose en cualquier caso sin guión. Se situarán al final de la primera mitad del apellido compuesto.

Ejemplos:

1.º Luis Vargas Castillo.

2.º Luis Vargas-Machuca Castillo.

Será considerado como Luis Vargas Machuca Castillo y aparecerá después de los anteriores Vargas.

3.º Luis Vargas Machuca-Castillo.

Será considerado como Luis Vargas Machuca Castillo y aparecerá después de los anteriores Machuca.

4.º Luis Vargas Montes.

5. Los acentos, diéresis, apóstrofes o cualquier otro signo ortográfico no establecerán distinción alguna en cuanto al orden alfabético, considerándose para ello como si no existiesen.

Ejemplo:

Luis Castillo O'connor = Luis Castillo Oconnor.

Luis O'Donnell Agüero = Luis Odonnell Agüero.

ANEXO IV

MODELO DE SOLICITUD

Ver Anexo IV en páginas núms. 20 y 21 del BOJA núm. 138, de 15.7.2011

RESOLUCIÓN de 22 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, por la que se amplía el plazo para la resolución del concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes.

Con fecha 15 de marzo de 2011, en el BOJA núm. 52, se publica la Resolución de 2 de marzo de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de la provincia de Granada.

La base duodécima de la Resolución citada establece que la resolución del concurso convocado deberá efectuarse en el plazo máximo de cuatro meses, a contar desde la finalización del plazo de presentación de solicitudes, sin perjuicio de la posibilidad de ampliación del mencionado plazo, de conformidad con lo previsto en el artículo 49 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Asimismo, y con objeto de garantizar a todos los interesados la realización de los trámites de vista de expediente y presentación de alegaciones a las listas provisionales, resulta necesario declarar inhábil el mes de agosto.

En su virtud, en uso de las facultades atribuidas por el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y de conformidad con el Decreto 2/2002, de 9 de enero, modificado por el Decreto 528/2004, de 16 de noviembre, y el Decreto 245/2005, de 8 de noviembre, y en uso de la competencia atribuida a esta

Delegación Provincial de Hacienda y Administración Pública, por el art. 43 del citado Decreto y según lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre,

RESUELVO

Primero. Ampliar en dos meses el plazo para la resolución a que se refiere la base duodécima de la Resolución de 2 de marzo de 2011, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de la provincia de Granada.

Segundo. Declarar el mes de agosto inhábil a efectos del cómputo de los plazos establecidos para la resolución del concurso de méritos convocado por la citada Resolución.

Granada, 22 de julio de 2011.- El Delegado, José Antonio Aparicio López.

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

RESOLUCIÓN de 22 de julio de 2011, de la Viceconsejería, por la que se amplía el plazo para la resolución del concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

Con fecha 15 de marzo de 2011, en el BOJA núm. 52, se publica la Resolución de 2 de marzo de 2011, de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

La base duodécima de la Resolución citada establece que la resolución del concurso convocado deberá efectuarse en el plazo máximo de cuatro meses, a contar desde la finalización del plazo de presentación de solicitudes, sin perjuicio de la posibilidad de ampliación del mencionado plazo, de conformidad con lo previsto en el artículo 49 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Asimismo, y con objeto de garantizar a todos los interesados la realización de los trámites de vista de expediente y presentación de alegaciones a las listas provisionales, resulta necesario declarar inhábil el mes de agosto.

En su virtud, en uso de las facultades atribuidas por el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y de conformidad con el Decreto 2/2002, de 9 de enero, modificado por el Decreto 528/2004, de 16 de noviembre, y el Decreto 245/2005, de 8 de noviembre, y en uso de la competencia delegada a esta Viceconsejería por la Orden de 24 de junio de 2010 (BOJA núm. 139, de 16 de julio) y según lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre,

RESUELVO

Primero. Ampliar en dos meses el plazo para la resolución a que se refiere la base duodécima de la Resolución de 2 de marzo de 2011, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

Segundo. Declarar el mes de agosto inhábil a efectos del cómputo de los plazos establecidos para la resolución del concurso de méritos convocado por la citada Resolución.

Sevilla, 22 de julio de 2011.- El Viceconsejero, Luis Nieto Ballesteros.

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

RESOLUCIÓN de 22 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se amplía el plazo para la resolución del concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

Con fecha 15 de marzo de 2011, en el BOJA núm. 52, se publica la Resolución de 2 de marzo de 2011, de la Consejería de Agricultura y Pesca, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

La base duodécima de la Resolución citada establece que la resolución del concurso convocado deberá efectuarse en el plazo máximo de cuatro meses, a contar desde la finalización del plazo de presentación de solicitudes, sin perjuicio de la posibilidad de ampliación del mencionado plazo, de conformidad con lo previsto en el artículo 49 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Asimismo, y con objeto de garantizar a todos los interesados la realización de los trámites de vista de expediente y presentación de alegaciones a las listas provisionales, resulta necesario declarar inhábil el mes de agosto.

En su virtud, en uso de las facultades atribuidas por el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y de conformidad con el Decreto 2/2002, de 9 de enero, modificado por el Decreto 528/2004, de 16 de noviembre, y el Decreto 245/2005, de 8 de noviembre, y en uso de la competencia delegada a esta Secretaría General Técnica por el artículo 12.c) de la Orden de 25 de noviembre de 2009 (BOJA núm. 236, de 3 de diciembre), y según lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre,

RESUELVO

Primero. Ampliar en dos meses el plazo para la resolución a que se refiere la base duodécima de la Resolución de 2 de marzo de 2011, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de esta Consejería en la provincia de Sevilla.

Segundo. Declarar el mes de agosto inhábil a efectos del cómputo de los plazos establecidos para la resolución del concurso de méritos convocado por la citada Resolución.

Sevilla, 22 de julio de 2011.- El Secretario General Técnico, Fernando Repiso Rubio.

UNIVERSIDADES

RESOLUCIÓN de 13 de julio de 2011, de la Universidad de Málaga, por la que se convoca a concurso público la contratación de investigadores doctores para la realización de estancias postdoctorales en centros extranjeros.

Entre los objetivos estratégicos de la Universidad de Málaga se incluye potenciar la capacidad investigadora, la internacionalización y movilidad de sus grupos de investigación, así como la formación de recursos humanos. Dentro de esta línea de actuación, nuestra institución participa en el 7.º Programa Marco de la Unión Europea, a través de la acción Marie Curie, «Co-funding of Regional, National and International Programmes», mediante el proyecto U-MOBILITY, que tiene por objeto favorecer e incen-

tivar la movilidad de investigadores para la realización de estancias postdoctorales en centros extranjeros.

Mediante la presente Resolución se hace pública la convocatoria de la Universidad de Málaga destinada a promover la contratación de personal investigador doctor para la realización de estancias postdoctorales en un centro de investigación de excelencia que radique en el extranjero con objeto de desarrollar un proyecto específico de investigación. Los proyectos de investigación a realizar durante la estancia de movilidad perseguirán la actualización de los conocimientos o el aprendizaje de nuevas técnicas y métodos para la docencia y/o la investigación, contribuyendo al desarrollo profesional integral del investigador, al mismo tiempo, servirán para establecer nuevos vínculos o para fortalecer los ya existentes entre las instituciones de origen y destino, propiciando una colaboración regular y permanente entre docentes e investigadores y entre instituciones. Los proyectos de investigación se desarrollarán en dos fases, una fase de salida al centro extranjero de investigación con una duración mínima de 18 meses y máxima de 24 meses y una fase de retorno a la Universidad de Málaga con una duración mínima de 9 meses y máxima de 12 meses.

Esta convocatoria tiene como elemento clave la proyección internacional, facilitando la incorporación temporal de personal investigador a universidades y centros de investigación extranjeros, que permitirá tanto la ampliación de conocimientos y mejora de sus competencias, como la transferencia de los mismos al sistema universitario, dando cumplimiento al artículo 150-1 de nuestros Estatutos al establecer que «La investigación, fundamento de la docencia, medio para el progreso de la comunidad y soporte de la transferencia social del conocimiento, constituye una función esencial de la Universidad de Málaga».

De conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Universidades 6/2001, de 21 de diciembre, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, y haciendo uso de las atribuciones conferidas por el artículo 20 del referido texto legal y el artículo 32 del Decreto 145/2003, de 3 de junio, por el que se publican los Estatutos de la Universidad de Málaga (BOJA de 9.6.03), este Rectorado ha resuelto convocar un máximo de 12 plazas, de acuerdo con las siguientes bases:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto.

El objeto de la presente resolución es aprobar las bases de la convocatoria correspondiente al año 2011, del procedimiento de contratación de personal investigador doctor para la realización de estancias postdoctorales en centros extranjeros, en régimen de publicidad, objetividad y concurrencia competitiva.

Artículo 2. Finalidad.

Se financiará la contratación laboral por parte de la Universidad de Málaga de investigadores, residentes en Andalucía, para la realización de estancias post-doctorales en centros de investigación de excelencia públicos o privados radicados fuera de España.

Artículo 3. Duración del contrato.

La contratación del personal investigador tendrá una duración máxima de 36 meses computados desde la fecha de la incorporación del investigador al centro internacional de investigación y comprenderá dos fases: una fase de salida al centro extranjero de investigación con una duración mínima de 18 meses y máxima de 24 meses y una fase de retorno de incorporación obligatoria a la Universidad de Málaga, con una duración mínima de 9 meses y máxima de 12 meses.

Artículo 4. Centros de destino y retorno.

El Centro de destino será la Institución donde el investigador realizará su estancia en la fase de salida y podrá ser

cualquier centro público o privado de investigación radicado fuera de España con nivel científico y tecnológico reconocido, que tenga capacidad para permitir ejecutar el proyecto de investigación y contribuir al desarrollo profesional a largo plazo del investigador.

El centro de retorno será la Institución donde el investigador regrese tras la fase de salida y deberá ser un Centro, Departamento o Instituto de la Universidad de Málaga.

Artículo 5. Requisitos de los solicitantes.

Para ser admitido en la presente convocatoria los aspirantes deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Tener nacionalidad de cualquier Estado Miembro de la UE o país asociado, distinta a la del país en que vaya a realizar la estancia post-doctoral.

2. Estar en posesión del Título de Doctor, que sea adecuado para el desarrollo de la especialización en el centro internacional. Los títulos obtenidos en el extranjero deberán estar homologados por el órgano competente.

3. No superar diez años de actividad investigadora en régimen de dedicación a tiempo completo, o período equivalente si lo ha prestado en régimen de dedicación a tiempo parcial, a contar desde la fecha de obtención de la titulación universitaria oficial que habilite para iniciar los estudios de doctorado. Las situaciones de incapacidad temporal, maternidad y adopción o acogimiento durante el período de duración de la actividad investigadora, interrumpirán su cómputo, acreditándose mediante la aportación de declaración responsable. El solicitante podrá ser requerido para facilitar documentación complementaria a petición del órgano de selección.

4. Ser residentes en Andalucía durante, al menos, los cuatro años inmediatamente anteriores al cierre de la convocatoria, acreditándose según lo descrito en la Guía del Solicitante publicada en la página web: <http://www.umobility.uma.es>. El solicitante podrá ser requerido para facilitar documentación complementaria a petición del órgano de selección.

5. No haber residido o llevado cabo su principal actividad (estudios, trabajo, etc.) en el país de destino durante más de doce meses en los últimos tres años, acreditándose mediante la aportación de declaración responsable. El solicitante podrá ser requerido para facilitar documentación complementaria a petición del órgano de selección.

Los anteriores requisitos deberán cumplirse en el momento de finalización del plazo de presentación de solicitudes.

Artículo 6. Número de contratos.

Se subvencionarán un máximo de 12 contratos laborales para la realización de un proyecto específico de investigación, al amparo de la disposición adicional séptima de la Ley 12/2001, de 9 de julio, de medidas de reforma del mercado de trabajo para el incremento del empleo y la mejora de su calidad.

Artículo 7. Retribuciones.

Los contratos que se formalicen al amparo de esta convocatoria financiarán únicamente los siguientes conceptos:

a) El coste salarial. El coste salarial de cada uno de los contratos no podrá ser inferior a 27.045,54 euros brutos anuales, incluyendo la cuota empresarial a la Seguridad Social.

b) El abono de los gastos de instalación y viaje durante la fase de salida. La cuantía será fijada en función de la distancia entre España y el país de destino y oscilará entre 250 euros y 2.500 euros por año, de conformidad a lo establecido en el Anexo I de la convocatoria.

c) El pago de un complemento de movilidad. Se abonará una cuantía fija mensual de 300 euros para investigadores sin familia desplazada y de 500 euros para investigadores acompañados de su familia mientras dure su estancia.

La suma de las cantidades correspondiente a los apartados b) y c) no podrá superar los 6.000 € anuales.

Las cantidades establecidas en los apartados a) y c) les serán de aplicación un factor de corrección para el país de destino, de forma que se tengan en cuenta las diferencias en los niveles de vida de los distintos países, según se especifica en el Anexo II de esta convocatoria.

No serán susceptibles de abono las tasas académicas, gastos de material y cualquier otro derivado de la formación.

Los pagos se realizarán mensualmente al beneficiario de acuerdo con los datos de domiciliación bancaria proporcionados por el solicitante.

Artículo 8. Forma del contrato.

Los contratos financiados con cargo a esta convocatoria serán a tiempo completo y de duración determinada para la realización del proyecto de investigación establecido en la solicitud y en los centros y grupos de investigación especificados en la propuesta presentada.

El contrato no podrá coincidir con la vigencia de cualquier otro contrato laboral o de una beca por parte del beneficiario. No obstante lo anterior, podrán ser concurrentes con las cantidades que los investigadores podrían percibir como complementos provenientes de proyectos de I+D y con aquellas otras para la compensación del coste de la vida u otras de naturaleza social que los centros de destino otorguen a los investigadores doctores, según su propia normativa interna.

La contratación se efectuará de acuerdo con la legislación laboral vigente. El contrato se firmará por la Universidad de Málaga y los investigadores, y en el mismo debe hacerse referencia expresa, al menos, a los siguientes extremos:

- a) Duración del contrato.
- b) Fecha de incorporación efectiva del investigador a su puesto de trabajo.
- c) La retribución mensual.
- d) El Centro de investigación donde vaya a realizar la actividad laboral el personal contratado, periodo de estancia en el mismo y periodo de estancia en la Universidad de Málaga.
- e) Mención expresa de la obligatoriedad de retorno a la Universidad de Málaga.
- f) El hecho de que el contrato está subvencionado por el programa europeo «Co-funding of Regional, National and International Programmes» y co-financiado por la Universidad de Málaga.

Los contratos suscritos al amparo de esta convocatoria no implicarán por parte de los centros, tanto de destino como de retorno, compromiso alguno en cuanto a la posterior incorporación del beneficiario a la plantilla del mismo.

Artículo 9. Firma del contrato.

Los beneficiarios deberán firmar el contrato laboral e incorporarse al centro de destino en un plazo máximo de 3 meses contados desde la publicación de la resolución de concesión.

Artículo 10. Requisitos de los proyectos de investigación.

Los contratos objeto de la presente convocatoria están dirigidos a promover la investigación de calidad, evidenciada tanto por la internacionalización de las actividades y la valoración de sus resultados en atención a su alto impacto científico y tecnológico, como por su contribución a la solución de los problemas sociales, económicos y tecnológicos.

Los proyectos a realizar durante la estancia de movilidad podrán ser de cualquier temática libremente elegida por el investigador, salvo las recogidas en el Programa Marco de la UE de Investigación Nuclear (Euratom).

El investigador deberá elaborar y presentar su propuesta avalada por un investigador perteneciente a la Universidad de Málaga y con la autorización del Consejo del Departamento. El investigador coordinador asumirá la supervisión del desarrollo de las actividades propuestas y será la persona con quien el contratado realizará su fase de retorno. Este investigador coordinador deberá tener vinculación estatutaria o laboral en

la Universidad de Málaga y encontrarse en situación de servicio activo o servicios especiales, colaborando en las tareas de seguimiento y justificación de las actividades del proyecto cuando así se solicite. Asimismo, deberá contar con la aceptación expresa de un investigador adscrito al Centro de destino.

La realización de los proyectos de investigación objeto de esta convocatoria deberán cumplir con las siguientes normas:

a) Los principios fundamentales establecidos en la Declaración de Helsinki (Asamblea Médica Mundial), en el Convenio del Consejo de Europa relativo a los derechos humanos y la biomedicina, en la Declaración Universal de la UNESCO sobre el genoma humano y los derechos humanos, los requisitos establecidos en la legislación española en el ámbito de la investigación biomédica, la protección de datos de carácter personal y la bioética.

b) Los proyectos que impliquen la investigación en humanos o la utilización de muestras de origen humano deberán atenerse a lo dispuesto en la Ley 14/2007, de 3 de julio, de Investigación Biomédica. Igualmente deberán atenerse a dicha ley los proyectos de investigación que impliquen específicamente la utilización de células y tejidos de origen embrionario humano o líneas celulares derivadas de ellos.

c) Los proyectos que comporten ensayos clínicos deberán cumplir con lo previsto en el Real Decreto 223/2004, de 6 de febrero.

d) Los proyectos que impliquen experimentación animal deberán atenerse a lo dispuesto en la normativa legal vigente y en particular en el Real Decreto 1201/2005, de 10 de octubre, sobre protección de los animales utilizados para experimentación y otros fines científicos.

e) Los proyectos que impliquen la utilización de organismos modificados genéticamente deberán atenerse a lo dispuesto en la Ley 9/2003, de 25 de abril, sobre la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente, y en el Real Decreto 178/2004, de 31 de enero, por el que se aprueba el reglamento general que la desarrolla.

f) Los proyectos que impliquen adquisición o intercambio de material genético deberán atenerse a lo establecido en el Convenio sobre la Diversidad Biológica y en el Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura y a lo establecido en la Ley 30/2006, de 26 de julio, de Semillas de Vivero y de Recursos Fitogenéticos.

g) La participación en el proyecto de investigación de un país en vías de desarrollo debe tener en cuenta sus condiciones culturales, económicas y sociales.

h) Los proyectos de investigación no deben poner en peligro la vida humana. Por lo tanto, para los resultados de los proyectos de investigación susceptibles de usos militares o con fines terroristas, deben proporcionarse pruebas de proporcionalidad y razonabilidad de que no existen riesgos de doble uso.

En cualquier caso, los proyectos de investigación deben cumplir con los requisitos éticos del Séptimo Programa Marco de Investigación y Desarrollo de la Unión Europea (7 PM), por lo que en caso de conflicto prevalecerán estos últimos.

De acuerdo con los principios éticos del 7 PM, quedan excluidas de esta convocatoria las siguientes áreas de investigación:

a) Investigación dirigida a la clonación humana con fines reproductivos.

b) Investigación dirigida a la modificación de la herencia genética de los seres humanos que puedan hacer estos cambios hereditarios.

c) Investigación dirigida a la creación de embriones humanos únicamente con el objetivo de investigar o de obtener células madre, incluyendo la transferencia celular nuclear somática.

Para la comprobación de que el proyecto de investigación financiado no viola los principios éticos establecidos en esta convocatoria, deberá ser examinado por el Comité Ético de la Universidad de Málaga con anterioridad a la firma del contrato laboral. Los aspectos éticos del proyecto de investigación se-

rán objeto de seguimiento específico a lo largo de la ejecución del proyecto.

La Universidad de Málaga deberá informar a la Agencia Ejecutiva de Investigación (Research Executive Agency, REA), de cualquier proyecto seleccionado que pueda incluir el uso de embriones humanos o de células madre embrionarias, que deberá autorizar el mismo.

Artículo 11. Derechos y obligaciones de los beneficiarios.

Los beneficiarios quedan sujetos al cumplimiento de las siguientes obligaciones:

a) La incorporación al centro de destino en la fecha establecida.

b) Realizar la actividad investigadora de acuerdo con las normas fijadas en esta convocatoria y las que pueda establecer los centros de realización de las estancias.

c) Cumplir el período íntegro de disfrute de la estancia para la consecución del objeto de la contratación, con dedicación exclusiva a dicha función, respetando en todo momento las normas propias del centro de destino y retorno.

d) Solicitar autorización a la Universidad de Málaga para cualquier modificación que afecte a los términos señalados en esta convocatoria.

e) Cumplimentar y remitir los informes, formularios y demás documentos que le sean requeridos por la Universidad de Málaga o por el centro donde estén realizando su especialización.

f) Comunicar para su valoración por el órgano competente cualquier actividad o ayuda cuya realización o disfrute pueda ser causa de incompatibilidad.

g) Comunicar a la Universidad de Málaga, la renuncia, ausencias o interrupciones motivadas por enfermedad o accidente, así como cualquier incidencia que se oponga o menoscabe la obtención de los objetivos de la contratación.

h) En las publicaciones de los resultados a los que puedan dar lugar el proyecto de investigación, deberá hacer referencia expresa a que éste cuenta con financiación de la Universidad de Málaga y de la Comisión Europea en virtud del Acuerdo de Subvención núm. 246550 del 7 Programa Marco de I+D de la UE, concedido dentro de Programa People, «Co-funding of Regional, National and International Programmes» (COFUND).

i) Realizar la fase de retorno en la Universidad de Málaga. Si el beneficiario no realizara la fase de retorno, estará obligado a reintegrar la totalidad de las cuantías económicas recibidas hasta el momento.

j) Cuando en el centro de destino en la fase de salida no se mantenga o extienda la cobertura sanitaria española, el beneficiario deberá contratar un seguro médico que cumpla con los requisitos mínimos exigidos por el centro de destino.

k) Y cuantas obligaciones de las recogidas en la presente convocatoria le sean de aplicación.

Son derechos de los beneficiarios, durante la vigencia de su relación contractual con la Universidad de Málaga:

a) Recibir las retribuciones establecidas en el contrato laboral para la realización del proyecto de investigación detallado en la solicitud.

b) Obtener de los Centros a los que se incorporen la colaboración y apoyo necesario para el desarrollo normal de las actividades de investigación, de acuerdo con la disponibilidad de aquéllos, tanto en la fase de salida como en la de retorno.

c) Recibir apoyo administrativo por parte de la Universidad de Málaga en tareas tales como visados, contratación de seguros médicos, cumplimentación de informes, etc.

d) Podrá recibir del Centro/grupo de destino retribuciones complementarias a las establecidas en su contrato siempre que estén destinadas a complementar su formación investigadora y estén relacionadas con la ejecución del proyecto de investigación (asistencia a conferencias, material fungible, etc.), de modo que no interfieran con su dedicación exclusiva al proyecto.

e) Tendrán la consideración de beneficiario de una acción Marie Curie de la CE (Marie Curie fellow).

CAPITULO II

Procedimiento de selección

Artículo 12. Órganos de instrucción y resolución del procedimiento.

El órgano competente para la instrucción del procedimiento será el Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Málaga.

El órgano competente para la resolución del procedimiento será el Rectorado de la Universidad de Málaga.

Artículo 13. Convocatoria.

Se realizará una única convocatoria que será publicada en el BOJA.

Artículo 14. Forma y plazo de presentación de solicitudes.

Las solicitudes se dirigirán a la Sra. Rectora Magfca. de la Universidad de Málaga. El plazo de presentación de instancias será desde el día 15 de septiembre o inmediato hábil hasta el día 14 de noviembre o inmediato hábil ambos incluidos del año 2011.

La solicitud deberá ser firmada y junto con la documentación requerida, deberá ser remitida a través del Registro General de esta Universidad (Avda. Cervantes, núm. 2, 29071 Málaga) o por cualquiera de los procedimientos establecidos en el artículo 38.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. En el caso de que los solicitantes optaran por presentar su solicitud en una oficina de Correos, lo harán en sobre abierto para que el empleado de Correos pueda estampar en ellas el sello de fechas antes de su certificación. En la instancia de solicitud se incluirá la dirección de correo electrónico designada a los efectos de comunicaciones y/o requerimientos que se puedan realizar por el órgano instructor del procedimiento, que será considerada en este caso como válida a efectos de notificaciones. Además y dentro del correspondiente plazo establecido en la convocatoria, junto con la documentación requerida, deberá ser remitida por correo electrónico a: umobility@uma.es, indicando en el asunto «SOLICITUD U-MOBILITY – Nombre y Apellido del candidato». Los formularios de solicitud estarán a disposición de los interesados en la siguiente dirección: <http://www.umobility.uma.es>.

A la solicitud se adjuntará la siguiente documentación:

a) Fotocopia del documento nacional de identidad, pasaporte o tarjeta de identidad. Los aspirantes que no posean la nacionalidad española deberán aportar fotocopia del documento equivalente que acredite su identidad, así como, su nacionalidad.

b) Acreditación de la residencia en Andalucía, tal y como se describe en el artículo 5 de la convocatoria.

c) Título de doctor o acreditación de la homologación con anterioridad a la fecha de cierre de la presente convocatoria.

d) Documentación acreditativa, en su caso, de lo establecido en el artículo 5.3 de esta convocatoria.

La Universidad de Málaga podrá requerir al solicitante documentación adicional si lo estima conveniente a efectos de verificación de la información aportada.

Artículo 15. Admisión.

Finalizado el período de presentación de solicitudes y en el plazo de 10 días hábiles, el órgano encargado de resolver dictará resolución por la que se aprueba la relación provisional de admitidos y excluidos, con indicación de las causas de exclusión.

Los aspirantes excluidos dispondrán de un plazo de diez días, contados a partir del siguiente al de la publicación de la resolución, para poder subsanar el defecto que haya motivado su exclusión u omisión de la relación de admitidos, aportando la documentación necesaria mediante instancia o escrito de remisión, presentado según el procedimiento indicado en el artículo 14 de la convocatoria. Los aspirantes que, dentro del

plazo señalado, no subsanen la exclusión o no realicen alegación frente a la omisión producida que justifique su derecho a ser incluidos, serán definitivamente excluidos del proceso.

Transcurrido el plazo de subsanación, se publicará la resolución aprobando la relación definitiva de admitidos. Elevadas a definitivas las listas, se hará entrega de todas las solicitudes con su documentación anexa al Presidente de la Comisión de Selección.

Artículo 16. Publicación.

Se publicarán en el tablón de anuncios del Edificio del Pabellón de Gobierno de la Universidad de Málaga, así como en la página web de la convocatoria, <http://www.umobility.uma.es>, tanto las relaciones de admitidos y excluidos, como cuantas comunicaciones, requerimientos y actos adoptados en el procedimiento se produzcan.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, estas publicaciones sustituirán la notificación personal a los interesados y producirán los mismos efectos.

Artículo 17. Comisión de Selección.

La evaluación de la solicitud será realizada por una Comisión de Selección formada por los siguientes representantes:

- a) El Vicerrector de Investigación de la Universidad de Málaga, o persona en la que delegue, que actuará como Presidente.
- b) El Director de la Oficina de Transferencia de los Resultados de Investigación de la Universidad de Málaga (OTRI) o persona en la que delegue.
- c) Un Representante del personal de la Oficina de Proyectos Europeos de la Universidad de Málaga, que actuará como Secretario.

La Comisión de Selección regirá su funcionamiento por lo dispuesto en el Capítulo II del Título II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 18. Órganos y criterios de evaluación.

La evaluación de las solicitudes se realizará en régimen de concurrencia competitiva y conforme a los principios de publicidad, transparencia, mérito y capacidad. Asimismo, deberá garantizarse la igualdad de oportunidades de los aspirantes.

El procedimiento que regirá deberá permitir valorar el historial, experiencia y proyecto investigador del candidato, así como, la calidad y capacidad del grupo de investigación o centro de destino y su adecuación a los objetivos de investigación de la Universidad de Málaga.

La valoración de los méritos será realizada por expertos independientes, de acuerdo con su relevancia en el campo de investigación correspondiente, su experiencia como evaluadores y su compromiso con el calendario y las condiciones de la convocatoria, que deberán ajustar su actuación a los principios de imparcialidad y profesionalidad.

Para ello se constituirán cuatro paneles de evaluación constituidos por expertos de varias disciplinas relacionadas, tal y como se detalla a continuación:

- a) Ciencias experimentales y medioambientales: Ciencias de la vida, química, ciencia de materiales, física y ciencias medioambientales.
- b) Ingeniería, ciencias de la información y la comunicación y matemáticas: Electrónica, sistemas de información, telecomunicaciones, ingeniería mecánica e ingeniería de materiales.
- c) Ciencias sociales y humanidades: Educación, derecho, lingüística, comunicación audiovisual y ciencias políticas y sociales.
- d) Ciencias económicas: Ciencias financieras, economía social, economía industrial, economía laboral, macroeconomía y microeconomía.

Cada uno de los paneles de evaluación incluirá a profesionales de los sectores públicos y privados y a expertos de, al menos, tres Estados Miembros o países asociados, procu-

rando una composición equilibrada entre mujeres y hombres, en los términos establecidos en la Ley Orgánica 3/2007, salvo que no sea posible por razones fundadas y objetivas debidamente motivadas. Dos miembros de una misma Institución no podrán formar parte del mismo panel de evaluación.

Se realizará una evaluación científico-técnica de cada una de las propuestas por tres expertos distintos, de uno o más paneles, que elaborarán y remitirán al Presidente de la Comisión de Selección un informe individual de evaluación de acuerdo con los criterios y baremo señalados a continuación:

1. CV del solicitante (hasta 20 puntos; umbral mínimo: 12 puntos)

1.a) Experiencia investigadora (7 puntos): Experiencia en el campo de investigación (formación específica, técnicas empleadas, etc).

1.b) Resultados de investigación (7 puntos): Doctorado, publicaciones, patentes, participación en conferencias, etc.

1.c) Movilidad (3 puntos): Experiencias previas de movilidad laboral (inter-sectorial, trans-nacional, etc.) y contribución al desarrollo profesional.

1.d) Experiencia complementaria (3 puntos): gestión, propiedad industrial e intelectual, comunicación, enseñanza, etc.

2. Proyecto de investigación (hasta 20 puntos; umbral mínimo: 12 puntos).

2.a) Calidad científica y tecnológica del proyecto, en términos de su contribución al avance del estado del arte (5 puntos). Se considerarán los aspectos interdisciplinares del proyecto.

2.b) Claridad de los objetivos de investigación y de la metodología (5 puntos).

2.c) Plan de trabajo (5 puntos).

2.d) Usos previstos de los resultados de investigación y actividades de transferencia de tecnología. Oportunidades para la colaboración internacional a largo plazo (5 puntos).

3. Calidad de grupo e institución de destino (fase de salida) (hasta 15 puntos; umbral mínimo: 9 puntos).

3.a) Experiencia del grupo en el campo de investigación del proyecto, incluyendo la experiencia del investigador coordinador (5 puntos).

3.b) Capacidad de la institución para acoger al investigador (5 puntos): Experiencia del grupo en la formación de investigadores, disponibilidad de material y equipamiento, apoyo administrativo, etc.

3.c) Oportunidades para el desarrollo profesional del solicitante (5 puntos): Aspectos relacionados con la investigación y adquisición de capacidades complementarias.

4. Fase de retorno en la UMA (hasta 15 puntos; umbral mínimo: 9 puntos).

4.a) Adecuación entre el grupo de investigación de la UMA y la experiencia que puede adquirir el investigador durante la fase de salida (5 puntos).

4.b) Posibilidad de aplicar el conocimiento adquirido en la fase de salida a la investigación en la fase de retorno (contribución al desarrollo profesional del solicitante) (5 puntos).

4.c) Posibilidad de colaboración a largo plazo entre los grupos de destino y retorno del solicitante (5 puntos).

Artículo 19. Código ético.

Con carácter previo a su designación, los componentes de los paneles de evaluación firmarán un acuerdo que contendrá, entre otros, el compromiso de actuar con objetividad, independencia y rigor profesional, de respetar la confidencialidad sobre los datos personales de los aspirantes y de garantizar la dedicación necesaria para el desempeño adecuado de las tareas que les son propias.

Artículo 20. Procedimiento de evaluación.

La Comisión de Selección examinará los informes de evaluación y las puntuaciones proporcionadas por los evaluadores de cada propuesta presentada, calculando la puntuación media de cada una de ellas, y procediendo a ordenarlas en orden

decreciente de puntuación. Se financiarán, como máximo, las 12 solicitudes con puntuación más alta, de acuerdo con las plazas y el presupuesto disponible.

Para considerar elegible una solicitud, su puntuación deberá superar el umbral del 60% en cada uno de los criterios establecidos en el artículo 18 de la convocatoria. Por lo tanto, la máxima puntuación que puede alcanzar una propuesta es de 70 puntos, y deberá alcanzar los 42 puntos mínimos repartidos entre los distintos apartados.

En caso de empate se atenderá a los criterios de paridad y de la puntuación obtenida en el baremo fijado en el artículo 18 según el orden establecido en el mismo.

En el caso de propuestas que presenten informes de evaluación muy dispares, de modo que la puntuación total no refleje manifiestamente la calidad de la misma, la Comisión de Selección podrá solicitar un informe de evaluación adicional por parte de otro evaluador.

Artículo 21. Resolución.

La Comisión de Selección elevará al órgano competente para resolver la correspondiente propuesta de resolución que indicará, los candidatos seleccionados para su contratación, aquellos candidatos de reserva, así como, los solicitantes que no han superado los umbrales de evaluación. Dicha propuesta no creará derecho alguno al candidato propuesto frente a la Universidad de Málaga mientras no se haya publicado la resolución de concesión definitiva.

Con carácter previo a la resolución, la Comisión de Selección remitirá sus propuestas de resolución a los interesados, debidamente motivadas, junto con el informe de los expertos con el fin de que en el plazo de 10 días desde la fecha de la publicación, dirijan al presidente de la Comisión las alegaciones que estimen pertinentes. Las decisiones de carácter científico y técnico emitidas en los Informes de Evaluación Individual no podrán ser objeto de revisión en caso de impugnación.

El órgano competente para la resolución dictará y notificará la correspondiente Resolución en el plazo máximo de seis meses a contar desde el día siguiente al de la finalización del periodo de presentación de solicitudes.

Artículo 22. Aceptación y renuncia.

Los seleccionados tendrán un plazo de 10 días hábiles para aceptar o rechazar la adjudicación de la plaza concedida, que deberá realizarse mediante escrito presentado conforme a lo establecido en el artículo 14 de esta convocatoria. Transcurrido dicho plazo sin haber verificado este trámite por causa imputable al candidato, éste decaerá en todos sus derechos a ocupar la plaza para la que ha sido seleccionado.

Artículo 23. Recursos.

La presente convocatoria y cuantos actos administrativos pongan fin a la vía administrativa, podrán ser recurridos potestativamente en reposición, en el plazo de un mes, ante la Sra. Rectora Magfca. de la Universidad de Málaga o ser impugnados directamente ante el orden jurisdiccional contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses. No se podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del recurso de reposición interpuesto. Igualmente, cuantos actos administrativos se deriven de esta convocatoria y de las actuaciones de la Comisión de Selección podrán ser impugnados en los casos y en la forma prevista en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 24. Condiciones de interrupción del contrato.

La suspensión del contrato en virtud de las causas previstas en los artículos 45 y 46 del Estatuto de los Trabajadores no comportará la ampliación del plazo de duración del contrato, salvo pacto en contrario.

Dicha suspensión será comunicada por el contratado a la Universidad de Málaga en el plazo máximo de veinte días después de producirse, a los efectos de tenerlo en consideración para la financiación y la correspondiente justificación del gasto.

Las interrupciones que se produzcan sin tener en cuenta los requisitos establecidos en el presente artículo serán consideradas como incumplimiento de las obligaciones contractuales, con las consecuencias derivadas del mismo.

Artículo 25. Renuncia.

Las renunciaciones que se produzcan una vez incorporado el beneficiario, se comunicarán a la Universidad de Málaga con un mes de antelación respecto de la fecha en que vayan a producirse.

Quienes accedan a la condición de contratado, en su caso, como consecuencia de las renunciaciones previstas en éste artículo, disfrutarán de la plaza desde la fecha de su incorporación al Centro correspondiente deduciendo los meses que hubiesen disfrutado el anterior o anteriores beneficiarios.

Artículo 26. Incumplimiento.

El incumplimiento total o parcial de los requisitos y obligaciones establecidas en esta convocatoria, así como de las condiciones que, en su caso, se establezcan en la correspondientes Resoluciones de concesión y demás normas aplicables, dará lugar, previo el oportuno expediente de incumplimiento, a la pérdida de derecho al cobro de las correspondientes retribuciones económicas y/o a la obligación de reintegrar esta y los intereses de demora establecidos legalmente.

CAPÍTULO III

Procedimiento de gestión, justificación y control

Artículo 27. Seguimiento científico-técnico.

El seguimiento científico-técnico del trabajo realizado por el personal contratado corresponde a la Universidad de Málaga, que establecerá los procedimientos adecuados para ello y que podrá designar los órganos, comisiones o expertos que estime necesarios para realizar las oportunas actuaciones de seguimiento y comprobación y recabar la presentación de la información complementaria que considere oportuna.

Los investigadores deberán elaborar un informe de seguimiento anual, que deberá ser cumplimentado y enviado a través de los medios previstos en el artículo 14 de la convocatoria. El informe será remitido a la Comisión de Selección en el mes siguiente a la finalización de la correspondiente anualidad. Asimismo, se establecerán reuniones con el investigador coordinador del proyecto en la Universidad de Málaga para la revisión personalizada de los informes anuales, incluyendo los aspectos éticos, sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior.

Este informe anual, de carácter confidencial, deberá hacer referencia a las tareas llevadas a cabo, objetivos de investigación alcanzados, actividades de formación realizadas, desviaciones significativas que hayan tenido lugar respecto al plan de trabajo trazado inicialmente, publicaciones, asistencia a congresos, transferencia de tecnología, y demás datos relevantes que permitan evaluar los resultados obtenidos. La continuidad del contrato para las estancias en el extranjero o el retorno a la Universidad de Málaga estará condicionada a la valoración positiva de los informes de seguimiento mencionados.

La documentación señalada en el apartado anterior deberá ser presentada por el investigador, con el visto bueno del investigador coordinador.

Los informes se presentarán siguiendo las instrucciones y haciendo uso de los modelos de impresos normalizados y los medios telemáticos facilitados en la página web: <http://www.umobility.uma.es>.

Artículo 28. Comprobación y control.

Los investigadores estarán sujetos a las actuaciones de control que pudiera llevar a cabo la Universidad de Málaga, así como, a facilitar cuanta información les sea requerida, en su caso.

Si como resultado de las funciones de seguimiento, inspección y control, se observaran desviaciones o incumplimientos imputables a los contratados, falseamiento, inexactitud u omisión de datos, se iniciarán los procedimientos de reintegro y sancionadores que procedan.

Asimismo, si la Universidad de Málaga observara desviaciones importantes respecto al plan de trabajo o a los objetivos investigadores trazados en el proyecto, podrá adoptar las acciones necesarias destinadas a comprobar que el centro de destino está cumpliendo con el compromiso contraído y que el investigador tiene a su alcance los medios adecuados para ejecutar el proyecto de investigación aprobado.

Málaga, 13 de julio de 2011.- La Rectora, Adelaida de la Calle Martín.

ANEXO I

Cantidades estimadas en concepto de travel allowance en función de:

Distancia (km)	Cantidad (€)
< 500	250
500 – 1.000	500
1.000 – 1.500	750
1.500 – 2.500	1.000
2.500 – 5.000	1.500
5.000 – 10.000	2.000
>10.000	2.500

ANEXO II

Coefficientes de corrección

1. Para Estados Miembros de la UE

Austria	107.8	Germany	98.9	Netherlands	119.1
Belgium	100.0	Greece	95.0	Poland	93.8
Bulgaria	86.3	Hungary	94.0	Portugal	91.7
Cyprus	89.2	Ireland	121.9	Romania	75.2
Czech Republic	98.1	Italy	111.5	Slovak Republic	87.3
Denmark	139.4	Latvia	85.1	Slovenia	90.2
Estonia	85.0	Lithuania	76.3	Spain	101.6
Finland	119.8	Luxembourg	100	Sweden	115.3
France	115.5	Malta	85.0	UK	125.6

2. Para los países no pertenecientes a la UE y Nueva Caledonia y los territorios franceses en el extranjero.

Albania	78.5	Georgia	99.7	Pakistan	43.9
Algeria	87.5	Ghana	54.3	Panama	52.2

Angola	112.8	Guatemala	70.7	Papua New Guinea	73.5
Argentina	54.7	Guinea	55.7	Paraguay	83.6
Armenia	71.1	Guinea-Bissau	114.6	Peru	67.4
Australia	108.5	Guyana	53.5	Philippines	61
Azerbaijan	72.9	Haiti	104.2	Russia	121.8
Bangladesh	45.4	Honduras	60.3	Rwanda	82.7
Barbados	105.5	Hong Kong	83.4	Samoa	65.5
Belarus	62.7	Iceland*	131.2	Saudi Arabia	79.1
Benin	92.9	India	50.9	Senegal	88.1
Bermuda	151.5	Indonesia	59.3	Serbia	73.9
Bolivia	49.5	Israel	118.9	Sierra Leone	68.9
Bosnia and Herzegovina	70.7	Jamaica	86.1	Singapore	95.8
Botswana	46	Ivory Coast	98.7	Solomon Islands	85.6
Brazil	95.5	Japan	105	South Africa	46.9
Burkina Faso	96.5	Jordan	70	South Korea	90.7
Cambodia	62.7	Kazakhstan	73.3	Sri Lanka	58.1
Cameroon	109.7	Kenya	73.8	Sudan	68.8
Canada	78.9	Kosovo	57.5	Suriname	39.7
Cape Verde	74.4	Kyrgyzstan	86.7	Swaziland	46.4
Cen African Republic	113.1	Laos	77.6	Switzerland	110.1
Chad	129.3	Lebanon	80	Syria	66.8
Chile	57.7	Lesotho	47.3	Taiwan	77.3
China	74.6	Liechtenstein	110.1	Tajikistan	61.2
Colombia	79.2	Madagascar	84.2	Tanzania	61.4
Congo	129.1	Malawi	63.6	Thailand	52.4
Costa Rica	68.7	Malaysia	65.8	Timor Leste	56.6
Côte d'Ivoire	99.9	Mali	83.5	Togo	87
Croatia	106.3	Mauritania	61.2	Tonga	85
Cuba	73.5	Mauritius	72.6	Trinidad and Tobago	61.6
Dem Rep Congo	112.3	Mexico	69.7	Tunisia	68.7
Djibouti	85.4	Moldova	67.1	Turkey	80.7
Dominican Rep.	58.2	Montenegro	68.9	Uganda	69.9
Ecuador	57.9	Morocco	86.9	Ukraine	109.4
Egypt	33.8	Mozambique	71.9	Uzbekistan	45.4
El Salvador	63.6	Namibia	57.5	US	88.3
Eritrea	41.9	Nepal	66	Uruguay	73.2
Ethiopia	77.8	New Caledonia	140.4	Vanuatu	105.6
Fiji	72.2	New Zealand	89.8	Venezuela	61
FYROM	71.1	Nicaragua	46.2	Vietnam	40.2
Gabon	110.4	Niger	85.7	West Bank	103.1
Gambia	70.3	Nigeria	93	Yemen	57
Gaza Strip	103.1	Norway	131.2	Zambia	63.2

Todos estos valores son obtenidos del Programa de Trabajo 2010 del Programa Específico People del 7.º Programa Marco de I+D de la UE.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

RESOLUCIÓN de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento abreviado núm. 265//2011, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Cuatro de Sevilla.

En cumplimiento de lo ordenado por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo, comunicando la interposición del recurso contencioso-administrativo número 265//2011, interpuesto por don Óscar Jesús Arias Menjibar Pérez, contra la Resolución de la Secretaría para la Administración Pública, de 17.2.11, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 49.1, de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

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

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

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

RESOLUCIÓN de 8 de julio, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento ordinario núm 265/2011, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Sevilla.

En cumplimiento de lo ordenado por la Juzgado de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, comunicando la interposición del recurso contencioso-administrativo número 265/2011, interpuesto por don Jesús Miguel Hermoso Quintana contra la Resolución de 20.12.10 de la Consejería de Hacienda y Administración Pública de la Junta de Andalucía, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 49.1, de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Ordenar la remisión del expediente administrativo al Juzgado de lo Contencioso-Administrativo en Sevilla, del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.

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

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

RESOLUCIÓN de 8 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento ordinario núm. 438/2011, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Granada.

En cumplimiento de lo ordenado por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, comunicando la interposición del recurso contencioso-administrativo número 438/2011, interpuesto por don Eustaquio Sánchez Domínguez, contra Resolución de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se deja sin efecto las actuaciones del actor como funcionario de carrera del Cuerpo de Gestión Administrativa, especialidad Administración General, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 49.1, de la Ley Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

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

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

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

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

ORDEN de 9 de febrero de 2011, por la que se modifica la autorización de enseñanzas del centro docente privado de educación secundaria «Albaydar» de Sevilla. (PP. 849/2011).

Visto el expediente tramitado a instancia de doña Asunción León-Salas Rabadán, representante de la entidad Asociación Educativa, Social y Cultural Albaydar, titular del centro docente privado de educación secundaria «Albaydar», con domicilio en Avda. de la Palmera, 36, de Sevilla, solicitando modificar la autorización de enseñanzas que tenía concedida, por sustitución de un ciclo formativo de formación profesional de grado superior de Gestión comercial y marketing por un ciclo formativo de formación profesional de grado superior de Educación infantil, según lo dispuesto en el Decreto 109/1992, de 9 de junio (BOJA del 20), sobre autorizaciones de Centros Docentes Privados, para impartir Enseñanzas de Régimen General.

Resultando que el citado centro, con código 41007060, tiene autorización para impartir seis unidades de bachillerato, dos en la modalidad de Ciencias y tecnología y cuatro en la de Humanidades y ciencias sociales; tres ciclos formativos de formación profesional de grado medio, uno de Comercio y dos de Gestión administrativa; y cinco ciclos formativos de formación profesional de grado superior, uno de Gestión comercial y marketing, dos de Secretariado y dos de Administración y finanzas, funcionando estos cuatro últimos en régimen de con-

cierto educativo al igual que los tres ciclos formativos de formación profesional de grado medio que tiene autorizados.

Resultando que en el expediente de modificación de la autorización han recaído informes favorables del Servicio de Inspección de Educación de la Delegación Provincial de la Consejería de Educación en Sevilla y de la Gerencia Provincial del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos.

Vistas: la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio (BOE de 4), reguladora del Derecho a la Educación; la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo (BOE del 4), de Educación; la Ley 17/2007, de 10 de diciembre (BOJA del 26), de Educación de Andalucía; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre (BOE del 27), de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero (BOE de 12 de marzo), por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria; el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre (BOE de 3 de enero de 2007), por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo; el Real Decreto 777/1998, de 30 de abril (BOE de 8 de mayo), por el que se desarrollan determinados aspectos de la ordenación de la formación profesional en el ámbito del sistema educativo, vigente en los términos previstos en el Real Decreto 1538/2006; el Real Decreto 1394/2007, de 29 de octubre (BOE de 24 de noviembre), por el que se establece el título de técnico superior de Educación infantil y se fijan sus enseñanzas mínimas; el Real Decreto 806/2006, de 30 de junio (BOE de 14 de julio), por el que se establece el calendario de aplicación de la nueva ordenación del sistema educativo, establecida por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación; el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre (BOJA del 12), por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de formación profesional inicial que forman parte del sistema educativo; el Decreto 109/1992, de 9 de junio (BOJA del 20), sobre autorizaciones de Centros Docentes Privados, para impartir Enseñanzas de Régimen General, y demás normas de vigente aplicación.

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

D I S P O N G O

Primero. Conceder la modificación de la autorización de enseñanzas solicitada, al centro docente privado de educación secundaria «Albaydar» de Sevilla y, como consecuencia de ello, establecer la configuración definitiva del mismo que se describe a continuación:

Denominación genérica: Centro docente privado de educación secundaria.

Denominación específica: «Albaydar».

Código del centro: 41007060.

Titular: Asociación Educativa, Social y Cultural Albaydar.

Domicilio: Avda. de la Palmera, 36.

Localidad: Sevilla.

Municipio: Sevilla.

Provincia: Sevilla.

Composición resultante:

a) Bachillerato:

- Modalidad de Ciencias y tecnología: 2 unidades.
Puestos escolares: 53.

- Modalidad de Humanidades y ciencias sociales: 4 unidades.

Puestos escolares: 87.

b) Ciclos formativos de formación profesional de grado medio:

- Comercio:

Núm. ciclos: 1.

Grupos: 1.

Puestos escolares: 30.

- Gestión Administrativa:

Núm. ciclos: 2.

Grupos: 2.

Puestos escolares: 60.

c) Ciclos formativos de formación profesional de grado superior:

- Secretariado:

Núm. ciclos: 2.

Grupos: 2.

Puestos escolares: 60.

- Administración y finanzas:

Núm. ciclos: 2.

Grupos: 4.

Puestos escolares: 120.

- Educación infantil:

Núm. ciclos: 1.

Grupos: 2.

Puestos escolares: 40.

Segundo. Del contenido de esta Orden se dará traslado al Registro de Centros Docentes, regulado por el Decreto 151/1997, de 27 de mayo.

Tercero. El centro no podrá sobrepasar el número de puestos escolares fijado para el mismo.

Cuarto. La autorización surtirá efectos de la forma que previene el artículo 10 del Decreto 109/1992, de 9 de junio.

Quinto. La entidad titular del centro remitirá a la Delegación Provincial de la Consejería de Educación en Sevilla la relación del profesorado del mismo con indicación de su titulación respectiva.

Sexto. Dicho centro queda obligado al cumplimiento de la legislación vigente y a solicitar la oportuna revisión cuando haya de modificarse cualquiera de los datos que señala la presente Orden.

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

Sevilla, 9 de febrero de 2011

FRANCISCO JOSÉ ÁLVAREZ DE LA CHICA
Consejero de Educación

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

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

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

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

ORDEN de 20 de junio de 2011, por la que se concede una modificación de la autorización administrativa de funcionamiento al centro docente privado de educación primaria «Tabladilla» de Sevilla. (PP. 2131/2011).

Examinado el expediente incoado a instancia de don Francisco Ojeda Infante, representante legal de «Fomento de Centros de Enseñanza, S.A.», entidad titular del centro docente privado de educación primaria «Tabladilla», en solicitud de ampliación del mencionado centro en 2 unidades de educación primaria;

Resultando que en el mencionado expediente han recaído informes favorables del correspondiente Servicio de Inspección de Educación de la Delegación Provincial de la Consejería de Educación en Sevilla y de la Gerencia Provincial del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos de la Consejería de Educación en dicha provincia;

Resultando que el mencionado centro, con código 41005889, tiene autorización administrativa para 16 unidades de educación primaria con 400 puestos escolares, por Orden de 14 de septiembre de 2001 (BOJA de 13 de octubre);

Vistos la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE de 27 de noviembre); la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación (BOE de 4 de julio); la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (BOE de 4 de mayo); la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (BOJA de 26 de diciembre); el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria (BOE de 12 de marzo); el Decreto 109/1992, de 9 de junio, sobre autorizaciones de Centros Docentes Privados para impartir Enseñanzas de Régimen General (BOJA de 20 de junio); el Decreto 140/2011, de 26 de abril, por el que se modifican varios decretos relativos a la autorización de centros docentes para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio (BOJA de 10 de mayo); y demás disposiciones aplicables;

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

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

D I S P O N G O

Primero. Conceder una ampliación de la autorización administrativa de funcionamiento para 2 unidades de educación primaria para 50 puestos escolares, al centro docente privado de educación primaria «Tabladilla», quedando con la configuración definitiva que se describe a continuación:

Denominación genérica: Centro docente privado de educación primaria.

Denominación específica: Tabladilla.

Código de centro: 41005889.

Domicilio: Camino Villanueva del Pítamo, 8 (Apdo. de Correos 1122).

Localidad: Sevilla.

Municipio: Sevilla.

Provincia: Sevilla.

Titular: Fomento de Centros de Enseñanza, S.A.

Composición resultante: 18 unidades de educación primaria para 450 puestos escolares.

Segundo. La entidad titular del centro remitirá a la Delegación Provincial de la Consejería de Educación en Sevilla la relación del profesorado del mismo, con indicación de su titulación respectiva.

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

Sevilla, 20 de junio de 2011

FRANCISCO JOSÉ ÁLVAREZ DE LA CHICA
Consejero de Educación

RESOLUCIÓN de 6 de julio de 2011, de la Dirección General de Participación e Innovación Educativa, por la que se aprueban proyectos de investigación e innovación educativa y de elaboración de materiales curriculares de determinados ámbitos para el año 2011.

La Orden de la Consejería de Educación, de 14 de enero de 2009 (BOJA núm. 21, de 2 de febrero), regula las medidas de apoyo, aprobación y reconocimiento al profesorado para la realización de proyectos de investigación e innovación educativa y de elaboración de materiales curriculares.

Una vez hecha pública la propuesta de resolución de la convocatoria correspondiente al año 2011, finalizado el plazo de presentación de alegaciones y renunciadas, y tras el estudio de cada una de ellas, esta Dirección General de Participación e Innovación Educativa, en virtud de lo establecido en el artículo 10 de la citada Orden de 14 de enero de 2009, y por delegación del Consejero de Educación,

R E S U E L V E

Primero. Aprobar los proyectos que se relacionan en los Anexos I, II y III de la presente Resolución.

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

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer, potestativamente, recurso de repo-

sición ante la Dirección General de Participación e Innovación Educativa, en el plazo de un mes desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, o recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses, ante la Sala de lo Contencioso-Admi-

nistrativo competente del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, conforme a lo establecido en los artículos 10 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 6 de julio de 2011.- La Directora General, Aurelia Calzada Muñoz.

Anexo I
Proyectos de investigación educativa aprobados

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
1 Alcón Camas, José Luis <i>Participantes</i> Doblado Vera, Juana Jiménez Jiménez, María Dolores Santos Soler, Antonio de los	Desarrollo colaborativo de competencias en la Escuela TIC 2.0 (PIV-040/11) Galo Sánchez, José Román Rodríguez Villanego, Francisco José	3.000,00 €	3.000,00 €	Iglesias Albarrán, Luis Miguel Santos Cabrales, José María
2 Blanco Ramírez, Julián Rafael <i>Participantes</i> Azañon Agüera, Isabel María Carrillo Vidal, Rosa del Pilar González de la Cuesta, Inmaculada Luengo Almena, María Luisa	HACIA UN MODELO ANDALUZ DE APRENDIZAJE DE ESCUELAS EFICACES BASADO EN ESTRATEGIAS DE ASESORAMIENTO EXTERNO: PROGRAMA IQEA (PIV-084/11) Blanco Casares, Rosa Castro Vílchez, Rosa María González Ortiz, Juan José Quintana Murillo, Lucía	1.000,00 €	500,00 €	500,00 € Cantero Muñoz, Manuel Fernández Alcaide, Mara Jiménez Guardado, María Dolores Toledano Pérez, Antonio José
3 Calderón Mingorance, Ricardo <i>Participantes</i> Gil Florido, José Ruiz Torés, Amparo	PERIÓDICO DIGITAL ESCOLAR (PIV-067/11) Gómez Milán, Ana María	2.000,00 €	1.000,00 €	1.000,00 € Higuero Tamayo, Carlos Méndez Cuadros, M.Teresa

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
4	Carretero Aguado, Alberto	TECNOLOGÍAS DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN EL AULA DE COMPOSICIÓN ELECTROACÚSTICA DEL GRADO SUPERIOR DE MÚSICA (PIV-014/11)	1.900,00 €	1.900,00 €
5	Girón Borrero, Andrés	Factores de éxito en la enseñanza de adultos a distancia on-line (PIV-041/11)	3.000,00 €	3.000,00 €
	<i>Participantes</i>			
	Alijo Lebrón, Juan Manuel	Astorga Morano, Purificación	Balbuena Oliva, Patricia	Bautista Pacheco, Vicente Juan
	Blanco Caraza, Consuelo Regla	Dominguez Magallanes, Jesús	Echarri Carrillo, Ana María	Fernández Dominguez, Jesús
	Flor Gómez, Luis Miguel	García González, Josefa	García Herrera, Consuelo	Gil Cumplido, María Isabel
	Gómez Pérez, Isabel María	González Dominguez-Adame, Luz	González García, Antonio	Holguin Campa, Francisco Alberto
	Lesmes Vega, Ana Isabel	López Márquez, Eduardo	Martín Gutiérrez, Luis	Martín Romero, María Esther
	Martínez de la Fuente, Juan Luis	Martínez Rodríguez, Reyes	Muñoz Lorenzo, Juan José	Muñoz Santonja, José
	Ortega Irizo, Fernando	Pascual Zahinos, José Luis	Peñas Cano, Jesús	Pérez Ortiz, Patricia
	Pino Travieso, Soraya del	Rego Blanco, Ana Olga	Rivero Camacho, Víctor	Rodríguez-Vigil Reguera, Ana María
	Sánchez Gómez, José María	Torre Barbero, Miguel de la	Torre Cadena, M. Auxiliadora de la	Vallejo Rico, Ignacio
	Vargas Gil Bermejo, María de Lourdes	Vidal Rodríguez-Sabio, Rafael	Villalta Robles, Luis Rafael	
6	Jerez Montoya, Trinidad	Contribución de la PDI (Pizarra Digital Interactiva) a la adquisición de la competencia lingüística y digital en el área de Inglés, Ciencias y Matem (PIV-086/11)	1.500,00 €	1.500,00 €
	<i>Participantes</i>			
	Mancera Pascual, Ignacio	Pedrajas Rodríguez, Cristina		

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
7 Mata Iglesias, José Antonio	¿Nuevas tecnologías y su aplicación en el marco formativo? (PIV-078/11)	0,00 €	0,00 €	
8 Pérez Guzmán, Rocío	APRENDER A SER COMPETENTES. PROGRESIÓN DEL APRENDIZAJE DE CONTENIDOS MATEMÁTICOS DESDE LA EDUCACIÓN INFANTIL HASTA LA E.S.O. (PIV-046/11)	1.000,00 €	500,00 €	500,00 €
<i>Participantes</i>				
Casatejada Martín, Josefa María	Diez Fernández, Alice	Gil Martín, Mario Rafael	Gil Martín, Tamara	
9 Seco Fernández, Margarita	UNA APROXIMACIÓN A LA REALIDAD DEL IES PABLO PICASSO (PIV-090/11)	3.000,00 €	3.000,00 €	
<i>Participantes</i>				
Cabezas Ramírez, Aurora	Galián Aguilar, Rosa Cristina	Gallardo López, María Consolación	García Arcones, Concepción	
García Soriano, María Dolores	Gata Coronilla, Sabina	Guillén Delgado, Josefa	Gutiérrez Rodríguez, Antonio	
Llabona Pérez-Regadera, Alicia	Márquez Guerrero, Francisco	Martínez del Río, Concepción	Martínez Gil, Pilar	
Mateo Baco, Miguel	Melo Salor, Vicente	Rojas Alarcón, José Joaquín	Sánchez Luque, María Remedios	
Sánchez Santos, Jesús	Villa Bernaldez, Isaac			
10 Triguero Florido, José David	Aprender Ciencia a través del Deporte. El laboratorio de experiencias motrices (PIV-015/11)	3.000,00 €	3.000,00 €	
<i>Participantes</i>				
Valero Sánchez, Juan Antonio				

Anexo II
Proyectos de innovación educativa y desarrollo curricular aprobados

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
1 Álvarez Fernández, Margarita <i>Participantes</i> Garrido Ordóñez, Vanessa M ^a Palomo Ortiz, Carmen Teresa	Un huerto ecológico en el colegio (PIN-146/11)	1.000,00 €	500,00 €	500,00 €
2 Ariza González, Esther <i>Participantes</i> Fernández Castillo, Marina	Comunidades de Aprendizaje, aprendizaje dialógico: Aquí lee hasta el gato (PIN-117/11) Fernández García, Encarnación	2.500,00 €	1.250,00 €	1.250,00 €
3 Bermejo Trimiño, Eladia Carolina <i>Participantes</i> Abascal García, Francisco Javier	Incorporación de la Robótica y la Automática al Aula de Tecnología. Construcción de Vehículos Inteligentes (PIN-056/11) Pujol Pérez, José	2.500,00 €	2.500,00 €	
4 Caballero Águila, Manuel <i>Participantes</i> Guerrero García, María José	¿COOPERATIVE DESIGN AND PROGRAMMING OF ROBOTS? (DISEÑO Y PROGRAMACIÓN DE ROBOTS DE FORMA COOPERATIVA) (PIN-229/11) Jaén Díaz, Manuel Antonio	2.000,00 €	2.000,00 €	

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
5 Calañas Pérez, María Cinta <i>Participantes</i> Azpiroz Illán, Jesús Enrique Dominguez Soriano, María Josefa Molina Martín, María del Pilar	1, 2, 3, ¡Cámaras! ¡Acción! (PIN-082/11) Cabanillas Magro, María Rocio Fuentes Barrios, Margarita Rivera Gómez, Yolanda	1.000,00 €	1.000,00 €	Cruzado Romero, Juan Martín Garrido, Pedro Serrano Banda, Isabel
6 Clavijo Alcaide, José Carlos <i>Participantes</i> Balsera Rodríguez, Alfonso Antonio	CERO C02 (PIN-073/11) Fernández Solís, Antonio	2.000,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €
7 Cortes Calderón, Francisco José <i>Participantes</i> Camacho Muriel, María del Carmen Gómez Tinas, María Dolores Mora González, María Teresa	Onda ciudadana: proyecto de educación en valores para la ciudadanía a través de la radio local y las organizaciones sociales del entorno del centro. (PIN-040/11) Chia Diaz, Rosa María Limón Coronel, Dolores	3.000,00 €	3.000,00 €	Foronda López, Eduardo Monroy González, Ana Isabel

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
8 Costela Sánchez, José Antonio	COMPETENCIA SOCIAL Y CIUDADANÍA GLOBAL. UN MODELO DE DESARROLLO. (PIN-114/11)	3.000,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €
<i>Participantes</i>				
Alcalde Garzón, Concepción	Arias Castro, Juana	Arquelladas García, Santiago	Balbuena Valenzuela, Esther	
Bellido Gómez, Antonia	Castillo Mateo, María Inmaculada	Cortes Martínez, Silvia	Fernández Ponce de León, María Ángeles	
García Avilés, María Isabel	García Martín, María Sonia	García Molina, Leopoldo	Jiménez García, Mónica	
Jiménez Torices, Emilia	Lara Carranza, María	Lara Morón, María Cruz	López Alcántara, Concepción	
López García, Sigfredo	López Palomino, María Elodia	Mata Amaro, Ana	Pérez García, Milagros	
Pérez Pérez, Encarnación	Requena Gómez, María Paz	Rivero Martínez, María Teresa	Sánchez López, Sergio Antonio	
Sánchez Martín, Eulalia	Toquero Lupión, Concepción	Zurita Cobo, María Teresa		
9 Daza Espinosa, Gracia María	Intervención con el alumnado de necesidades específicas de apoyo educativo por desventaja socio-familiar (PIN-233/11)	0,00 €	0,00 €	0,00 €
<i>Participantes</i>				
Marchena Lianes, María	Menacho Rodríguez, Antonio	Morente López, Manuel		
10 Diaz Pardo, María del Carm	TALLER CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO: "CONCIENCIA-T" (PIN-062/11)	3.000,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €
<i>Participantes</i>				
Arellano Martínez, M.Cabeza	Bruno Chica, Andrés	Gallardo Cortes, Juana	Iglesias Moya, María Josefa	

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
11 Dominguez Dominguez, Roberto	¿La radio como medio para reforzar y mejorar la adquisición de las competencias básicas? (PIN-090/11)	2.500,00 €	2.500,00 €	
<i>Participantes</i>				
Calderón Rodriguez, Rosa María	Rivas Peña, Agustín	Román Blanco, María Concepción	Romero Caro, Alfonso	
Rubio Platero, Juan Antonio	Tinoco Dominguez, Javier	Torbio Herrero, María Elena		
12 Fonseca Santos, Fernando	LA UTILIZACIÓN DE LAS REGLETAS EN INFANTIL (PIN-213/11)	1.260,00 €	630,00 €	630,00 €
<i>Participantes</i>				
Algaba Mesa, María Ángeles	Bella Hernández, María Jesús de la	Cruz Rodríguez, Rafaela de la	Ramírez Muñoz, Azucena	
Romero Flores, Concepción				
13 García Cano, María Isabel	Aplicación de la palabra vinculada al teatro en un I.E.S. (PIN-188/11)	1.000,00 €	1.000,00 €	
<i>Participantes</i>				
Guerra Pérez-Barquero, Amalia	Holgado Espada, M. Del Rosario	Muñoz Maya, M ^a Beatriz	Torres Rojo, Juan Miguel	
14 García Romero, Concepción	El trabajo por proyectos mediante aprendizaje cooperativo para la inclusión en el IES (PIN-218/11)	600,00 €	600,00 €	
<i>Participantes</i>				
Amador Alba, Francisca	Amor Yuste, Amelia	Cantón Guerrero, María Elisa	Díaz Ruiz, Jesús	
Manuel Vez, Matilde	Martín Garzón, Francisco	Mateo Sánchez, Joaquín	Pérez Rodrigo, Ignacio Jacobo	

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
15 García Sánchez, María Concepción	El desarrollo de las competencias básicas en educación infantil a través de los proyectos de trabajo (PIN-021/11)	2.000,00 €	2.000,00 €	
<i>Participantes</i>				
Alba Molina, Carmen Eloísa	Béjar Ruiz, Carmen	Echevarría Busto, Lorena	Fernández Ruiz, Rosario Belén	
Fuertes Peña, María Silvia	González Espejo, Elena Carmen	López García, María Isabel	Mirón Moreno, Elvira	
Nozaleda López, María Rocío de la	Ortiz Morente, María Trinidad	Roldán Romero, Luisa María	Ruiz Vertedor, Josefa	
16 García Simón, Valia	Proyecto de innovación Isis (PIN-128/11)	2.000,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €
<i>Participantes</i>				
Arques Pérez, Rosario	Calero Bernal, Francisco	Chávez González, Marta Manuela	Cuevas Rodríguez, Rafael	
Espinosa Martín, Juan Antonio	Fernández Marín, Pablo	García Amezcua, José A.	García Serrano, Eduardo	
García Urbano, Mercedes Pilar	Gómez Mateos, Miguel Ángel	Gómez Soto, Antonio Francisco	Jiménez García, Manuel	
Morón García, Ana Isabel	Rodríguez Galera, Rosa	Ruiz Reyes, Jesús	Villanueva Clemont, Sandra	
17 Gómez Camacho, Alejandro	Las llaves de la literatura (PIN-108/11)	0,00 €	0,00 €	0,00 €
<i>Participantes</i>				
García Rodríguez, María José	López Castilleja, Manuel	Moreno Diaz, María Rosa	Serrano Gaitán, Mercedes	

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
18 Gómez Ferrete, Raúl	MATEMÁTICAS CON NIÑOS EN GRAVE RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL. CEIP IBARBURU. (PIN-015/11)	3.000,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €
<i>Participantes</i>				
Aparicio Toro, Ana María	Bello Mallén, Rosana	Beltrán González, M ^a Dolca	Benitez Vega, Francisco José	
Borrego Valor, Carmen	Burguillos García, Dionisia María	Camacho Rodríguez, Sira Chiquinquira	García Muñoz, María Rocío	
Jiménez Arroyo, Juan Jesús	Jiménez Fernández, Soraya Teresa	Jiménez Polo, Rosario Carmen	Magro Rodríguez, María Carmen	
Marí García, María Vicenta	Marín López, Amelia Encarnación	Martín Álvarez, María Ester	Medina Pérez, Alfonso Israel	
Pérez Dueñas, María Carmen	Rodríguez Angulo, Teresa	Rodríguez García, Antonio José	Rodríguez Mayorga, Francisco Antonio	
Ruiz Isac, María Dolores	Tena Ramos, Fernando Clemente			
19 Gómez Infante, Leoncio	Hacia la efectividad escolar por el liderazgo personal (PIN-089/11)	1.000,00 €	500,00 €	500,00 €
<i>Participantes</i>				
Cárdenas Cordero, Rosa María	Romero Matos, Mari Ángeles			
20 Gómez Márquez, Francisco Manuel	Proyecto Jóvenes Personas Libros (PIN-239/11)	1.000,00 €	1.000,00 €	
<i>Participantes</i>				
Ávila Conde, Fernando	López Pérez, Jesús	Martín Flores, Francisco	Martín Ruano, María Aurora	
Personat Barcia, María Nieves				
21 Gómez Parra, Jesús	ROBÓTICA Y MEDIO AMBIENTE (PIN-125/11)	3.000,00 €	3.000,00 €	
<i>Participantes</i>				
Álvarez Salgado, Víctor Andrés	Chaves Gallardo, Juan Carlos	Ruiz García, Antonio		

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
25 Martín Domínguez, José Ignacio <i>Participantes</i> Alcón Torrejón, Ana Tejero Alba, Francisco	Un Aula de la Naturaleza en nuestro Centro (PIN-234/11) Figuerola Chacón, Cristina Flores Gil, Francisco Luis	3.000,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €
26 Martín Flores, Antonio <i>Participantes</i> Catalá Carbonero, María	LA VOZ A TI DEBIDA: Aprender a utilizar la palabra y lectura vinculadas a través de una educación ciudadana solidaria (PIN-099/11) Cereceda Escalante, Inmaculada Jurado Cabezas, M ^o Inmaculada	1.000,00 €	1.000,00 €	
27 Martínez Pulido, Francisco <i>Participantes</i> Parra Martínez, María José	La mejora de la competencia lingüística a través de los medios de comunicación y las TIC (PIN-226/11) Rubio Perea, Engracia María Tenllado Doblas, Jesús	600,00 €	600,00 €	
28 Melero Bellido, José <i>Participantes</i> Cid Pérez, Manuel	Radio Triana (PIN-173/11) López Rodríguez, Francisco Manuel Ruiz Ortega, José Luis	3.000,00 €	3.000,00 €	
29 Montes Martín, Joaquín <i>Participantes</i> Olmedo García, Antonio Jesús	Huerto escolar ecológico (PIN-152/11) Rodríguez Cobano, Juan Raúl	1.000,00 €	500,00 €	500,00 €

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
30 Montes Martín, Miguel Manuel <i>Participantes</i> Mériá García, Antonio	Huerto ecologico escolar (PIN-143/11) Romero Alcántara, Sergio	1.000,00 €	500,00 €	500,00 €
31 Ocaña Abellán, Cristina <i>Participantes</i> Meneses Lavín, María Antonia Trujillo Gómez, María Ángeles	La tejedora de sueños y deseos: el currículum como un tejido de relaciones y saberes. (PIN-066/11) Romero Feixas, Lucia Consuelo Vega Montiel, Irene	2.000,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €
32 O'Reilly Zalvide, Cinta <i>Participantes</i> Acuña Pérez, José Prudencio Muñiz Lobo, Manuel	El Legado Británico en Corrales (PIN-069/11) Cuesto Lasso, Miguel Ramón Ramal Fernández, Luis Manuel	3.000,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €
33 Ortiz Pérez, Antonio <i>Participantes</i> Jiménez Leal, Marta	APRENDEMOS COCINANDO (PIN-170/11) Jurado Torralba, Fernando Pérez Cabello, Herminio	3.000,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
34 Pérez Alfonso, Francisco José	Recreación Histórica. Aplicaciones Didácticas en el Aula: El Mundo Clásico (PIN-169/11)	1.754,00 €	1.754,00 €	
<i>Participantes</i>				
Almansa López, María Carmen	Bello Carrión, Ana María			Ferrer Seco, Isabel María
Fuente Nogales, Estefanía de la	Gavira Martín, Antonia Cinta			Ortega Ramos, Esteban
Pérez Domínguez, Marta	Redondo Jiménez, Mercedes			Romero Vázquez, Inmaculada
Ruiz Lechuga, Antonia	Silgado Rodríguez, Alonso Manuel			Vega Domínguez, María Concepción de
35 Pineda Benítez, Anastasio Agustín	CON-PENSANDO EN CLIL (PIN-147/11)	1.200,00 €	600,00 €	600,00 €
<i>Participantes</i>				
Guerle Lara, María Isabel	Miguel Mena, Carmen Begoña de			Romero Romero, Almudena
Salmerón Gómez, Rosario María				
36 Porras Funes, Gustavo	Crece cantando crecer soñando: el reto de la grabación en directo (PIN-086/11)	2.000,00 €	2.000,00 €	
<i>Participantes</i>				
Armenteros Quero, Francisco J	García Orta, María José			Peña Gómez, María Asunción
Reyes Tejada, Rufino de los	Rodríguez García, Yolanda			San Faustino Villar, Diego
37 Quiles Rodríguez, José Antonio	Teletejar: camino hacia una televisión educativa a través de internet. (PIN-197/11)	2.360,00 €	2.360,00 €	
<i>Participantes</i>				
Duro López, Eduardo	Godoy Quero, M Josefa			Reyero Mesa, Máximo
	Nicás Fernández, María Luisa			

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
38 Ramos Suárez, Manuel Antonio <i>Participantes</i> Flores Álvarez, David	Huerto ecológico escolar (PIN-149/11) Morente López, Antonio	1.000,00 €	500,00 €	500,00 €
39 Rivera Bermúdez, Antonio J. <i>Participantes</i> Ávila García, María Josefa Ruiz Jiménez, María del Carmen	Pintores de hoy (PIN-139/11) Fernández Matas, María Ángeles Sánchez Gómez, Carmen	1.000,00 €	1.000,00 €	Mestre García, María Carmen Torres Pérez, Juana
40 Rodas Nieto, Francisca <i>Participantes</i> Ceballos Oliva, Marta Rondán Bernal, María Rosario	CREANDO UNA ESCUELA AMABLE (PIN-122/11) Fernández Muñoz, Sandra Rondán Mendoza, María Trinidad	3.000,00 €	1.500,00 €	1.500,00 € García Sánchez, María Mercedes Velasco Jaro, Bárbara
41 Rodríguez Díez, Fátima <i>Participantes</i> Balbontin Maese, Teresa	LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA FORMACIÓN INTEGRAL DE LOS JÓVENES DE VILLAVEVERDE DEL RÍO (PIN-064/11) Pino Gómez, Isabel Rodríguez Lozano, Asunción Carmen	1.000,00 €	500,00 €	500,00 €

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
42 Roldán Tapia, Antonio Rafael <i>Participantes</i> Ballesteros Pastor, Ana María García García-Revilla, María Isabel Jurado Núñez, Juan María Moreno Garrido, Manuela Panadero Perales, Fuensanta	El Prácticum de Secundaria en los centros docentes (PIN-067/11) Barrón Cabezas, Ricardo García Rubio, José Jesús Lorite Muñoz, Tomasa Moyano Torralbo, María Prieto Colmenero, Ana	500,00 € Cañas Escamilla, Juan Jesús Gil Cardador, Francisco José Luque Ropero, Patrocinio Muñoz López, Miguel Ángel Torres Verdugo, Pastora María	500,00 € Díaz Expósito, Juan José Jiménez de Cisneros Anguita, Manuela Meléndez Aganzo, Enrique Olmedo Cobo, Francisco	
43 Segovia Barrios, Julio <i>Participantes</i> Barea Barba, Sonia Gil Gómez, José Jaén Suárez, Ana Macías Gil, Cristóbal Jesús Reina Millán, María José Such Lloret, José Enrique	Proyecto Educativo Conjunto CEIP-IES: Arcos-Jédula y Algar (PIN-029/11) Borda de la Parra, Natividad Gil Romero, Isabel Jordan Gómez, Ascensión Márquez Guisado, Carlos Robles Feria, Manuel Jesús Temblador Rosa, María del Carmen	3.000,00 € Fernández Moreno, María Teresa Gómez García-Casarubios, Luis Ramón Llopis Rubio, Francisco Martínez Berraquero, María José Ruiz Matos, Nuria	3.000,00 € Galán Sánchez, Gloria Izquierdo Jurado, José López Jaro, Sacramento Palacios Ruiz, Juan Antonio Salas Mancheño, Juan José	
44 Simonet Morales, María Teresa <i>Participantes</i> Casares Ferrer, Natividad	Inmersión lingüística en hoteles (PIN-002/11) Vrhovski Suárez, Sandra María	2.000,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €

Solicitante	Título y referencia	Titularidad	Financiación	Primer curso	Segundo curso
45	Sunyer Pelegri, Albert Macías	Coordinación de equipos directivos y docentes en bachiller musical integrado (PIN-177/11)	0,00 €	0,00 €	0,00 €
	<i>Participantes</i>				
	Cabrera Clavero, Natalia	Cansino Pérez, Carlos	Coso Martínez, José Antonio	Orti Canoves, Francisco Javier	
46	Téllez Muñoz, José Antonio	Escuelas que aprenden, escuelas que cambian (PIN-103/11)	3.000,00 €	3.000,00 €	
	<i>Participantes</i>				
	Adorna Blanco, María Reyes	Andrades Márquez, David	Blázquez Prieto, Patricia	Caravaca Martín, María Isabel	
	Cordón González, María Agustina	Cortés Pendón, Jesús	Crespo Fernández, Jara	Cuevas Vargas, Cristina	
	Díaz Fermín, Víctor David	Dominguez Flores, María Dolores	Gallego Maestro, Leonor	García Herrera, Manuel Jesús	
	Gómez Calandria, María Encarnación	Guareño Herrador, María Ángeles	Gutiérrez Malpartida, Antonio Jesús	Hermoso Diáñez, Sandra	
	Iglesias Martínez, María del Mar	Llamas Jiménez, Visitación	López Cortes, Inmaculada	López García, Carmen	
	López Viñolo, María Lourdes	Losada Luque, María Ángeles	Mancha Cano, Antonio	Martín García, Cristina	
	Mena Ocaña, María Jesús	Montenegro Pérez, María Nuria	Moral Gallardo, José María	Morales Avilés, María del Carmen	
	Moreno Pacheco, María Dolores	Muñoz Gutiérrez, Francisco Javier	Navarro Mateo, María Vanesa	Núñez Ortiz, María José	
	Ocón Romero, María Ángeles	Orozco Ceballos, María Carmen	Pacheco García, María Teresa	Palmero Sánchez, Juan Manuel	
	Pedrosa Barruezo, María Luisa	Rengifo Serrano, María Pilar	Río Pérez, Ana María del	Rivera Fernández, Verónica	
	Rodríguez Pino, Rafael	Sempere Macías, Mercedes	Téllez Muñoz, Carmen María	Urbano López, Ana Belén	
	Velázquez Cañadas, José Alfonso	Vera López, Inmaculada			

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
47 Ternero Rodríguez, Eduardo <i>Participantes</i> García González, Germán	huerto ecologico (PIN-138/11) González Expósito, Andrés	1.000,00 €	500,00 €	500,00 €
48 Tuvilla Rayo, Fernando <i>Participantes</i> Contreras Castillo, Francisco	Aurantia Radio :Herramienta pedagógica (PIN-155/11) García Mas, José Abel Sánchez Diaz, Francisco Javier	3.000,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €
49 Vázquez Díaz, Antonio <i>Participantes</i> Alcázar Donaire, Juan Manuel	USO DE MOODLE EN CENTROS CERTIFICADOS CON ISO 9001 (PIN-058/11) Castilla Sánchez, Juan Carlos	0,00 €	0,00 €	
50 Vegara Jiménez, Antonio <i>Participantes</i> Cádiz San Blas, Eduardo José	Innovación educativa en el P.N. del Estrecho: explotación renovable de recursos marinos, elaboración y comercialización (PIN-025/11) Riesco Barrero, Josefina	3.000,00 €	3.000,00 €	

Anexo III**Proyectos de elaboración de materiales y recursos didácticos aprobados***Mejora de la convivencia escolar*

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
1 García Uroz, María Dolores <i>Participantes</i> Carrasco Cuadros, Lidia	EL TREN DE LOS VALORES (MCO-001/11) Palomino Esteban, María Jesús	400,00 €	400,00 €	300,00 €
2 Hinojosa San Eufrasio, José Antonio	OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS PARA LA MEJORA DE LA CONVIVENCIA EN SECUNDARIA. (MCO-005/11)	600,00 €	300,00 €	300,00 €
3 Huertas Montes, José	CONVIVENCIA EN EL CENTRO ESCOLAR E IMPLICACIÓN DE LAS FAMILIAS EN EL PROCESO EDUCATIVO DEL ALUMNADO (MCO-007/11)	1.000,00 €	1.000,00 €	
<i>Participantes</i> Dominguez Bernal, M Inmaculada Huertas Montes, Antonio Pedroche Andrade, Alfonso	Gadea García, Ana María Justicia Barajas, Antonio José Rodríguez Fuertes, Antonio		Godrid Mena, Pedro Jesús Mancera Ragel, M ^a Victoria Romero Perianes, Miriam	González Martín, Raquel Martín Lorenzo, María Victoria Urbano Burguenio, Aurelio José
4 Lupión Carretero, Elena <i>Participantes</i> Arenas de Soria, Juan Francisco Jiménez Ríos, Antonio Urbano Torres Dominguez, Aurelia	¿MEDIACIÓN, TUTORÍA INDIVIDUALIZADA Y AULA DE CONVIVENCIA COMO INSTRUMENTOS PARA LA MEJORA DE LA CONVIVENCIA ESCOLAR? (MCO-004/11) Arráez Sánchez, María de los Ángeles Malagón Rodríguez, Ana Belén Torres Guerrero, Manuel	1.500,00 €	750,00 €	750,00 € Gutiérrez Fernández, María Roldán Vilchez, Luz María

5	Rodríguez Romero, Virginia	APOSTAMOS POR LA PAZ EN EL IES CONCHA MÉNDEZ CUESTA (MCO-006/11)	1.500,00 €	750,00 €	750,00 €
	<i>Participantes</i>				
	Álvarez Luque, María	Aragónés Rubio, Palmira	Balbuena Rojas, Francisco Javier	Espinosa Jiménez, Agustín	
	Fernández Ruiz, José Antonio	García Montañez, Antonio J.	Gil Rodríguez, Carolina	González Moret, Ana María	
	Hallama Palm, María Carlota	Hinojosa San Eufasio, José Antonio	Jiménez Fenet, Abelardo	Jiménez Toledano, Alberto	
	Lara Torres, Manuel	Martínez García, Gloria Carolina	Mattes ., Andrea Susanne	Molina Marín, Manuela	
	Molina Rascón, Aurelia María Sierra	Mondéjar Pizarro, Francisco	Moreno Moreno, Francisco	Moreno Roldán, María Elena	
	Narbona Carrión, José Ignacio	Nieto Lobo, María del Mar	Ortega Mata, María Isabel	Otermin Manzanares, Pilar	
	Pedro Tárraga, Rosa María de	Peláez Márquez, Rosario Inmaculada	Raya Garrido, Jorge	Rodríguez Cortes, Felipe	
	Sánchez García, Belén	Soler Fernández, María Teresa	Travesi Cruz, María del Carmen	Valenzuela Molina, Juan Antonio	
	Wucherpfenning Gaminde, Jaime				

Atención educativa al alumnado inmigrante

	Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
1	García Peña, Ana María	ADAPTACIONES CURRICULARES EN SOFTWARE LIBRE PARA EL ALUMNADO INMIGRANTE (HABLA INGLESA) DE LENGUA DE 3º DE ESO - (AYUDAS PARA LA ELABORACIÓN DE MATERIALES CURRICULARES Y PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y DE INVESTIGACIÓN EDUCATIVA) (MA-1 / 128)	500,00 €	500,00 €	
2	Pulido Llamazares, Sonia	ADAPTACIONES DE MATERIALES DE SOCIALES Y NATURALES PARA EL ALUMNADO INMIGRANTE DE ESO CUYA LENGUA MATERNA SEA ÁRABE, CHINO O INGLÉS. (MA-2 / 118)	500,00 €	500,00 €	

Atención al alumnado con necesidades educativas especiales

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
1 Díaz García, José Antonio <i>Participantes</i> Hidalgo García, Julián Moreno Raso, María Soledad Galván Luque, Agustín Suárez Muñoz, Araceli Antonia	Aprender haciendo (MEE-001/11)	2.500,00 €	2.500,00 €	
2 Mateos Povea, María Bella <i>Participantes</i> García González, Manuela Gil Ramblado, Juan Marín Mateos, María del Mar Márquez Toscano, Francisco Javier Pérez Gutiérrez, Matilde Sierra Cómez, Cristina	Elaboración y adaptación del material curricular en la etapa de primaria y primer ciclo de ESO y su puesta en práctica (MEE-002/11)	1.500,00 €	900,00 €	600,00 €
	Arenas López, Manuela García de los Reyes, Celedorio Morales Verdún, Manuela Jesús Bueno Rufino, Francisca Sánchez López, Catalina Teresa Mora Domínguez, Dolores			
	Botello Rodríguez, Mariana Fernández Orta, Lorena Fernández González, Patrocinio			

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
3 Arenas Angulo, María Isabel <i>Participantes</i> Arenas Gómez, Purificación Carrasco Janeiro, Juan D. Fernández Gómez, M ^a Asunción García Canto, Leonor María García Sevilla, Virginia Janeiro Carvajal, María del Carmen	Descubre lo que sé (MEE-003/11) López Cañamaque, Manuel Mesa Guadix, Rosa María Moreno Romero, M ^a del Carmen Navarro Torres, Eusebio Orellana Lamela, Rosario Piedra González, Eugenia	1.000,00 € Ramírez Pérez, Isabel María Ramos Mancilla, José Reguera Benitez, Rafael Sánchez Puerto, Rosa María Suárez Jaén, María Olga Ramírez Pérez, Isabel María	1.000,00 €	
4 Padilla Santaella, Eloísa	Utilización de la Técnica TAI en el proceso de enseñanza (MEE-004/11)	1.000,00 €	1.000,00 €	
5 Herreros Villarejo, M ^a Melina	Logotren. Habilidades metalingüísticas (MEE-005/11)	1.200,00 €	1.200,00 €	

Compensación Educativa y Solidaridad

	Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
1	Ibáñez Lozano, José Antonio <i>Participantes</i> Castañeda Cazorla, Irene García López, Lidia Guzmán Roa, Buensuceso Ibáñez Lozano, José Antonio Martínez Martínez, Encarnación Eugenia Martínez Salido, María Dolores	ESO cursos de 1º a 3º. Dirigido al alumnado de la optativa taller de matemáticas (MSC-001/11) Urbano Pérez, Luisa María	2.400,00 €	1.400,00 €	1.000,00 €
2	Caballero Navarro, Eloy Alberto <i>Participantes</i> Gómez de Torres, Mª del Patrocinio Sánchez Mliara, Julián Sepúlveda Castilla, Nuria	Materiales curriculares adaptados a la diversidad para el desarrollo de la competencia lingüística II (MSC-002/11)	1.300,00 €	1.300,00 €	
3	Copé Gil, Diego Ángel	Materiales didácticos de Historia para 2º de la ESO (MSC-004/11)	0,00 €	0,00 €	

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
<p>4 Llamas Pachón, Ana Belén <i>Participantes</i></p> <p>Alonso Maturana, María José Baena Guillaume, Amalia María Bascón Aguayo, María Ángeles</p>	Elaboración de materiales curriculares y recursos didácticos enfocados a la interculturalidad (MSC-005/11)	1.900,00 €	1.000,00 €	900,00 €
<p>5 Martínez Iniesta, M^a Dolores <i>Participantes</i></p> <p>Barón Carrillo, Francisca Inmaculada Lardon Callejón, Beatriz Molina Barrionuevo, Rosa María</p>	Materiales curriculares de inglés para atender a la diversidad en el alumnado de compensación educativa (MSC-006/11)	1.300,00 €	700,00 €	600,00 €

Orientación Educativa

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
1 Gallardo Amat, Manuela	Módulos de Formación básica para el desarrollo del currículo en los PCPI (MOE-001/11)	2.000,00 €	2.000,00 €	
2 Deco Chamorro, Manuel <i>Participantes</i> Cobacho Luque, Rafael Curado Giráldez, María Daza García, Juan Fernández Gómez, María Isabel Fernández Pallares, María Dolores Gallego Pedraza, María Victoria	Liderazgo emocional. Una propuesta integral para infantil y primaria (MOE-002/11) Jiménez Maestre, Concepción Lorente Fernández, Federico Macías Moron, Isabel María Méndez Domingo, María Felix Moreno Díaz, Manuel Gabriel Núñez Jiménez, María Remedios	2.500,00 €	1.500,00 €	1.000,00 €
3 Rodríguez Pérez, Ricardo <i>Participantes</i> Berdugo Duarte, Victoria Eugenia Bobeda, David Alexandre Robe Gálvez Herrera, Daniel García Vidal, María Castillo Ortega Palma, Ángeles Pérez Torrado, Raquel	Liderando mi aprendizaje. Sembrando sueños cosechando talentos (MOE-003/11) Valor Gómez, Santiago Viñuela Galán, Victoria Aguado Martínez, Manuel Ávila Valladares, Rafael	2.500,00 €	1.500,00 €	1.000,00 €

Fomento del plurilingüismo

Solicitante	Título y referencia	Duración:	Financiación	Primer curso	Segundo curso
1 Anta Vega, Ana	Elaboración de materiales didácticos de Filosofía en alemán que incorporen las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (MPL-002/11)	1	500,00 €	500,00 €	
<i>Participantes</i>					
Dodero Broullón, María del Mar	Gómez Chacón, María Mercedes	Manrique Antón, Javier		Pérez Aguilera, Alfonso	Bautista
2 Arroz Fernández, María Dolores	Ruta Educativa para Bilingüismo: el Currículo Integrado por Andalucía (MPL-010/11)	1	1.100,00 €	1.100,00 €	
<i>Participantes</i>					
Hernández Oliveros, Susana	Ibáñez García, Jesús	Lechado Márquez, Cristina	Penélope	Lozar Florenciano, Raquel	
Martínez Estevez, Corina	Tarifa Garzón, José Antonio				
3 Dominguez Miguela, Antonia	BEHIND THE LINES: LENGUA Y MULTICULTURALIDAD EN EL AULA BILINGÜE (MPL-013/11)	1	100,00 €	100,00 €	
<i>Participantes</i>					
Carballar Jurado, José Antonio					

4	Fresno Núñez, Jesús	Nos comunicamos y crecemos (MPL-024/11)	1	500,00 €	500,00 €
5	Gerard ., Nadine Maryvonne	ELABORACIÓN DE MATERIALES Y RECURSOS EDUCATIVOS CON CONSTRUCTOR PARA LA ASIGNATURA DE RANCÉS LENGUA EXTRANEJRA (MPL-019/11)	1	500,00 €	500,00 €
6	Gómez Molina, José Antonio	Elaboración de material para la enseñanza bilingüe en ANL (MPL-004/11)	1	700,00 €	700,00 €
<i>Participantes</i>					
	Barquero Guerrero, Diego	Camúñez Gómez, Elena	Consiglieri Campos, Leonor Flores		Cubiles Vitches, María José
	Escobar Gambero, María Dolores	Fernández Martínez, Ana	Herrera Valencia, Andrés		Hidalgo Moriel, Yolanda
	Luna González, Francisco	Manzano Chaves, Lourdes	Monroy Inestrosa, Claudia		Morilla Sánchez, Eva María
	Pareja Palomas, Pedro	Rubio Fernández, Elena	Valencia Carmona, María		Vázquez Diaz, Antonio

7	López Molina, Mónica	CENTROS DE INTERÉS EN INGLÉS (MPL-005/11)	1	500,00 €	500,00 €
	<i>Participantes</i>				
	Apontes Téllez, Ana Rocio	Cortes García, María Dolores	Díaz Méndez, Candelaria María		García Salvador, Rosario Dolores
	Gómez Muñoz, Yolanda	Granado Palma, Pilar	López Gil, Carmen Belén		Marquez Álvarez, María Ángeles
	Molina Roldán, Adela María	Pérez Blanes, Rosa	Rodríguez Guirado, Isabel María		Romo Zorita, Natalia
	Segura Giménez, Ana Belén	Úbeda Fernández, Carmen			
8	Marfil Reina, José	Adaptación de las actividades del libro de texto de 3º de ESO (inglés) para hacerlas con el ordenador (MPL-028/11)	1	0,00 €	0,00 €
	<i>Participantes</i>				
	Cuenca Aguilar, Inés	Dueñas Alonso, Encarnación	Durán Ríos, Montserrat		Ruiz Piñeiro, Ana
	Ruiz Rojo, María Dolores	Téllez Subiza, María Jesús	Velasco Calle, Ana Isabel		
9	Palomo Suanes, Aránzazu	Let 's play (MPL-012/11)	1	500,00 €	500,00 €
	<i>Participantes</i>				
	González Aguilera, M Carmen	León Tamajón, Dolores	Ruiz Ruiz, María de la Paz		
10	Pardo Milanés, Alberto	Materiales multimedia, cuadernos para el alumno y para el profesor para la enseñanza bilingüe inglés de Matemáticas en Andalucía. (MPL-009/11)	1	1.000,00 €	1.000,00 €

11	Pedregal Mateos, M.Ángeles	Learning Algebra through reading activities (MPL-014/11)	1	500,00 €	500,00 €
12	Pérez Castaño, Jesús	Elaboración de materiales curriculares para tercero de Ed. Primaria (MPL-001/11)	1	800,00 €	800,00 €
	<i>Participantes</i>				
	Jiménez Galera, María	López García, María Dolores	Marques Escámez, José Luis		Martínez Morell, María Jesús
	Oña Uroz, Pilar Milagros	Tamayo Moreno, Ana			
13	Ramos del Estal, María Pilar	Creación de unidades didácticas con PDI para SCIENCE de 3º y 4º EP (MPL-023/11)	1	500,00 €	500,00 €
14	Real García, Irene	Workbooks y materiales multimedia para la enseñanza bilingüe de Matemáticas (MPL-017/11)	1	700,00 €	700,00 €
	<i>Participantes</i>				
	Aragón Cruz, Juan Diego	Espinosa Caballero, María Belén	González Bautista, Catalina		Gracia Martínez, Emma María
	Jiménez Romero, Laura	Pardo Milanés, Alberto	Rodríguez Izquierdo, Celia		Ruiz Pérez, Francisco Javier

15	Ricart Carreras, Elisabet	Unidades didácticas integradas y sus recursos para el desarrollo en el aula en un centro de compensatoria (MPL-003/11)	1	400,00 €	400,00 €
	<i>Participantes</i>				
	Caparrós Soler, María Cristina	Haro López, María Isabel de	Muñoz Molina, Montserrat		Ortega Arasco, Elena Victoria
	Palencia González, María del Hénar	Vilar Muñoz, Manuela Beatriz			
16	Terres Roig, Susana	Un reto en la enseñanza bilingüe: la educación para la salud dirigida al alumnado en situaciones desfavorecidas (MPL-027/11)	1	500,00 €	500,00 €
	<i>Participantes</i>				
	Caldentey de Pozo, M ^a Eugenia	Campos Suárez, Hernando	Delgado Viruet, María Esther		Germán Gómez, Paloma
	Hernández Benito, María del Pilar				
17	Torres Márquez, Concepción	VIDEOTUTORIALES PARA EL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CIENTÍFICOS EN SECCIONES BILINGÜES. (MPL-018/11)	1	500,00 €	500,00 €
	<i>Participantes</i>				
	Blanco Barea, María Pilar	Bretones Aguilera, María Ángeles	Cuevas González, Delfina		López González, Juan Luis
	Martínez Pérez, Susana				

Igualdad entre hombres y mujeres en la educación

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
1 Arias Moreno, Isabel	APRENDIENDO A CUIDARNOS: GÉNERO, EDUCACIÓN EMOCIONAL Y NUEVOS MODELOS (MTC-009/11)	2.300,00 €	1.150,00 €	1.150,00 €
<i>Participantes</i>				
Chameco Zamora, Antonio	Fernández García, Manuel	Garrido Vilchez, María Olga	Herrera Bonet, Rafael	
Moreno Frontan, Josefa	Quirós García, Manuel Jesús	Toro González, María Angustias		
2 Castillo Serrano, María Dolores	EDUCAR, COEDUCAR (MTC-014/11)	1.000,00 €	1.000,00 €	
<i>Participantes</i>				
Aguilar Varo, Ricardo	Ansio Moyano, Isabel María	Benitez Castro, María Victoria	Cuadro García, Ana Cristina	
González Martín, Sonia	Gutiérrez Buenestado, Tomás	Hidalgo Egea, María del Carmen	Molina Martínez, M° Dolores	
Palomo Martínez, Salvador	Rincón Gómez, Irene del Pilar	Rodríguez Ruiz, Myriam Adela	Sarabia Castro, María Dolores	
Tejero Notario, María Teresa				
3 Gallego Ortiz, María del Pilar	AGENDA VIOLETA (MTC-016/11)	1.500,00 €	750,00 €	750,00 €
<i>Participantes</i>				
Águila Rodríguez, Luis	Ávila Macías, Francisco Jesús	Barcia Sánchez, Francisco José	Fuentes Pino, Ana María	
Garceso Núñez, Simón	García de la Vega Reinoso, María Elvira	García Molina, Juan Antonio	García Muñoz, José Antonio	
García Santos, Antonio José	Gómez Rodríguez, Manuel	González Chico, Feliciano	Mazón Morales, Vicente	
Narváez Jiménez, María del Valle	Peralbo Madrid, María José	Pérez Román, María Josefa	Piña Rojas, María José	
Rodríguez Martín, Ana María	Rosa Gálvez, Vanesa María	Rueda López, Remedios	Ruiz Vázquez, Fernando José	
Sarmiento Moreno, Francisco Jesús	Sevillano Lorenzo, Oscar			
4 Guirado Granados, Juan Francisco	INGLÉS, LENGUA Y MATEMÁTICAS A TRAVÉS DE LA COCINA TRADICIONAL DE GRANADA (MTC-002/11)	1.400,00 €	1.400,00 €	
<i>Participantes</i>				
Bermejo Serrano, María Teresa	Coca Vico, Carmen	Moreno Hurtado, Blas	Ramírez Campos, Rosa Ana	

5	Lobo del Portillo, Inmaculada	COEDUJUEGOS (MTC-006/11)	2.300,00 €	1.150,00 €	1.150,00 €	
	<i>Participantes</i>					
	Abascal Estrada, Ángel Sergio	Aldea Ugart, María del Mar	Andrés Castaño, Miguel	Ariza Moreno, Sonia		
	Bernal Ortiz, María Ángeles	Escudero Martínez, Francisco Jesús	Fernández Sánchez, Inmaculada	García García, María Dolores		
	Gil García, Aurora	González García, Adelina	González Montero, Miguel Ángel	Jiménez Rico, María Inés		
	Jurado Cabezas, María Teresa	Luque Sánchez, Almudena	Montenegro Comino, Laura	Montero Gómez, Manuel		
	Muñoz Márquez, M ^a Elena	Muñoz Ropero, M ^a Dolores	Pérez Macías, Amanda María	Porrino Rufo, M ^a José		
	Prados Rosales, Luis Miguel	Rabadán León-Salas, María Jesús	Reina Díaz, M ^a Ángeles	Salmoral Rojas, Raquel Inmaculada		
	Sánchez Fernández, Celia	Sánchez Herruzo, María del Carmen	Sanjuán Muñoz, Alicia	Velasco Sánchez, Rafael		
	6	López Valera, Antonia	POESÍA DE MUJER (MTC-018/11)	1.000,00 €	500,00 €	500,00 €
<i>Participantes</i>						
Chillón Gázquez, María Nieves	Pulido Castillo, Gonzalo					
7	Marín Domínguez, Alonso	APRENDIENDO LA IGUALDAD (MTC-010/11)	900,00 €	450,00 €	450,00 €	
<i>Participantes</i>						
Aroca Sánchez, Gema Isabel	Benítez Delgado, Claudia	Cano Prieto, Flora	Castilleja Martínez, Genoveva			
Castilleja Venus, Isabel M	Conde Cerero, Josefa Asunción	Conde Cerero, María Isabel	Conde Domínguez, Encarnación			
Conde Huelva, Pastora	Coronel Rodríguez, Josefa	Coronel Villalba, Rosario	Domínguez Garrido, Isabel			
Domínguez Rodríguez, Nicolasa	Fernández Minchón, Bella Aurora	Franco Romero, María Alonso	Garrido Garrido, María Isabel			
Gil Casilla, María Rocío	López Domínguez, Esperanza	Martínez Delgado, Elena	Méndez Rebollo, Jerónima			
Minchón Martín, Antonio Abad	Minchón Martín, Juana	Montiel Castilleja, Matilde	Mora Rebollo, Miguel Ángel			
Morales Trejo, María Rosario	Pérez Conde, Pastora M ^a	Pérez Expósito, Jorge	Prera Peñate, M Rosario			
Quintero Toscano, Elisabet	Ramos Pérez, Antonia Luisa	Rodríguez Rodríguez, María del Carmen	Salgado Galloso, Francisca			
Santiago García, Alfonso	Vides Cerero, María Dolores					

8	Márquez Barriga, Alfredo	PROYECTO PANDORA. ENSEÑAR, TRABAJAR Y EDUCAR EN LA IGUALDAD (MTC-019/11)	1.400,00 €	700,00 €	700,00 €
9	Muñoz Ruiz, Francisco José	SIMULADOR ILUSTRATIVO Y FORMATIVO, DESDE UNA PERSPECTIVA DE GÉNERO PARA LA FP (MTC-012/11)	2.000,00 €	2.000,00 €	
	<i>Participantes</i>				
	Calatrava González, Josefa	Campaña Dominguez, Lourdes	Cánovas Sánchez, Gerardo	Holgado González, Miriam	
	Lanzas Muñoz, Ana María	Llavero Delgado, José Manuel	Mateo Quero, María Pilar	Moreno Pastor, María de los Ángeles	
	Navarro Fernández, María Dolores	Sánchez Bautista, Alfredo			
10	Roldán Ruiz, Amalia	CUATRO MUJERES DE LAS VANGUARDIAS ESPAÑOLAS: REMEDIOS VARO, ANGELES SANTOS, MARÍA BLANCHARD Y MARUJA MALLO (MTC-013/11)	1.000,00 €	1.000,00 €	
	<i>Participantes</i>				
	Berenguer Vigo, Alicia	Bohoyo Cruz, María Isidora	Molero Alba, Ana María	Roldán Ruiz, Rosario	
	Valle Atencia, Dolores				
11	Sánchez Rodríguez, Felicidad	CONSTRUYENDO UN MUNDO IGUALITARIO (MTC-011/11)	1.500,00 €	750,00 €	750,00 €
	<i>Participantes</i>				
	Barragán Largo, Clara	Bellido Maqueda, Adelaida	Benavides Rodríguez, Antonio	Bermejo Castaño, Javier	
	Infantes Hernández, Soraya	Millán Prado, María José	Montero Carmona, Mercedes	Mora Cruzado, Francisco José	
	Niculescu Mihon, Corina	Olavarría Edilla, José Ángel	Ponce Camacho, Patricia	Sobrino Eiriz, Manuel	
	Toril Cruz, José Manuel	Toscano Pinzón, José			
12	Vázquez Rico, Ceferino Manuel	COEDUCAR PARA LA VIDA (MTC-015/11)	2.500,00 €	1.250,00 €	1.250,00 €

13	Villalobos Márquez, María Auxiliador <i>Participantes</i> García San-Segundo, María del Tránsito Gutiérrez Ramírez, María Mercedes Piña Muñoz, Luz María	"ELLA FUE CAPAZ DE ..." "EN MI CASA ESTO NO PASA..." (MTC-005/11)	2.200,00 €	2.200,00 €	Gómez Calderón, María Sandra Parejo Fito, Macarena Sánchez Gil, María Inmaculada
		Gil Reinaldo, Inmaculada Ocaña Martín, Susana Sánchez Aguilar, Mónica María			Gil Gascón, Patricia Vanessa Moreno Campos, María del Carmen Ruiz Falcón, Verónica

Tecnologías de la información y comunicación

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso	
1	Granados Peláez, María del Mar <i>Participantes</i> Albarrán Márquez, Silvia Remedios Del Valle Ríos, Mercedes Honorato Chulián, Cristina Eugenia Medina Cabeza, José Pérez Regalón, Dolores Villalba Sánchez, Dolores	ELABORACIÓN DE MATERIAL INTERDISCIPLINAR (MTT-019/11)	1.000,00 €	1.000,00 €	Arrocha Acevedo, Alonso Jesús Gómez Yáñez, Idefonso Leal Guzmán, María del Carmen Moreno Fernández, María Isabel Sanz Cancela, Consolación
2	Tagua Gómez, Juan Antonio <i>Participantes</i> Molina Coballes, Alberto	Realización de 12 unidades prácticas de taller en el ámbito de las redes inalámbricas (MTT-010/11) Ruiz Padilla, Raúl	2.000,00 €	2.000,00 €	

Otros materiales para la innovación educativa

Solicitante	Título y referencia	Financiación	Primer curso	Segundo curso
1 Asensio Campillo, Pedro	Gestión Informática de la Evaluación en Educación Infantil (MTI-012/11)	0,00 €	0,00 €	0,00 €
2 Ferrer Gonnard, M ^a Lina	Elaboración de material didáctico con exe-learning: Composición Coreográfica y Dicionario de la Terminología de la Danza Contemporánea. (MTI-058/11)	3.500,00 €	1.750,00 €	1.750,00 €
<i>Participantes</i>				
Águila Giménez, Piedad del	Aguilar Barroso, Susana	Almahano Martín, Lourdes	Asensio Rodríguez, Rocío	
Belda Suárez, Cristina	Cancillo Gay, Luis	Corral Mateos, Inmaculada	Huetos Izquierdo, Alberto	
Martín Castro, Carina	Martínez Jiménez, Amalia	Martínez Leyton, Francisco Javier	Montenegro , Cecilia Marina	
Morales Ramos, M ^a Carolina	Morente Montero, Ana	Postigo Asenjo, Elena	Vázquez Gutiérrez, Miguel	
3 Márquez Toscano, Francisco Javier	A la nanita, ea (MTI-018/11)	3.821,00 €	3.821,00 €	
<i>Participantes</i>				
Delgado Gómez, María Reyes	Fernández Villarejo, María José	Mateos Povea, María Bella		

4	Palacios Calzado, Candelaria	Matemáticas de ámbito científico-tecnológico: preparación para la Prueba de Acceso al Ciclo de Grado Medio (MTI-030/11)	0,00 €	0,00 €
5	Rodríguez Díez, Fátima	ELABORACIÓN DE PRESENTACIONES, MEDIANTE EXE LEARNING, DEL TEMARIO DE CIENCIAS DE 2º DE BACHILLERATO COMO AYUDA A LA PREPARACION DE LA PAU (MTI-021/11)	250,00 €	250,00 €
	<i>Participantes</i>			
	Puerto Hueso, Soledad	Rodríguez Ramirez, José Manuel		
6	Vissi García, Daniel	EL UNIVERSO MUSICAL FEMENINO A TRAVÉS DE LA GUITARRA CLÁSICA (MTI-064/11)	1.000,00 €	500,00 €

4. Administración de Justicia

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

EDICTO de 2 de junio de 2011, del Juzgado de Primera Instancia núm. Dieciocho de Málaga, dimanante de procedimiento ordinario núm. 1585/2010. (PP. 1867/2011).

NIG: 2906742C20100031729.

Procedimiento: Procedimiento Ordinario 1585/2010. Negociado: 05.

Sobre: Ordinario Resto.

De: Imago Dracaena, S.L.

Procuradora: Sra. Ángela Cruz García-Valdecasas.

EDICTO

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN

En el procedimiento Procedimiento Ordinario 1585/2010 seguido en el Juzgado de Primera Instancia núm. Dieciocho de Málaga a instancia de Imago Dracaena, S.L., contra Jorkon, S.L., sobre Ordinario Resto, se ha dictado la sentencia que copiada en su encabezamiento y fallo, es como sigue:

SENTENCIA NÚM. 151/2011

En Málaga, a uno de junio de dos mil once.

Vistos por mí, doña Ana Matilla Rodero, Magistrado-Juez del Juzgado de Primera Instancia Dieciocho de Málaga, los presentes autos de Juicio Ordinario, registrado con el número 1585/2011, y seguido entre partes de una y como demandante la entidad mercantil Imago Dracaena, S.L., con domicilio social en Icod (Tenerife), Avenida Canarias, esquina calle Angustias, provista del CIF núm. B-38401469, representada por la Procuradora doña Ángela Cruz García-Valdecasas y asistida por el Letrado don Julio Antonio González Ortigosa, y de otra y como demandada la entidad mercantil Jorkon, S.L., con domicilio social en Madrid, calle Téllez, número 27, provista del CIF núm. B-78.148.202, en situación procesal de rebeldía, sobre reclamación de cantidad y subsidiaria obligación de hacer, y atendidos los siguientes

FALLO

Que, estimando la demanda formulada por la Procuradora Sra. Cruz García-Valdecasas, en nombre y representación de la entidad mercantil Imago Dracaena, S.L., contra la entidad mercantil Jorkon, S.L., en situación procesal de rebeldía, debo condenar y condeno a la expresada demandada a que abone a la actora la suma de cincuenta y un mil cien euros (51.100 Euros), así como al pago de los intereses de dicha cantidad, desde la interpelación judicial hasta su completo pago, calculados al tipo de interés legal del dinero, incrementado en dos puntos a partir de la fecha de la presente resolución. Ello con expresa condena de la demandada al pago de las costas procesales causadas.

Modo de impugnación: mediante recurso de apelación ante la Audiencia Provincial de Málaga (artículo 455 LEC).

El recurso se preparará por medio de escrito presentado en este Juzgado en el plazo de cinco días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación, limitado a citar la resolución apelada, manifestando la voluntad de recurrir, con expresión de los pronunciamientos que impugna (artículo 457.2 LEC).

Hágase saber a la parte recurrente que el recurso no será admitido a trámite si no acredita al interponerlo haber ingresado en la cuenta de este Juzgado, núm. 4.156, la cantidad de 50 Euros, debiendo indicar en las Observaciones del documento de ingreso que se trata de un recurso seguido del código 02 y tipo concreto de recurso, de conformidad con lo establecido en la L.O. 1/2009, de 3 de noviembre, salvo concurrencia de los supuestos de exclusión previstos en el apartado 5.º de la disposición adicional decimoquinta de dicha norma o beneficiarios de asistencia jurídica gratuita.

Notifíquese la presente resolución a las partes de este procedimiento. Así por esta mi sentencia, de la que se expedirá testimonio para su unión a los autos, lo pronuncio, mando y firmo.

E/.

Y con el fin de que sirva de notificación en forma al/a los demandado/s Jorkon, S.L., extiendo y firmo la presente en Málaga, dos de junio de dos mil once.- El/La Secretario.

JUZGADOS DE LO SOCIAL

EDICTO de 12 de julio de 2011, del Juzgado de lo Social núm. Siete de Málaga, dimanante de autos núm. 428/11.

NIG: 2906744S20110006505.

Procedimiento: 428/11.

Negociado: a2.

De: Don Jorge Alcaide Sánchez.

Contra: Convensur Málaga, S.L.

EDICTO

El/La Secretario/a Judicial del Juzgado de lo Social número Siete de Málaga.

HACE SABER

Que en este Juzgado se sigue la ejecución núm. 428/2011, sobre Social Ordinario, a instancia de don Jorge Alcaide Sánchez contra Convensur Málaga, S.L., en la que con fecha se ha dictado Decreto que sustancialmente dice lo siguiente:

PARTE DISPOSITIVA

Acuerdo:

- Tener por desistido a don Jorge Alcaide Sánchez de su demanda frente a Convensur Málaga, S.L.

- Archivar las actuaciones una vez que sea firme la presente Resolución. Notifíquese la presente Resolución a las partes.

Modo de impugnación:

Podrá interponerse recurso de revisión ante quien dicta esta Resolución mediante escrito que deberá expresar la infracción cometida a juicio del recurrente, en el plazo de cinco días hábiles siguientes a su notificación (arts. 186 y 187 de la LPL). El recurrente que no tenga la condición de trabajador o beneficiario de régimen público de la Seguridad Social deberá hacer un depósito para recurrir de 25 euros en la Cuenta de Consignaciones del Juzgado de lo Social número Siete de Málaga, debiendo indicar en el campo concepto la indicación recurso seguida del código

«31 Social-Revisión». Si el ingreso se hace mediante transferencia bancaria deberá incluir tras la cuenta referida, separados por un espacio con la indicación «recurso» seguida del «código 31 Social-Revisión». Si efectuare diversos pagos en la misma cuenta deberá especificar un ingreso por cada concepto, incluso si obedecen a otros recursos de la misma o distinta clase indicando en el campo de observaciones la fecha de la resolución recurrida utilizando el formato dd/mm/aaaa. Quedan exentos de su abono, en todo caso, el Ministerio Fiscal, el Estado, las Comunidades Autónomas, las Entidades Locales y los Organismos Autónomos dependientes de ellos.

EL/LA SECRETARIO JUDICIAL

Y para que sirva de notificación en forma a Convensur Málaga, S.L., cuyo actual domicilio o paradero se desconocen, libro el presente Edicto que se publicará en el Boletín Oficial de la provincia de Málaga, con la prevención de que las demás resoluciones que recaigan en las actuaciones le serán notificadas en los estrados del Juzgado, salvo las que deban revestir la forma de autos o sentencias o se trate de emplazamientos y todas aquellas otras para las que la Ley expresamente disponga otra cosa.

En Málaga, 12 de julio de 2011.- El/La Secretario Judicial.

5. Anuncios

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

CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y VIVIENDA

CORRECCIÓN de errores de anuncio de adjudicación del contrato de obras que se indica, por el procedimiento abierto mediante la forma de concurso sin variantes (BOJA 16 de 22.1.2007).

Habiéndose detectado error material por omisión en el texto de la Resolución por la que se hace pública la adjudicación del siguiente contrato:

Dragado de la canal de acceso a la Ría del Piedras. El Rompido (Huelva). Clave: OHR631, publicado en el BOJA número 16 de 22 de enero de 2007.

Procede su rectificación en los siguientes términos:

Se debe añadir:

«6. Financiación Europea: Cofinanciado con Fondos Europeos.

Programa Operativo FEDER de Andalucía 2007-2013. Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

Porcentaje de cofinanciación: 65%.

Sevilla, 26 de julio de 2011.

CONSEJERÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN de 16 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Cádiz, por la que se anuncia formalización del contrato que se cita.

1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Delegación Provincial de Salud de Cádiz.

b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General.

c) Número expediente: C.P.2/2010.

2. Objeto del contrato.

a) Tipo de contrato: Servicios

b) Descripción del objeto: Servicio de Vigilancia y Seguridad del edificio de la Delegación Provincial de Salud de Cádiz y sus sedes.

c) Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y fecha de publicación del anuncio de licitación: Núm. 89, de 9 de mayo de 2011.

d) División por lotes y número: No.

3. Tramitación y procedimiento.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto.

c) Subasta electrónica: No.

4. Presupuesto base de licitación: Noventa mil trescientos seis euros con setenta y dos céntimos (90.306,72 euros), IVA no incluido.

5. Formalización del contrato.

a) Fecha de adjudicación: 29 de junio de 2011.

b) Fecha de formalización del contrato: 15 de julio de 2011.

c) Contratista: Prosegur Compañía de Seguridad, S.A.

d) Importe de adjudicación: 106.198,82 euros.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 138 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público (modificado por la Ley 34/2010, de 5 de agosto).

Cádiz, 16 de julio de 2011.- El Delegado, Hipólito García Rodríguez.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios

CONSEJERÍA DE GOBERNACIÓN Y JUSTICIA

EDICTO de 14 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Jaén, en el expediente sancionador que se cita.

Edicto de la Delegación del Gobierno de Jaén, notificando la incoación del expediente sancionador que se cita por infracciones a las normativas de Espectáculos Taurinos.

Habiendo resultado infructuosos los intentos de notificación personal del Acuerdo de Iniciación del expediente sancionador, dictado por el Delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, contra la persona que se indica, por supuesta infracción a la normativa sobre Espectáculos Taurinos, y en cumplimiento de lo establecido en los arts. 58 y 59.4, en relación con el art. 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, esta Delegación del Gobierno ha acordado su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de su último domicilio conocido, a fin de que el interesado pueda contestar dentro del plazo de quince días, contados desde el siguiente a su inserción, lo que a su derecho convenga, quedando de manifiesto el referido expediente en el Servicio de Juego y Espectáculos Públicos de esta Delegación del Gobierno, sito en la Plaza de las Batallas, núm. 3, de Jaén.

Núm. expediente: J-004/011-ET.
Notificado: Don Benito Quinta Caballero.
Último domicilio: C/ Manuel Martel, núm. 2, de Gerena (Sevilla).
Trámite: Acuerdo de Iniciación.

Jaén, 14 de julio de 2011.- El Delegado del Gobierno, Felipe López García.

EDICTO de 14 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Jaén, en el expediente sancionador que se cita.

Edicto de la Delegación del Gobierno de Jaén, notificando la incoación del expediente sancionador que se cita por infracciones a la normativa de Protección de los Animales.

Habiendo resultado infructuosos los intentos de notificación personal del Acuerdo de Iniciación del expediente sancionador, dictado por el Delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, contra la persona que se indica, por supuesta infracción a la normativa sobre Protección de los Animales, y en cumplimiento de lo establecido en los arts. 58 y 59.4, en relación con el art. 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, esta Delegación del Gobierno ha acordado su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de su último domicilio conocido, a fin de que el interesado pueda contestar dentro del plazo de quince días, contados desde el siguiente a su inserción, lo que a su derecho convenga, quedando de manifiesto el referido expediente en el Servicio de Juego y Espectáculos Públicos de esta Delegación del Gobierno, sito en la Plaza de las Batallas, núm. 3, de Jaén.

Núm. expediente: J-074/011-ANI.
Notificado: Don Eloy García Muñoz.
Último domicilio: C/ Santa Lucía, núm. 4, de Alcaudete (Jaén).
Trámite: Acuerdo de Iniciación.

Jaén, 14 de julio de 2011.- El Delegado del Gobierno, Felipe López García.

EDICTO de 14 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Jaén, en el expediente sancionador que se cita.

Edicto de la Delegación del Gobierno de Jaén, notificando la incoación del expediente sancionador que se cita por infracciones a las normativas de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

Habiendo resultado infructuosos los intentos de notificación personal del Acuerdo de Iniciación del expediente sancionador, dictado por el Delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, contra la persona que se indica, por supuesta infracción a la normativa sobre Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, y en cumplimiento de lo establecido en los arts. 58 y 59.4, en relación con el art. 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, esta Delegación del Gobierno ha acordado su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de su último domicilio conocido, a fin de que el interesado pueda contestar dentro del plazo de quince días, contados desde el siguiente a su inserción, lo que a su derecho convenga, quedando de manifiesto el referido expediente en el Servicio de Juego y Espectáculos Públicos de esta Delegación del Gobierno, sito en la Plaza de las Batallas, núm. 3, de Jaén.

Núm. expediente: J-022/011-EP.
Notificado: Don Raúl Pulido de Dios.
Último domicilio: C/ San Andrés, núm. 12, 2.º H, de Jaén.
Trámite: Acuerdo de Iniciación.

Jaén, 14 de julio de 2011.- El Delegado del Gobierno, Felipe López García.

ANUNCIO de 13 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por el que se notifica acto administrativo relativo a procedimiento sancionador en materia de Juego, Espectáculos Públicos y/o Protección de Animales.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por el presente anuncio se notifica al interesado que se relaciona el siguiente acto administrativo, para cuyo conocimiento íntegro podrá comparecer en la sede de esta Consejería de Gobernación y Justicia (Servicio de Legislación), situada en Plaza Nueva, 4, de Sevilla.

Expediente: S-EP-CA-000076-10.
Interesado: Hostelería Gutiérrez y Peñalver, S.C.

Acto notificado: Resolución de recurso de alzada (2010/55/257). Plazo para interponer recurso: Contra la resolución, que agota la vía administrativa, se podrá interponer recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su publicación en BOJA, ante los correspondientes órganos judiciales de este orden, todo ello de conformidad con lo dispuesto en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 13 de julio de 2011.- La Secretaria General Técnica, Isabel López Arnesto.

ANUNCIO de 7 de julio de 2011, de la Delegación del Gobierno de Cádiz, sobre resoluciones de expedientes de la Comisión Provincial de Asistencia Jurídica Gratuita.

COMISIÓN PROVINCIAL DE ASISTENCIA JURÍDICA GRATUITA DE CÁDIZ

E D I C T O

Por haber resultado desconocidas las personas que se relacionan, ignorarse el lugar de la notificación, o bien, intentada la notificación, no se hubiera podido practicar, de conformidad con lo dispuesto en el art. 59.5 de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el art. 21 del Decreto 67/2008, de 26 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Asistencia Jurídica Gratuita de Andalucía, se procede a hacer pública la Resolución dictada por esta Comisión Provincial en los expedientes instruidos en orden a la concesión o denegación del derecho a la Asistencia Jurídica Gratuita. El expediente completo se encuentra a disposición de los interesados en la Secretaría de la Comisión Provincial de Asistencia Jurídica Gratuita, Delegación del Gobierno de Cádiz, sita en C/ Sánchez Barcaiztegui, núm. 3, 3.ª, de Cádiz, a efectos de su conocimiento y ejercicio de los derechos que le asisten.

NIE	NOMBRE, APELLIDOS Y ÚLTIMO DOMICILIO
03201020519	RAFAEL DOMÍNGUEZ MONJE C/ FERNANDO IV, 2.º A 11201 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201020815	M.ª ANGELES GALÁN PALMA CABO DE ROCAS, NÚM. 9, P-6 11205 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201021718	INMACULADA JIMÉNEZ GONZÁLEZ PASEO VICTORIA EUGENÍA, NÚM. 2, 1.º B 11207 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201019070	JUAN PABLO JIMÉNEZ JIMÉNEZ AVDA. VIRGEN DEL CARMEN, NÚM. 19 11201 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201022339	SERGIO R. LÓPEZ ROCA NUEVA CIUDAD, NÚM. 3, 1.º C 11201 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201020331	ROGELIO J. MÁRQUEZ VALVERDE HUERTA ACEBUCHÉ, NÚM. 2, URB. LOS FLAMENCOS 11201 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201020024	JULIO JESÚS MORENO GARCÍA C/ LA CORUÑA, NÚM. 37 11202 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201018491	M.ª JESÚS MURGADO ROMERO AGENTES COMERCIALES, NÚM. 4 11201 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201019984	MÓNICA NEAGU C/ EMILIO SANTACANA, NÚM. 5, 3.º E 11201 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201023024	RAMIRO L. PÉREZ ESCALANTE FUERZAS ARMADAS, NÚM. 7, 4.º 11201 ALGECIRAS (CÁDIZ)

03201025016	ANTONIO JESÚS PÉREZ PÉREZ RESIDENCIAL ENTREPINOS, NÚM. 16 11205 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201022455	PASQUALE PETECHIA C/ ORTIGAS, NÚM. 177 11207 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201017396	TOMÁS PUYOL EXPÓSITO C/ FEDERICO GARCÍA LORCA, NÚM. 21, 1.º B 11201 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201019993	DAMIÁN RUÍZ GARCÍA C/ JOSÉ ESPRONCEDA, NÚM. 4, 4 C 11207 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201018496	TERESA VALDIVIA UCEDA URB. LAS COLINAS, C/ ROMANCE, PUERTA 5.º, 1.º A 11204 ALGECIRAS (CÁDIZ)
03201020495	MANUEL GALLARDO JIMÉNEZ VIRGEN DEL CARMEN, NÚM. 5 11160 BARBATE (CÁDIZ)
03201021960	ANA SÁNCHEZ BELTRÁN BAHÍA BARBATE, NÚM. 3, PUERTA 1 11160 BARBATE (CÁDIZ)
03201023934	ANTONIO Y ESPOSA SÁNCHEZ SOMOSCARRERA C/ VELÁZQUEZ, NÚM. 1, 3.º C 11160 BARBATE (CÁDIZ)
03201018154	COSME GARCÍA GALLARDO CAMINO DE LA REINA, S/N (ZONA MONTE ALTO) 11130 CHICLANA DE LA FRA. (CÁDIZ)
03201021458	JOSÉ ANTONIO MEDINA SARRIÁ CTRA. PAGO DEL HUMO-VENTA LA RAYA, BUZÓN NÚM. 6 11130 CHICLANA DE LA FRA. (CÁDIZ)
03201019896	NERAY MORGAGE BERNAL TORRE BERMEJA, LETRA D 11130 CHICLANA DE LA FRA. (CÁDIZ)
03201024076	JUAN M. ROMÁN PIÑA C/ BALEARES, NÚM. 7, EDIFICIO 1, 1.º C 11130 CHICLANA DE LA FRA. (CÁDIZ)
08201002475	ESPERANZA GUTIÉRREZ CORDERO PASEO MARÍTIMO, NÚM. 66, 2.º A 07760 CIUTADELLA DE MENORCA (BALEARES)
08201002320	ALEJANDRA BADÍA GONZÁLEZ C/ JOSÉ MARÍA PEMÁN, NÚM. 9, 3.º A 11405 JEREZ DE LA FRA. (CÁDIZ)
08201002265	JUAN MANUEL BUSTOS GRANADOS C/ SEVILLA, NÚM. 15 11590 GUADALCACÍN (JEREZ DE LA FRA.)
08200940465	PILAR DELGADO DOMÍNGUEZ EL PINAR, C/ ENEBRO, NÚM. 12 11405 JEREZ DE LA FRA. (CÁDIZ)
03201015836	SILVIA LOSCEI C/ RAMÓN Y CAJAL, NÚM. 15, 1.º 11403 JEREZ DE LA FRA. (CÁDIZ)
03201006600	JOSÉ DOMÍNGUEZ BARÓN C/ ALCALÁ, NÚM. 6, 3.º IZDA. 11300 LA LÍNEA (CÁDIZ)
03201005227	M.ª JOSÉ MARTÍNEZ MORA C/ SAN FRANCISCO, NÚM. 9, 14 11500 EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)
03201019228	VANICE PIÑA MEDRANO C/ SAN VALENTÍN, NÚM. 10, 3.º A 11401 JEREZ DE LA FRA. (CÁDIZ)
08201002516	PEDRO ROMERO DELGADO C/ SANTA ELVIRA, NÚM. 8 11405 JEREZ DE LA FRA. (CÁDIZ)
08201000173	CARMEN SÁNCHEZ CASTAÑO RONDA DE ALUNADOS, NÚM. 8, BAJO C 11406 JEREZ DE LA FRA. (CÁDIZ)
08201003005	JUANA TRIANO TORRE Y MARÍA NIETO BIEMA Y MANUELA RENDÓN FUENTES C/ CATALANES, NÚM. 3, BAJO 3 11360 JEREZ DE LA FRA. (CÁDIZ)
03200901294	MARÍA GARCÍA GIL C/ SANTA ANA, NÚM. 37 11300 LA LÍNEA (CÁDIZ)
03201018271	JOSÉ ANTONIO MENA RODRÍGUEZ SAGRADO CORAZÓN, ZONA I NÚM. 182 11300 LA LÍNEA (CÁDIZ)
03201017714	ANTONIO J. TORRES GARCÍA ANDALUCÍA, NÚM. 8, 2.º D 11300 LA LÍNEA (CÁDIZ)

03201024150	JOSÉ M. BURGOS COLLADO LAS ROSAS, NÚM. 38 A 11300 LA LÍNEA (CÁDIZ)
03201019558	FRANCISCO J. DÍAZ DE VARGAS C/ VENEZUELA, NÚM. 10 11300 LA LÍNEA (CÁDIZ)
08201000548	JOSÉ GUILLÉN AHUMADA C/ ALBERTO GINASTERRA, NÚM. 37 29018 MÁLAGA
03201017851	JUAN ROMERO NÚÑEZ C/ CARTAYA, NÚM. 5 41001 SEVILLA
03201023521	SORAYA ESPINOSA PÉREZ RODRIGO DE BASTIDA, NÚM. 1 11500 EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)
03201022296	ROCÍO GALLARDO HERRERA C/ VERDUGO, NÚM. 29 11500 EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)

De conformidad con lo previsto en el artículo 20 de la Ley 1/1996, de 10 de enero, de Asistencia Jurídica Gratuita, la Resolución recaída podrá ser impugnada, por escrito y motivadamente, en el plazo de cinco días siguientes a partir de la fecha de publicación de este anuncio, ante el Secretario de esta Comisión, sita en la Delegación del Gobierno de Cádiz, que remitirá el expediente al órgano judicial competente en la causa principal, o Juez Decano, en su caso, a fin de que se resuelva lo que proceda.

Cádiz, 7 de julio de 2011.- El Delegado del Gobierno, Manuel Jiménez Barrios.

ANUNCIO de 18 julio de 2011, de la Delegación del Gobierno en Huelva, Comisión Provincial de Valoraciones, por el que se notifica propuesta de acuerdo de valoración en procedimiento de determinación del justiprecio

En virtud de lo dispuesto en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por el presente anuncio se notifica al interesado que se relaciona, el acto administrativo que se indica, para cuyo conocimiento íntegro podrá comparecer en el plazo de diez días hábiles ante la Comisión Provincial de Valoraciones con sede en la Delegación del Gobierno de la Junta de Andalucía en Huelva, Sanlúcar de Barrameda, núm. 3.

Interesado: Don José Vega Chaparro en el expediente CPV-63/2011.

Acto notificado: Propuesta de acuerdo de valoración en el procedimiento de determinación de justiprecio, a los efectos que establece el artículo 15.3 del Decreto 85/2004, de 2 de marzo, para que el sujeto expropiado pueda formular las alegaciones que estime convenientes.

Huelva, 18 de julio de 2011.- El Delegado del Gobierno, Manuel Alfonso Jiménez.

CONSEJERÍA DE HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

RESOLUCIÓN de 15 de julio de 2011, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se notifica el emplazamiento personal que se cita.

De conformidad con los arts. 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y

habida cuenta que ha sido intentada la notificación sin que haya surtido efecto, se notifica la Resolución de 24 de marzo de 2009, de la entonces Dirección General de la Función Pública, por la que se emplaza a don Cecilio Ortíz Escolano, en el Procedimiento Abreviado núm. 73/2009, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Tres de Granada, para que pueda comparecer y personarse en Autos ante el citado Juzgado, en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Sevilla, 15 de julio 2011.- El Secretario General, Manuel Alcaide Calderón.

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

ANUNCIO de 18 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Córdoba, por el que se notifica acto administrativo relativo a procedimiento sancionador en materia de minas.

En virtud de lo dispuesto en los arts. 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, e intentada la notificación personal a través del servicio de Correos, no habiéndose podido practicar la misma, por el presente anuncio se notifica al interesado que a continuación se indica, el acto administrativo que se cita, para cuyo conocimiento íntegro podrá comparecer en el Departamento de Legislación de esta Delegación Provincial, sita en C/ Manriquez, núm. 2, de Córdoba.

Núm. Expte: 137/2010-Minas.

Interesado: Perforaciones Atalaya, S.C.

Domicilio: C/ Laureano Casquero, Edif. Menovar 1, 3.º A, 29700, Vélez-Málaga (Málaga).

Acto notificado: Resolución.

Infracciones: Realización de sondeo sin autorización administrativa.

Plazo para formular alegaciones: De conformidad a lo establecido en el artículo 61 de la Ley 30/1992, se establece un plazo de diez días hábiles desde la publicación de este anuncio para interesarse por el contenido íntegro del mencionado acto en la Delegación Provincial de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia en Córdoba. Una vez transcurrido dicho plazo, de conformidad con lo reconocido en el artículo 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, podrá interponer contra la misma Recurso de Alzada ante el Excmo. Sr. Consejero de Economía, Innovación y Ciencia en el plazo de un mes desde el día siguiente de la comparecencia o, en su defecto, desde el día siguiente a la finalización del plazo de comparecencia.

Córdoba 18 de julio de 2011.- La Delegada, Carmen Prieto Sánchez.

CONSEJERÍA DE EMPLEO

ANUNCIO de 13 de julio de 2011, de la Dirección General de Trabajo, por el que se notifican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.

En virtud de lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo

Común, por el presente anuncio se notifica a los interesados que se relacionan los siguientes actos administrativos, haciéndoles saber que para su conocimiento íntegro podrán comparecer, en el plazo de diez días, a contar desde el siguiente a esta publicación, en la sede de este centro directivo, sito en Avda. de Hytasa, 12, tercera planta, módulo 2. La notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente a esta publicación.

Núm. expte.: 1147/2011/S/DGT/129.

Núm. de acta: I292011000006948.

Empresa: «Cartago Blanco, S.L.»

Último domicilio: Avenida San Francisco Javier, 9, piso 6, puerta 29, C.P. 41018.

Acto: Resolución relativa a procedimientos sancionadores en materia de infracciones de orden social.

Órgano que lo dicta: Director General de Trabajo.

Fecha: 27.6.2011.

Sevilla, 13 de julio de 2011.- El Director General, P.S. (Orden de 4.7.2011), el Director Gerente del I.A.P.R.L., Antonio Márquez Moreno.

ANUNCIO de 13 de julio de 2011, de la Dirección General de Trabajo, sobre requerimientos de subsanación relativos a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en orden social.

En virtud de lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por el presente anuncio se notifica a los interesados requerimiento de subsanación.

Habiendo tenido entrada en esta Dirección General de Trabajo escritos de alegaciones presentados por las personas que se relacionan, contra actas de infracción de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social, no consta acreditada la representación necesaria para su interposición, de conformidad con el artículo 32 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. En virtud de lo dispuesto en el artículo 76 del mismo texto legal, se les requiere para que en el plazo de diez días hábiles, contados a partir del siguiente a la publicación de este anuncio, subsanen dicha deficiencia por cualquier medio válido en derecho que deje constancia fidedigna (fotocopia compulsada o bien copia simple de las escrituras de representación) o mediante declaración en comparecencia personal del interesado. Asimismo, se advierte que de no cumplir este requerimiento, se les podrá declarar decaídos en su derecho al trámite correspondiente y se podrá dictar resolución sin tener en cuenta el escrito de alegaciones.

Núm. de expte.: 1400/2011/S/DGT/146.

Núm. de acta: I1820110000047378.

Destinatario: «Green Planet S. XXI, S.L.»

Representante: Don Ángel Berruezo Espigares.

Sevilla, 13 de julio de 2011.- El Director General, P.S. (Orden de 4.7.2011), el Director Gerente de I.A.P.R.L., Antonio Márquez Moreno.

ANUNCIO de 27 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, por el que se notifican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las

Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por el presente anuncio se notifica a los interesados que se relacionan los siguientes actos administrativos, haciéndoles saber que para su conocimiento íntegro podrán comparecer en el plazo de diez días, a contar desde el siguiente a esta publicación, en la sede de la Delegación Provincial de Granada, sita en Complejo Adm. Almanjajar, C/ Joaquina Eguaras, 2. La notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente a esta publicación.

Núm. de expte.: 715/2011/S/GR/91.

Núm. de acta: I182011000003932.

Interesado: «Proapinsen, S.L.», CIF B18906255.

Acto: Resolución relativa a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.

Fecha: 24 de mayo de 2011.

Órgano que lo dicta: Delegación Provincial de Granada.

Granada, 27 de junio de 2011.- La Delegada, Marina Martín Jiménez.

ANUNCIO de 27 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, por el que se notifican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por el presente anuncio se notifica a los interesados que se relacionan los siguientes actos administrativos, haciéndoles saber que para su conocimiento íntegro podrán comparecer en el plazo de diez días, a contar desde el siguiente a esta publicación, en la sede de la Delegación Provincial de Granada, sita en Complejo Adm. Almanjajar, C/ Joaquina Eguaras, 2. La notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente a esta publicación.

Núm. de expte.: 737/2011/S/GR/95.

Núm. de acta: I1820110000026160.

Interesado: «Comunidad de Propietarios Parque de La Luz», CIF H18045237.

Acto: Resolución relativa a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.

Fecha: 25 de mayo de 2011.

Órgano que lo dicta: Delegación Provincial de Granada.

Granada, 27 de junio de 2011.- La Delegada, Marina Martín Jiménez.

ANUNCIO de 27 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, sobre requerimientos de subsanación relativos a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en orden social.

En virtud de lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por el presente anuncio se notifica a los interesados requerimiento de subsanación.

Habiendo tenido entrada en esta Delegación Provincial de Granada escritos de alegaciones presentados por las personas que se relacionan, contra actas de infracción de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social, no consta acreditada la representación necesaria para su interposición, de conformidad con el artículo 32 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen

Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. En virtud de lo dispuesto en el artículo 76 del mismo texto legal, se les requiere para que en el plazo de diez días hábiles, contados a partir del siguiente a la publicación de este anuncio, subsanen dicha deficiencia por cualquier medio válido en derecho que deje constancia fidedigna (fotocopia compulsada o bien copia simple de las escrituras de representación) o mediante declaración en comparecencia personal del interesado. Asimismo, se advierte que de no cumplir este requerimiento, se les podrá declarar decaídos en su derecho al trámite correspondiente y se podrá dictar resolución sin tener en cuenta el escrito de alegaciones.

Núm. de expte.: 1114/2011/S/GR/130.
 Núm. de acta: I182011000047479.
 Destinatario: «Green Planet Siglo XXI, S.L.»
 Representante: Don Ángel Berrueto Espigares.

Granada, 27 de junio de 2011.- La Delegada, Marina Martín Jiménez.

ANUNCIO de 18 de julio de 2011, de la Dirección Provincial de Málaga del Servicio Andaluz de Empleo, referente a la notificación de diversos actos administrativos.

De acuerdo con lo establecido en el art. 59 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se procede mediante este acto a notificar los expedientes que a continuación se relacionan, dado que la notificación personal realizada en el domicilio que venía reflejado en la solicitud de ayuda (último domicilio conocido) ha resultado infructuosa.

El requerimiento de documentación se encuentra en la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo (Servicio de Empleo). Sito en: Avda. Juan XXIII, núm. 82, 2.

Expediente: MA/AMA/00609/2011 (fecha solicitud: 29.3.2011).
 Entidad: Isaac Santos García.
 Acto notificado: Requerimiento documentación.
 Plazo de presentación de la documentación: Diez días.

Expediente: MA/AMA/00624/2011 (fecha solicitud: 29.3.2011).
 Entidad: Juan Antonio Pérez Muñoz.
 Acto notificado: Requerimiento documentación.
 Plazo de presentación de la documentación: Diez días.

Expediente: MA/AMA/00625/2011 (fecha solicitud: 29.3.2011).
 Entidad: Ana Ramírez Escobar.
 Acto notificado: Requerimiento documentación.
 Plazo de presentación de la documentación: Diez días.

Expediente: MA/AMA/00635/2011 (fecha solicitud: 29.3.2011).
 Entidad: Macarena Rodríguez Villodres.
 Acto notificado: Requerimiento documentación.
 Plazo de presentación de la documentación: Diez días.

Málaga, 18 de julio de 2011.- El Director, Juan Carlos Lomeña Villalobos.

CONSEJERÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN de 14 julio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se hace pública la Resolución relativa a expediente sancionador en materia de salud.

En virtud de lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del

Procedimiento Administrativo Común, se notifica al interesado que a continuación se especifica, en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de la localidad que también se indica, aparece publicada la Resolución adoptada en el expediente sancionador que se le sigue, significándose que en la Sección de Procedimiento de la Delegación Provincial de Salud de Málaga, C/ Córdoba, núm. 4, se encuentra a su disposición dicho expediente sancionador informándole que el plazo para la interposición del recurso de alzada que procede es de un mes, y comienza a contar desde la fecha de esta publicación.

Núm. Expte.: 069/11-S.
 Notificado: Dengfeng Yang.
 Último domicilio: Km 167, carretera A7, 29680, Estepona.
 Trámite que se notifica: Resolución.

Málaga, 14 de julio de 2011.- La Delegada, M.^a Antigua Escalera Urkiaga.

RESOLUCIÓN de 15 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se hace pública la Resolución relativa a expediente de seguridad de productos en materia de salud.

En virtud de lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se notifica al interesado que a continuación se especifica, en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de la localidad que también se indica, aparece publicada la Resolución adoptada en el expediente de seguridad de productos que se le sigue, significándose que en la Sección de Procedimiento de la Delegación Provincial de Salud de Málaga, C/ Córdoba, núm. 4, se encuentra a su disposición dicho expediente sancionador informándole que el plazo para la interposición del recurso de alzada que procede es de un mes, y comienza a contar desde la fecha de esta publicación.

Núm. Expte.: 001/11-D.
 Notificado: Ivonne Helena Van Kleef.
 Último domicilio: Urb. La Heredia, Ctra. de Ronda, km 43, 29679, Benahavis.
 Trámite que se notifica: Resolución.

Málaga, 15 de julio de 2011.- La Delegada, M.^a Antigua Escalera Urkiaga.

CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL

RESOLUCIÓN de 15 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Almería, por la que se hace pública la relación de solicitantes de reconocimiento de la situación de dependencia y del derecho a las prestaciones del sistema para la autonomía y atención a la dependencia, a los que no ha sido posible notificar diferentes resoluciones y actos administrativos.

En cumplimiento del art. 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se notifica a los interesados diferentes resoluciones y actos administrativos referentes al reconocimiento de la situación de dependencia.

EXPEDIENTE	NOMBRE-APELLIDOS Y LOCALIDAD	CONTENIDO DEL ACTO
SAAD01-04/369575/2008-68	ISABEL ESCOBAR REYES EL EJIDO	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa DE OFICIO GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3953092/2011-80	MARÍA INMACULADA ESCUDERO CASTILLO EL EJIDO-STA. M.ª DEL AGUILA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE ARCHIVA EXPEDIENTE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/2595928/2009-36	FRANCISCO LUPIAÑEZ CAÑIZARES EL EJIDO	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE ARCHIVA EXPEDIENTE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/2714702/2010-63	DOLORES MARTÍN CAÑADAS EL EJIDO-LAS NORIAS DE DAZA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/235244/2007-96	MARÍA DOLORES LÓPEZ LÓPEZ EL EJIDO	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa DE OFICIO GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3622837/2010-58	MARÍA RODRÍGUEZ CASTILLO EL EJIDO-STA. M.ª DEL AGUILA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/039796/2007-62	AMPARO VIÑOLO ARRAEZ EL EJIDO-ALMERIMAR	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/2189922/2009-69	ISABEL BONET ESPINOSA CARBONERAS	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE ARCHIVA REVISION GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/1634776/2009-31	MARÍA CARMEN PAZ TRIGUERO ADRA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/2704081/2010-19	ADORACIÓN CARMONA LUCAS ALBOX	RESOLUCIÓN DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3613881/2010-61	DEIRDRE GERARDINE FORDE ALBOX	RESOLUCIÓN DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3613923/2010-51	JOHN CRISTOPHER FORDE ALBOX	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3953104/2011-91	MANUEL GARCÍA CARMONA ALBOX	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-4/3664653/2010-42	DOLORES MARTOS PÉREZ ALBOX	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3922501/2011-47	MANUEL CASAS BLÁZQUEZ ALHAMA DE ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/2311969/2009-64	RAFAEL RUIZ PLAZA TABERNAS	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3133702/2010-91	ÁNGELA RIDAO HARO ANTAS	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE ARCHIVA REVISIÓN GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3104201/2010-71	FE PAZ DEL MORAL ARBOLEAS	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/425595/2008-42	LUIS YESTE FERNÁNDEZ ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa DE OFICIO GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3692304/2010-96	DOMENECH VILAR SERRATE ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3780961/2010-87	AMALIA RUIZ PLAZA ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3489813/2010-16	ANTONIO PÉREZ CRESPO ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3933464/2011-65	GALA ORTUÑO MENA ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3538128/2010-00	FLORENTINA NAVARRO NAVARRO ALMERÍA	RESOLUCIÓN DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE ARCHIVA EXPEDIENTE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3720204/2010-63	JOSÉ MARTÍNEZ EXPÓSITO ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE ARCHIVA REVISIÓN GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3780846/2010-22	MIGUEL MARTÍNEZ OJEDA ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3276066/2010-94	JOSEFA MARTÍNEZ PORTERO ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE ARCHIVA REVISIÓN GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3642193/2010-50	MATILDE MARTÍNEZ SÁNCHEZ ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3933394/2011-17	FRANCISCO MIRAS RODRÍGUEZ ALMERÍA-LA CAÑADA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/208615/2007-25	MARIA DEL CARMEN LÓPEZ PARDO ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa DE OFICIO GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3952079/2011-81	MARÍA DEL CARMEN GONZÁLEZ SEGURA ALMERIA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3820303/2011-19	JOSÉ LUIS GALETTI LÓPEZ ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/1580850/2009-85	RAFAEL GONZÁLEZ DIOS ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa DE OFICIO GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/1222339/2008-93	MARÍA DELGADO GUERRERO ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/238287/2007-32	VIRGINIA CORTÉS FERNÁNDEZ ALMERÍA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REvisa DE OFICIO GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/1384500/2008-80	GLORIA RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ GARRUCHA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE ARCHIVA REVISIÓN GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/2977283/2010-81	ASCENSIÓN MATURANA VELAZQUEZ LAUJAR DE ANDARAX	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.

EXPEDIENTE	NOMBRE-APELLIDOS Y LOCALIDAD	CONTENIDO DEL ACTO
SAAD01-04/3567777/2010-91	MARÍA PÉREZ GUERRERO ULEILA DEL CAMPO	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REVISAR GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3478243/2010-64	ISABEL HARO FERNÁNDEZ VERA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/1158049/2008-88	FRANCISCO LÁZARO MARTÍNEZ VÍCAR-LA GANGOSA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REVISAR GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3783057/2011-37	JUAN MARCOS CASTILLO VÍCAR-LAS CABAÑUELAS	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/3784685/2011-42	ÁNGELES SANTIAGO SANTIAGO VÍCAR-LAS GANGOSA	RESOLUCION DICTADA POR LA DELEGACION PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y EL BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE RECONOCE GRADO Y NIVEL DE DEPENDENCIA.
SAAD01-04/441239/2008-91	MATILDE MESAS IGLESIAS VÍCAR	ACTO DE TRÁMITE DICTADO POR LA DELEGACIÓN PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE CONCEDE TRÁMITE DE AUDIENCIA.
SAAD01-04/1854102/2009-15	JOSEFA PRADOS NAVARRO ZURGENA	ACTO DE TRÁMITE DICTADO POR LA DELEGACIÓN PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE CONCEDE TRÁMITE DE AUDIENCIA.
SAAD01-04/3536356/2010-57	CARMEN MARTÍN GARCÍA ALMERÍA	ACTO DE TRÁMITE DICTADO POR LA DELEGACIÓN PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE REQUIERE INFORME DE SALUD.
SAAD01-04/1222753/2008-36	LUIS CORTÉS FERNÁNDEZ VERA	ACTO DE TRÁMITE DICTADO POR LA DELEGACIÓN PROVINCIAL PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL POR LA QUE SE CONCEDE TRÁMITE DE AUDIENCIA.

Almería, 15 de julio de 2011.- La Delegada, Adela Segura Martínez.

RESOLUCIÓN de 21 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, de propuesta previa de adopción, dictada en el expediente de protección de menores que se cita.

Nombres y apellidos: Don Juan Carlos López Ruiz, doña Victoria Cristina González Stumps.

Contenido del acto: De conformidad con lo dispuesto en los artículos 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y habida cuenta que encontrándose los interesados en ignorado paradero, no pudiendo, por tanto, haberles sido practicada notificación por otros medios, se publica extracto del acto dictado, por considerarse que la notificación íntegra por medio de anuncios lesionaría los derechos inherentes a la menor afectada.

Con fecha 21 de julio de 2011, el Presidente de la Comisión Provincial de Medidas de Protección de la Delegación Provincial de la Consejería para la Igualdad y Bienestar Social en Sevilla, en el expediente de protección de menores arriba señalado, dictó resolución acordando:

Único. Formular, ante el Juzgado de Primera Instancia-Familia de Sevilla correspondiente, propuesta previa de adopción del menor E.L.G. por parte de las personas propuestas como adoptantes.

Contra la presente Resolución podrá formularse oposición ante el Juzgado de Primera Instancia de esta capital en el plazo de dos meses, desde su notificación, conforme a los trámites establecidos al respecto en los artículos 779 y 780 de la Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil, modificada por la Ley 54/2007, de 28 de diciembre, de Adopción Internacional, sin que sea necesario formular reclamación previa en vía administrativa, conforme con lo establecido en el artículo 789 de aquel cuerpo legal.

Se les significa que los procedimientos en los que se sustancie la oposición a las resoluciones administrativas en materia de protección de menores tendrán carácter preferente según el artículo 779 de la Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil.

Para la formulación de la citada oposición ante el Juzgado de Primera Instancia los interesados podrán solicitar ante el Ilustre Colegio de Abogados el reconocimiento del derecho a la asistencia jurídica gratuita, regulado en la Ley 1/1996, de 10 de enero, el cual comprende entre sus prestaciones la defensa y representación gratuitas por abogado y procurador en el procedimiento judicial, cuando la intervención de estos

profesionales sea legalmente preceptiva, como ocurre en el presente supuesto.

Para conocimiento del contenido íntegro de la Resolución dictada, la interesada en paradero desconocido podrá comparecer en la Delegación Provincial para la Igualdad y Bienestar Social en Sevilla, sita en C/ Federico García Lorca, 3, de esta capital.

Sevilla, 21 de julio de 2011.- El Delegado, Manuel A. Gálvez Rodríguez.

NOTIFICACIÓN de 14 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, de la Resolución de 9 de junio de 2011, de acogimiento familiar preadoptivo respecto a la menor que se cita.

Nombre y apellidos: Lidia Caro Cano.

Contenido del acto: De conformidad con lo dispuesto en los artículos 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y habida cuenta que encontrándose la madre de la menor I.R.C. en ignorado paradero, y no habiendo podido, por tanto, haberle sido practicada notificación por otros medios, se publica extracto del acto dictado. Para su conocimiento íntegro, los interesados podrán comparecer en la Delegación Provincial para la Igualdad y Bienestar Social en Sevilla, sita en C/ Federico García Lorca, núm. 3.

La Comisión Provincial de Medidas de Protección de la Delegación para la Igualdad y Bienestar Social en Sevilla acordó con fecha 9 de junio de 2011:

Cesar el acogimiento familiar simple con familia de urgencia de la menor I.R.C. con la familia seleccionada idónea.

Constituir el acogimiento familiar preadoptivo de la menor, mediante la suscripción del documento de formalización del mismo y con las condiciones allí expuestas.

Contra la presente Resolución cabe formular oposición ante el Juzgado de Primera Instancia de Sevilla en el plazo de dos meses desde su notificación, conforme a los trámites establecidos al respecto a los artículos 779 y 780 de la Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil, modificada por la Ley 54/2007, de 28 de diciembre, de Adopción Internacional.

Sevilla, 14 de julio de 2011.- El Delegado, Manuel A. Gálvez Rodríguez.

NOTIFICACIÓN de 19 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, del acuerdo de declaración de desamparo provisional e inicio del procedimiento de desamparo, recaído en el expediente sobre protección de menores que se cita.

Nombre y apellidos: Doña Fátima Zhora Benmana y don Manuel Suárez Caballero.

Contenido del acto: De conformidad con lo dispuesto en los artículos 59.4 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y habida cuenta que encontrándose doña Fátima Zhora Benmana y don Manuel Suárez Caballero en ignorado paradero, y no habiendo podido, por tanto, haberles sido practicada notificación por otros medios, se publica extracto del acto dictado.

Para su conocimiento íntegro, los interesados podrán comparecer en la Delegación Provincial para la Igualdad y Bienestar Social en Sevilla, sita en C/ Federico García Lorca, núm. 3.

El Delegado Provincial de la Consejería para la Igualdad y Bienestar Social en Sevilla, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 32 y 22.1 del Decreto 42/2002, de 12 de febrero, del régimen de desamparo, tutela y guarda administrativa (BOJA núm. 20, de 16 de febrero de 2002), ha acordado la ratificación del desamparo, el inicio del acogimiento familiar preadoptivo, y la suspensión de relaciones familiares con su madre, en el expediente de protección núm. (DPSE) 352-2008-41-5317-1, incoado respecto de la menor M.N.R.S.B.

Lo que se notifica a los efectos legales oportunos, haciendo saber que contra dicha Resolución podrá formularse oposición ante el Juzgado de Primera Instancia de esta capital por los trámites de los arts. 779 y siguientes de la Ley de Enjuiciamiento Civil, sin que sea necesario formular reclamación administrativa previa.

Sevilla, 19 de julio de 2011.- El Delegado, Manuel A. Gálvez Rodríguez.

CONSEJERÍA DE CULTURA

ANUNCIO de 19 de julio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por el que se notifican Órdenes que resuelven los recursos de reposición que se citan, interpuestos contra la Orden de 2 de marzo de 2011, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de dicha Consejería en la provincia de Sevilla.

Intentada sin efecto, por causas ajenas a esta Administración, la notificación en los domicilios señalados a tales efectos por las personas interesadas que se relacionan, se les notifica el acto administrativo a que se refiere el presente anuncio, en virtud de lo dispuesto en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, para cuyo conocimiento íntegro podrán comparecer en la sede de esta Consejería de Cultura, Servicio de Personal y Asuntos Generales, situada en C/ San José, núm. 13, de Sevilla, en el plazo máximo de quince días, contados desde el siguiente a la publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Interesado: Ricardo Olivera García.

Municipio del último domicilio conocido: Sevilla.

Acto notificado: Orden de 25 de mayo, del Consejero de Cultura, por la que se resuelve el recurso potestativo de reposición interpuesto contra la Orden de 2 de marzo de 2011, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de

puestos de trabajo vacantes en el ámbito de dicha Consejería en la provincia de Sevilla.

Interesada: María Asunción Sarasa Garraposo.

Municipio del último domicilio conocido: Jerez de la Frontera (Cádiz).

Acto notificado: Orden de 25 de mayo, del Consejero de Cultura, por la que se resuelve el recurso potestativo de reposición interpuesto contra la Orden de 2 de marzo de 2011, por la que se convoca concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el ámbito de dicha Consejería en la provincia de Sevilla.

Contra las Órdenes recaídas, que agotan la vía administrativa, cabe interponer recurso contencioso-administrativo ante los Juzgados de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de su notificación al interesado, de conformidad con lo previsto en los artículos 8.2, 14.1 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 19 de julio de 2011.- La Secretaria General Técnica, Concepción Becerra Bermejo.

ANUNCIO de 4 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Jaén, por el que se notifica Propuesta de Resolución de expediente sancionador.

Habiéndose dictado Propuesta de Resolución por el instructor del expediente en fecha 30 de mayo de 2011, en el expediente sancionador 024/06, tramitado por infracción de la Ley 1/1991, de 3 de julio, de Patrimonio Histórico de Andalucía, e intentada por dos veces sin resultado la notificación en el domicilio del interesado que consta en el expediente, procede efectuar la notificación prevista en el apartado 5 del artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 61 de la citada Ley, don Sergio Bravo Gutiérrez podrá comparecer en el plazo de 10 días hábiles, computados desde el día siguiente al de la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, en las dependencias de la Delegación de Cultura de Jaén, Servicio de Bienes Culturales, en la calle Martínez Montañés, núm. 8, a los efectos de conocimiento íntegro del texto del acto de 30 de mayo de 2011 y la puesta de manifiesto del procedimiento. Transcurrido dicho plazo o tras la comparecencia del interesado, si ésta tuviera lugar, comenzará a computarse el plazo de quince días hábiles para formular alegaciones y presentar los documentos e informaciones que estimen pertinentes ante el instructor del procedimiento, de conformidad con el artículo 19 del Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del Procedimiento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora.

Jaén, 4 de julio de 2011.- La Delegada, Mercedes Valenzuela Generoso.

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

RESOLUCIÓN de 19 de abril de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se somete a información pública la solicitud de autorización ambiental unificada del parque solar fotovoltaico «El Moralejo», en el término municipal de Tolox, Málaga. (PP. 1615/2011).

A fin de cumplimentar lo establecido en el art. 31 del Capítulo II del Título III de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, esta Delegación Provincial

HA RESUELTO

Someter a Información Pública la solicitud de Autorización Ambiental Unificada del proyecto de referencia durante treinta días hábiles a partir del día siguiente a la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, plazo durante el cual los interesados podrán formular las alegaciones que estimen convenientes.

Las características principales se señalan a continuación:

- a) Peticionario: Excmo. Ayuntamiento de Tolox.
- b) Emplazamiento: Polígono 7, parcelas 79 y 80, Paraje «El Moralejo», en Tolox (Málaga).
- c) Superficie a ocupar: 12 ha de parcela, la instalación ocupa 8 ha.
- d) Finalidad de la actividad: Planta solar fotovoltaica de 4,8 Mw y línea de evacuación que conectará con la subestación San Augusto.
- e) Características de la actividad: La planta dispone de 22.080 módulos, distribuidos en 4 campos. Cada campo tendrá un centro de transformación con dos transformadores de 630 KVA, 20/0,4 KV. Habrá cuatro centros de distribución que conectan con el centro de seccionamiento y entrega de energía. Las líneas serán de 20 KV y discurrirán enterradas en zanja. A partir del centro de entrega de energía la línea será aérea, utilizándose 3 apoyos, hasta la subestación San Augusto.
- f) Expediente: AAU/MA/40/10 (286/2010).

El expediente podrá ser consultado, en horario de oficina (lunes a viernes, de 9 a 14 horas), en la Delegación Provincial de Medio Ambiente, en calle Mauricio Moro Pareto, núm. 2, Edificio Eurocom - Bloque Sur, 4.ª planta, Departamento de Prevención Ambiental, C. P. 29006 de Málaga.

Málaga, 19 de abril de 2011.- El Delegado, P.A. (Dto. 139/2010/, de 13.4), el Secretario General, Eugenio Benítez Montero.

ANUNCIO de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la Resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2352/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 118 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la siguiente Resolución de otorgamiento e inscripción en el Registro de Aguas.

Expediente: 1497/05.

Fecha Resolución: 28.1.2011.

Titular: M.ª Carmen Aguirre Mena, Eduardo Aguirre Zamorano, José Manuel Aguirre Zamorano, Pío José Aguirre Zamorano, José Ignacio Aguirre Bago, Fabián Aguirre Molina, César Aguirre Molina, Francisco José Aguirre Bago, Pío Aguirre Bago, Matilde Aguirre Bago, María Luisa Molina Velasco, Francisco Javier Aguirre Ortega, Lourdes Aguirre Ortega, Juan Aguirre Ortega.
T.m. (provincia): Linares (Jaén).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 17 de junio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2293/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 118 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la

siguiente resolución de otorgamiento e inscripción en el Registro de Aguas.

Expediente: 2268/07.

Fecha resolución: 3.12.2010.

Titular: M.ª Josefa Cano Rodríguez.

T.m. (provincia): 18270 Montefrío (Granada).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 17 de junio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2299/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 118 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la siguiente Resolución de otorgamiento e inscripción en el Registro de Aguas.

Expediente: 17/2125.

Fecha resolución: 23.11.2010.

Titular: C.R. Tiscar.

T.m. (provincia): Iznatoraf (Jaén) y Villanueva del Arzobispo (Jaén).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 17 de junio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2374/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 118 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la siguiente resolución de otorgamiento e inscripción en el Registro de Aguas.

Expediente: 1922/03.

Fecha resolución: 3.12.2010.

Titulares: Matías Muñoz Aroca y Catalina Aguilar Moreno.

T.m. (provincia): 41658, Martín de la Jara (Sevilla).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 17 de junio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 17 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2382/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 118 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la siguiente resolución de otorgamiento e inscripción en el Registro de Aguas.

Expediente: 3181/04.

Fecha resolución: 14.1.2011.

Titular: Alfredo Alcalde Alcalde.
T.m. (provincia): 18512, Dólar, Granada.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 17 de junio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 24 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la Resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2163/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 188 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la siguiente Resolución de otorgamiento e inscripción en Registro de Aguas.

Expediente: 1498/05.

Fecha Resolución: 21.1.2011.

Titular: José Manuel Aguirre Zamorano, Javier Aguirre Zamorano, M.ª Paz Aguirre Zamorano, Pilar Aguirre Montilla, M.ª Ángeles Aguirre Zamorano, M.ª Carmen Aguirre Mena, Ana Aguirre Montilla, Fernando Aguirre Molina, M.ª Luisa Aguirre Molina, José Ramón Aguirre Molina, Antonio Aguirre Molina, Jesús Aguirre Molina, M.ª Belén Aguirre Molina, M.ª Asunción Aguirre Molina, Carlos Aguirre Molina, César Aguirre Molina, Eugenio Aguirre Molina, Fabián Aguirre Molina, Daniel Aguirre Molina, Francisco José Aguirre Bago, José Ignacio Aguirre Bago, Pío Aguirre Bago, Matilde Aguirre Bago, Lourdes Aguirre Bago, Federico Aguirre Bago, Pío Aguirre Zamorano, Encarnación Aguirre Zamorano, Eduardo Aguirre Zamorano, M.ª Victoria Aguirre Zamorano.
T.M. (provincia): Linares (Jaén).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 24 de junio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 5 de julio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Gestión del Dominio Público Hidráulico, por el que se hace pública la resolución de concesión de aguas públicas. (PP. 2508/2011).

En virtud de lo dispuesto en los arts. 116 in fine y 118 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, se hace pública la siguiente resolución de otorgamiento e inscripción en el Registro de Aguas.

Expediente: 03/5712MC.

Fecha Resolución: 14.12.2010.

Titulares: José María Puro Morales, Julita Contreras Mazuelos.
T.m. (provincia): Osuna (Sevilla).

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 5 de julio de 2011.- La Subdirectora de Régimen de Usuarios, Esperanza Caro Gómez.

ANUNCIO de 16 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Granada, sobre solicitud de autorización que se cita, t.m. de Cúllar (Granada). (PP. 2513/2011).

(Expediente 539/10-4).

Doña Juana María Moreno Moreno, ha solicitado de esta Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente de

Granada autorización de «vallado de parcela en la margen derecha del río Cúllar, t.m. Cullar (Granada) (Coordenadas U.T.M. ED:1950.; X:537.108; Y:4.159.739).

Lo que de acuerdo con lo ordenado en el artículo 52.2 del Reglamento de Dominio Público Hidráulico, aprobado por Decreto 349/1986, de 11 de abril (BOE del 30), se hace público para general conocimiento, advirtiéndose que se abre un plazo de treinta días, que empezarán a contar desde el día siguiente al que aparezca inserto este anuncio, se podrá examinar la documentación técnica aportada y presentar alegaciones en locales de la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente de Granada, sito en Avda. de Madrid, núm. 7, planta 13.ª, 18071, Granada, durante horas de oficina.

Granada, 16 de junio de 2011.- El Delegado, Francisco Javier Aragón Ariza.

ANUNCIO de 6 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se publican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de legislación medioambiental.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 59.4 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, por el presente anuncio se notifica a los interesados que se relacionan los siguientes actos administrativos, para cuyo conocimiento íntegro podrán comparecer en la sede de esta Delegación Provincial, C/ Mauricio Moro, núm. 2, Edif. Eurocom, Bl. Sur, 3.ª planta, de Málaga.

Interesado: Bernardus Antonius Schonk.

NIE: Y0533016M.

Último domicilio conocido: Urb. Pueblo Mijitas, local 136. Mijas Golf. C.P. 29649 Mijas (Málaga).

Expediente: MA/2010/350/AG.MA/COS.

Infracciones: Grave, artículos 90.C), 91.2 E) y 97.1.B) de la Ley de Costas.

Sanción: Multa de 962,5 euros (25% del valor de las obras ejecutadas según informe pericial).

Otras obligaciones no pecuniarias: Legalización de la actuación mediante autorización de usos, en caso contrario deberá devolver el terreno a su estado originario.

Actos notificados: Propuesta de Resolución.

Fecha: 7 de junio de 2011.

Plazo de alegaciones: Quince días hábiles desde el día siguiente al de notificación de esta Propuesta de Resolución.

Málaga, 6 de junio de 2011.- El Delegado, P.A. (D. 105/2011, de 19.4), el Secretario General, Eugenio Benítez Montero.

ANUNCIO de 6 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se publican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores en materia de legislación medioambiental.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 59.4 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, por el presente anuncio se notifica a los interesados que se relacionan los siguientes actos administrativos, para cuyo conocimiento íntegro podrán comparecer en la sede de esta Delegación Provincial, C/ Mauricio Moro, núm. 2, Edif. Eurocom, Bl. Sur, 3.ª planta, de Málaga.

Interesado: Antonio Jiménez Gómez.

NIF: 24875013F.

Último domicilio conocido: Lugar María Zambrano, 1. Pta. 25. C.P. 29580, Cártama (Málaga).

Expediente: MA/2011/408/G.C/PA.

Infracciones: Muy grave, artículos 131.1.A) y 131.2 de la Ley de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, y artículo 157.5 de la Ley 7/2007, de 9 de julio.

Sanción: Multa desde 24.051 euros a 240.400 euros.

Otras obligaciones no pecuniarias: Legalización de la situación o, en caso contrario, restitución de las cosas a su estado primitivo.

Actos notificados: Acuerdo de iniciación.

Fecha: 1 de junio de 2011.

Plazo de alegaciones: Quince días hábiles desde el día siguiente al de notificación de este acuerdo de iniciación.

Interesado: Gabriel Postigo Gómez.

DNI: 25099916Q.

Último domicilio conocido: C/ Loma Cuenca, 1. C.P. 29580, Cártama (Málaga).

Expediente: MA/2011/401/G.C./ENP.

Infracciones: Leve, artículos 25, 26.1.A) y 27.1.A) de la Ley 2/89, de Inventario de Espacios Naturales.

Sanción: Multa de 60,01 a 601,01 euros.

Actos notificados: Acuerdo de iniciación.

Fecha: 31 de mayo de 2011.

Plazo de alegaciones: Quince días hábiles desde el día siguiente al de notificación de este acuerdo de iniciación.

Interesado: Pedro Modesto García Pérez.

DNI: 43814777F.

Último domicilio conocido: C/ Álvarez Lugo, núm. 43. Portal A. C.P. 38004, Santa Cruz de Tenerife (Tenerife).

Expediente: MA/2011/195/G.C./ENP.

Infracciones: Leve, artículos 25, 26.1.D) y 27.1.A) de la Ley 2/89, de Inventario de Espacios Naturales.

Sanción: Multa de 60,01 a 601,01 euros.

Actos notificados: Acuerdo de iniciación.

Fecha: 31 de marzo de 2011.

Plazo de alegaciones: Quince días hábiles desde el día siguiente al de notificación de este acuerdo de iniciación.

Interesado: Pedro Cruzado Montiel.

DNI: 33358521B.

Último domicilio conocido: Pasaje Pezuela, núm. 3, 7.º-1. C.P. 29010, Málaga.

Expediente: MA/2011/414/AG.MA/COS.

Infracciones: Leve, artículos 90.A), 91.3 y 97.2 de la Ley de Costas.

Sanción: Multa de 30,05 a 120,20 euros.

Otras obligaciones no pecuniarias: Legalización de la actuación correspondiente, en caso contrario deberá devolver el terreno a su estado originario.

Actos notificados: Acuerdo de iniciación.

Fecha: 1 de junio de 2011.

Plazo de alegaciones: Quince días hábiles desde el día siguiente al de notificación de este Acuerdo de iniciación.

Málaga, 6 de julio de 2011.- El Delegado, P.A. (Dto. 105/2011, de 19.4), el Secretario General, Eugenio Benítez Montero.

ANUNCIO de 15 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se publican actos administrativos relativos a procedimientos sancionadores que se citan.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 59.4 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, por el presente anuncio se notifica a los interesados que se relacionan los siguientes actos administrativos, para cuyo conocimiento íntegro podrán com-

parecer en la sede de esta Delegación Provincial, C/ Mauricio Moro, núm. 2, Edif. Eurocom, Bl. Sur, 3.ª planta, de Málaga.

Interesado: Gerald Douglas Gell.

NIE: X5310583K.

Último domicilio conocido: C/ Rioja, núm. 214. Piso PBJ. Villamartín. C.P. 03189, Orihuela (Alicante).

Expediente: MA/2011/363/G.C./COS.

Infracciones: Leve, artículo 90.A) y 91.3 de la Ley de Costas y artículo 184.D) del Reglamento de Costas.

Sanción: Multa de 30,05 euros a 120,20 euros.

Actos notificados: Acuerdo de iniciación.

Fecha: 24 de mayo de 2011.

Plazo de alegaciones: Quince días hábiles desde el día siguiente al de notificación de este acuerdo de iniciación.

Interesado: Miguel Bonal García.

DNI: 24159264H.

Último domicilio conocido: C/ Ebro, núm. 38. 4.º H. C.P. 18007, Granada.

Expediente: MA/2011/359/G.C./COS.

Infracciones: Leve, artículo 90.A) y 91.3 de la Ley de Costas y artículo 184.D) del Reglamento de Costas.

Sanción: Multa de 30,05 a 120,20 euros.

Actos notificados: Acuerdo de iniciación.

Fecha: 23 de mayo de 2011.

Plazo de alegaciones: Quince días hábiles desde el día siguiente al de notificación de este Acuerdo de iniciación.

Málaga, 15 de julio de 2011.- El Delegado, P.A. (Dto. 105/2011, de 19.4), el Secretario General, Eugenio Benítez Montero.

ANUNCIO de 30 de junio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, por el que se somete a información pública el proyecto de prevención de inundaciones en el t.m. de Pedrera (Sevilla).

Clave: A5.400.624/0511.

Se somete a información pública el «Proyecto de prevención de inundaciones en el t.m. de Pedrera (Sevilla)», cuyas obras se desarrollarán en el término municipal de Pedrera a los efectos siguientes:

1. Interés general para su publicación y general conocimiento.
2. Trámite de expropiaciones forzosas, ocupaciones y afecciones, según Ley de Expropiación Forzosa de 16 de diciembre de 1954.
3. Tramitación medioambiental según Ley 7/2007, de 20 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, así como Decreto 155/1998, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Vías Pecuarias de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

1. Objeto del proyecto.

En los últimos años se han venido produciendo distintos episodios de inundaciones en la localidad de Pedrera, consecuencia del estado actual de la red de saneamiento municipal que es incapaz de absorber el agua de escorrentía, la cual circula libremente por el núcleo urbano quedando embalsada en los puntos bajos.

Del análisis de la situación actual, se deduce que es necesario proyectar una red de pluviales para recoger los caudales de salida de cada una de las cuencas vertientes, correspondientes a la precipitación para un periodo de retorno de 500

años, cumpliendo así las directrices del Plan de Prevención de avenidas e inundaciones en cauces urbanos andaluces, aprobado por Decreto 189/2002, de 2 de julio.

2. Descripción de las obras.

Las actuaciones proyectadas son las siguientes:

Cuenca núm. 1: El caudal a evacuar para un período de retorno de 500 años es de 53,83 m³/s. Se sustituyen las dos obras de drenaje transversales de la carretera A-353, por sendos marcos prefabricados de dimensiones interiores 3,90 x 2,00 m e inclinación de la solera del 0,50%.

Cuenca núm. 2: Aporta agua al colector de diámetro 1.000 mm conocido como colector «El Berral». Su arqueta de entrada recoge el agua de las dos obras de drenaje existentes de la carretera A-353. Se cambia el trazado y dimensiones de esta línea de colectores, de modo que no evacue el caudal de agua pluvial a la red de colectores de aguas negras, sino que se una a la Línea núm. 3 proyectada, para finalmente evacuar su caudal al Arroyo Pedrera. Se sustituye cada obra de drenaje

transversal mencionada por un marco prefabricado de dimensiones 2 x 2 m.

Cuenca núm. 3: Aporta agua al colector de diámetro 1.000 mm, conocido como «Calle Dehesa-Carretera de La Roda», a través de la obra de drenaje de la carretera A-353. Dicho colector actualmente conecta con la red general en la calle Pablo Picasso, circulando, a partir de este punto, las aguas pluviales y las negras por el mismo colector de dimensiones 2,00 x 1,00 m. Tras cruzar el FF.CC. Sevilla-La Roda de Andalucía, conecta con un aliviadero donde se separan las aguas negras de las pluviales. La Línea núm. 3 futura proyectada, formada por un marco prefabricado de dimensiones interiores 2,00 x 2,00 m, sustituye a la obra de drenaje transversal de la carretera A-353 y al colector «Calle Dehesa-Carretera de La Roda». Esta nueva línea es una red separativa y no conectará con la red general de saneamiento, que será repuesta independiente en los tramos de afección.

3. Propietarios afectados.

Nº PARCELA S/PROY.	PROPIETARIO	USO	SUPERFICIE DE EXPROPIACIÓN (Ha)			Nº PARCELA	Nº POLÍGONO
			E.S.A. E.S.V.	O.T.	O.P.		
1	Minería Cerro del ojo SL-	Cantera	-	1,26	0,12	2223001UG3222S	
2	Ayuntamiento de Pedrera-	Camino del Cementerio	765,65	1.352,41	7,99	9004	2
3	Desconocido (en investig. Art.47 Ley 33/2003)	Labradío Secano	-	25,41	3,58	191	2
4	Agencia Andaluza del Agua-	Arroyo Pedrera	-	19,82	22,37	9001	16
5	Jose Vicente Páez Gómez y Concepción Pachón Angel	Labor secoano	11,98	103,44	1,60	12	2

Nº PARCELA S/PROY.	PROPIETARIO	USO	SUPERFICIE DE EXPROPIACIÓN (Ha)			Nº PARCELA	Nº POLÍGONO
			E.S.A. E.S.V.	O.T.	OP.		
6	Ayuntamiento de Pedrera-	Camino del Hormigo (de la Fontanilla)	1.121,88	2.550,84	17,60	9014	4
7	Antonio Escobar Estudillo	Olivos Secano	0,00	374,85	183,22	48 a	16
8	Antonio Gómez Carrasco	Olivos secoano	24,81	77,87	1,60	14	2
9	M Josefa Escobar Estudillo	Olivos regadío	92,74	746,11	277,15	166 a	16
		Improductivo	-	4,97	-	166 b	16
10	-Diputación de Sevilla	Variante Ctra La Roda-Pedrera	47,26	142,01	9,18	9001	2
11	Ramón Pariente Luna	Labor secoano	113,49	125,69	1,60	201	2
12	ADIF	Urbano (Calle)	45,79	131,53	1,60	2114904UG3221S	
13	Herederos de José Gómez Estudillo	Labradío Secano	1,40	136,70	-	31 a	16
14	Herederos de Francisco Estudillo Carrasco	Labradío Secano	60,35	151,63	-	22	2
15	ADIF	FFCC Vía férrea	1,17	16,66	-	9013	4
16	-Diputación de Sevilla	Carretera A-353	165,43	115,23	-	9007	15
17	Herederos de Antonio Humanes Reyes	Urbano (patio de casa)	17,56	80,33	-	2114905 UG3221S	
18	Isabel Corona Álvarez	Labradío Regadío	-	747,30	-	30 a	16
		Balsa, Charca	-	54,26	-	30 c	16
19	Matias Pariente Luna Ramón Pariente Luna	Labor secoano		2,72		13	2
20	Emilia Guillén Pozo	Labor secoano		34,64		187	2
21	Endesa Distribución eléctrica SL	Ind./agrario	0,26	10,52		000300200UG32A	
22	Manuel Pozo Rodriguez	Suelo urbano		72,74		2318005UG3221N	

Nº PARCELA S/PROY.	PROPIETARIO	USO	SUPERFICIE DE EXPROPIACIÓN (Ha)			Nº PARCELA	Nº POLÍGONO
			E.S.A. E.S.V.	O.T.	OP.		
23	Ayuntamiento de Pedrera -	Viales en casco urbano: C/ Pablo Picasso, C/Santo Cristo y prolongación C/ De la Sierra, C/ Muelle.	3.927,54	13.187,42	124,11	S/REFf.	

E.S.A./E.S.V.: Expropiación servidumbre acueducto/de vuelo

O.T.: Ocupación temporal.

O.P.: Ocupación permanente.

Lo que se hace público para general conocimiento, abriéndose un plazo de 30 días hábiles, contados a partir de la última de las publicaciones que se efectúen en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, en el Boletín Oficial de la Provincia de Sevilla y en uno de los diarios de mayor circulación de la provincia, para que los interesados puedan presentar reclamaciones y alegaciones sobre la procedencia de la ocupación o disposición de los bienes y su estado material o legal, a través de los registros y oficinas regulados en el artículo 38 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Ayuntamiento de Pedrera, o ante el Delegado Provincial de Sevilla de la Consejería de Medio Ambiente, quedando el proyecto expuesto al público en el Ayuntamiento afectado y en el Servicio de Infraestructuras y Explotación de la Delegación Provincial de Sevilla de la Consejería de Medio Ambiente, sito en la Avda. de la Innovación s/n. Edificio Renta Sevilla, 10.ª planta, 41020, Sevilla, en donde podrá ser consultado durante los mismos días y en horas hábiles de oficina.

En el tablón de anuncios del Ayuntamiento donde radiquen los bienes objeto de expropiación, se fijará una copia de la relación de los bienes y derechos afectados, a tenor de lo dispuesto en los artículos 18 y siguientes de la Ley de Expropiación Forzosa de 16 de diciembre de 1954, y concordantes del Reglamento para su aplicación.

Sevilla, 30 de junio de 2011.- El Delegado, Francisco Javier Fernández Hernández.

ANUNCIO de 20 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, notificando acuerdo de inicio de baja de oficio del coto de caza que se cita.

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación del acuerdo de inicio de baja de oficio del coto de caza SE-11428 denominado Trasierra, dictado por la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente en Sevilla el 24 de mayo de 2011, este organismo considera que procede efectuar dicha notificación a través de su publicación en BOJA, en cumplimiento de los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en el Departamento de Caza y Pesca de la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente en Sevilla, sita en la Avda. de la Innovación, s/n, Edificio Minister, en Sevilla, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Número de expediente: 721/2011.

Interesado: D. Nicholas Colin Jack Scott.

Acto notificado: Acuerdo de inicio de baja de oficio del coto de caza SE-11428 denominado Trasierra.

Plazo: 10 días siguientes a su publicación para examinar el procedimiento instruido, formular alegaciones y presentar cuantos documentos y justificaciones considere oportunos.

Sevilla, 20 de julio de 2011.- El Delegado, Francisco Javier Fernández Hernández.

ANUNCIO de 20 de julio de 2011, de la Delegación Provincial de Sevilla, notificando acuerdo de inicio de baja de oficio del coto de caza que se cita.

Contenido del acto: Intentada sin efecto la notificación del acuerdo de inicio de baja de oficio del coto de caza SE-11292

denominado Chirino, dictado por la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente en Sevilla el 25 de mayo de 2011, este organismo considera que procede efectuar dicha notificación a través de su publicación en BOJA, en cumplimiento de los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a todos los interesados que pueden comparecer en el Departamento de Caza y Pesca de la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente en Sevilla, sita en la Avda. de la Innovación, s/n, Edificio Minister, en Sevilla, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Número de expediente: 745/2011.

Interesado: Don Pedro Martínez de las Rivas Bayo.

Acto notificado: Acuerdo de inicio de baja de oficio del coto de caza SE-11292 denominado Chirino.

Plazo: 10 días siguientes a su publicación para examinar el procedimiento instruido, formular alegaciones y presentar cuantos documentos y justificaciones considere oportunos.

Sevilla, 20 de julio de 2011.- El Delegado, Francisco Javier Fernández Hernández.

ANUNCIO de 5 de noviembre de 2010, de la Dirección Provincial de Málaga de la Agencia Andaluza del Agua, sobre autorización para realizar diques transversales en el término municipal de Vélez-Málaga (Málaga). (PP. 3038/2010).

Expediente: MA-54254.

Construcción de 20 cadenas de forma transversal, en un tramo de unos 591 m del Arroyo Marín, a su paso por el lugar conocido como La Capellanía, término municipal de Vélez-Málaga (Málaga).

Peticionario: José Pardo González.

Cauce: Arroyo Marín.

Término municipal: Vélez-Málaga (Málaga).

Lugar: Capellanía.

Málaga 5 de noviembre de 2010.- La Directora, Remedios Martel Gómez.

ANUNCIO de 7 de febrero de 2011, de la Dirección Provincial de Málaga de la Agencia Andaluza del Agua, sobre autorización, para realizar construcción de nave almacén en el término municipal de Riogordo (Málaga). (PP. 1052/2011).

Expediente: MA-55554.

Descripción: Construcción de nave almacén de 100 m², margen izquierda en zona de policía de un cauce sin nombre, t.m. de Riogordo (Málaga).

Peticionario: Francisco Antonio Durán Reina.

Cauce: Sin nombre.

Término municipal: Riogordo (Málaga).

Lugar: Polígono 7, parcela 38.

Málaga, 7 de febrero de 2011.- La Directora, Remedios Martel Gómez.

**AGENCIA ESTATAL DE ADMINISTRACIÓN
TRIBUTARIA**

ANUNCIO de 11 de julio de 2011, de la Delegación Especial de la AEAT de Andalucía, Ceuta y Melilla, sobre subasta de bienes inmuebles. (PP. 2431/2011).

ANUNCIO DE SUBASTA

Subasta núm.: S2011 R2376001013.

La jefa de la Dependencia Regional Adjunta de Recaudación de la Delegación Especial de la Agencia Estatal de Administración Tributaria de Andalucía, Ceuta y Melilla.

Hace saber: Que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 101 del Reglamento General de Recaudación aprobado por R.D. 939/2005, de 29 de julio, se dictaron acuerdos con fecha 9.6.2011 decretando la enajenación mediante subasta de los bienes que se detallan en la relación de bienes a subastar incluida en este anuncio como Anexo I. La subasta se celebrará el día 29 de septiembre de 2011, a las 9,00 horas en la Sala de Juntas de la Delegación Provincial de la Agencia Tributaria.

En cumplimiento del citado artículo, se publica el presente anuncio y se advierte a las personas que deseen participar en la subasta, lo siguiente:

Primero. Los bienes a subastar están afectos por las cargas y gravámenes que figuran en su descripción, y que constan en el expediente, las cuales quedarán subsistentes sin que pueda aplicarse a su extinción el precio de remate.

Segundo. La subasta se suspenderá en cualquier momento anterior a la adjudicación de los bienes, si se realiza el pago del importe de la deuda no ingresada, los intereses que se hayan devengado o se devenguen hasta la fecha del ingreso en el Tesoro, los recargos del periodo ejecutivo y las costas del procedimiento de apremio.

Tercero. Los licitadores podrán enviar o presentar sus ofertas en sobre cerrado desde el anuncio de subasta hasta una hora antes del comienzo de esta, sin perjuicio de que puedan participar personalmente en la licitación con posturas superiores a las del sobre. Dichas ofertas, que tendrán el carácter de máximas, serán presentadas en el registro general de la oficina donde se celebre la subasta, haciéndose constar en el exterior del sobre los datos identificativos de la misma. En el sobre se incluirá además de la oferta y el depósito constituido conforme al punto Cuarto, los datos correspondientes al nombre y apellidos o razón social o denominación completa, número de identificación fiscal y domicilio del licitador.

Los licitadores podrán participar en la subasta por vía telemática presentando ofertas y/o realizando pujas automáticas, a través de la página Web de la Agencia Tributaria www.agenciatributaria.es, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5/2002, de 17 de mayo (BOE 24.5.02), de la Dirección General de la Agencia Estatal de Administración Tributaria, por la que se regula la participación por vía telemática en procedimientos de enajenación de bienes desarrollados por los órganos de recaudación.

Cuarto. Todo licitador habrá de constituir ante la Mesa de subasta con anterioridad a su celebración un depósito del 20% del tipo de subasta en primera licitación, excepto para aquellos lotes en los que se hubiese acordado un porcentaje menor, que en ningún caso será inferior al 10%. El importe del depósito para cada uno de los lotes está determinado en la relación de bienes a subastar incluida en este anuncio.

El depósito deberá constituirse mediante cheque que cumpla los requisitos establecidos en el artículo 35.1 del Reglamento General de Recaudación o por vía telemática, a través de una entidad colaboradora adherida a este sistema que asignará un número de referencia completo (NRC) que permita su identificación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5/2002, de 17 de mayo (BOE 24.5.02), del Director General de la Agencia Estatal de Administración Tributaria.

Si los adjudicatarios no satisfacen el precio de remate, este depósito se aplicará a la cancelación de la deuda, sin perjuicio de las responsabilidades en que puedan incurrir por los perjuicios que origine esta falta de pago.

Quinto. En caso de que no resulten adjudicados los bienes en una primera licitación, la Mesa de Subasta podrá acordar la celebración de una segunda licitación, si lo juzga procedente, fijando el nuevo tipo de subasta en el 75% del tipo de subasta en 1.ª licitación, o bien anunciará la iniciación del trámite de adjudicación directa que se llevará a cabo de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 107 del Reglamento General de Recaudación.

Sexto. El adjudicatario deberá ingresar en la fecha de la adjudicación, o dentro de los 15 días siguientes, la diferencia entre el depósito constituido y el precio de la adjudicación.

El ingreso podrá realizarse en Bancos, Cajas de Ahorros y Cooperativas de Crédito, en las que no es preciso tener cuenta abierta. También puede realizar el pago mediante adeudo en su cuenta corriente, a través de internet en la dirección www.agenciatributaria.es, en la opción: Sede Electrónica - Procedimientos, servicios y trámites -Tramites Destacados. Pagar Impuestos. Para realizar el pago a través de Internet es necesario disponer de un sistema de firma electrónica de los admitidos por la Agencia Tributaria.

Asimismo, si lo solicita a la Mesa de Subasta en el acto de adjudicación, el adjudicatario podrá realizar el ingreso del importe total del precio de adjudicación, en cuyo caso, una vez comprobado el ingreso, se procederá por la Agencia Tributaria a levantar la retención realizada sobre el depósito constituido por el adjudicatario.

Séptimo. Cuando en la licitación no se hubiera cubierto la deuda y quedasen bienes sin adjudicar la Mesa anunciará la iniciación del trámite de adjudicación directa.

Las ofertas se podrán presentar en el plazo en que a tales efectos comunique la Mesa de Subasta. Se deberán presentar en sobre cerrado en el registro general de la oficina donde se haya celebrado la subasta y deberán ir acompañadas, en su caso, del depósito.

Asimismo, se podrán presentar ofertas a través de la página Web de la Agencia Tributaria www.agenciatributaria.es, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5/2002, de 17 de mayo (BOE 24.5.02), de la Dirección General de la Agencia Estatal de Administración Tributaria, por la que se regula la participación por vía telemática en procedimientos de enajenación de bienes desarrollados por los órganos de recaudación.

Transcurrido el plazo señalado por la Mesa de Subastas, se abrirán por la misma las ofertas presentadas, pudiendo proceder a la adjudicación de los bienes si alguna de ellas se considera suficiente en ese momento. En caso contrario, se anunciará la extensión del plazo para presentación de nuevas ofertas, o mejora de las ya existentes, sin perjuicio de la validez de las ofertas presentadas hasta ese momento y así sucesivamente, con el límite total de seis meses.

El precio mínimo de adjudicación directa será el tipo de subasta en 1.ª licitación cuando no se haya considerado procedente celebrar una 2.ª licitación; si hubiera existido 2.ª licitación, no habrá precio mínimo.

Octavo. Tratándose de inmuebles, el adjudicatario podrá solicitar expresamente en el acto de la adjudicación el otorgamiento de escritura pública de venta de inmueble.

Noveno. Cuando se trate de bienes inscribibles en registros públicos, los licitadores no tendrán derecho a exigir otros títulos de propiedad que los aportados en el expediente; dichos títulos estarán a disposición de los interesados en las oficinas de esta Dependencia de Recaudación donde podrán ser examinados todos los días hábiles a partir de la publicación del presente anuncio, hasta el día anterior al de subasta. En caso de no estar inscritos los bienes en el Registro, el documento público de venta es título mediante el cual puede efectuarse la inmatriculación en los términos previstos en la legislación hipotecaria; en los demás casos en que sea preciso, podrá procederse como dispone el Título VI de la Ley Hipotecaria para llevar a cabo la concordancia entre el Registro y la realidad jurídica.

Décimo. El tipo de subasta no incluye los impuestos indirectos que gravan la transmisión de dichos bienes. Todos los gastos e impuestos derivados de la transmisión, incluidos los derivados de la inscripción en el Registro correspondiente del mandamiento de cancelación de cargas posteriores, serán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario exonera expresamente a la AEAT, al amparo del artículo 9 de la Ley 49/1960, de 21 de junio, de Propiedad Horizontal, modificado por Ley 8/1999, de 6 de abril, de la obligación de aportar certificación sobre el estado de las deudas de la comunidad, siendo a cargo del mismo los gastos que queden pendientes de pago.

Undécimo. El procedimiento de apremio solamente se suspenderá en los términos y condiciones señalados en el artículo 165 de la Ley General Tributaria (Ley 58/2003, de 17 de diciembre).

Duodécimo. También serán de aplicación las condiciones que se recogen en el Anexo 2. En todo lo no previsto en este anuncio se estará a lo preceptuado en las disposiciones legales que regulen el acto.

ANEXO 1. RELACIÓN DE BIENES A SUBASTAR

Lote 01.
Núm. de diligencia: 230823300974N. Fecha de la diligencia: 16.4.2008.
Tipo de subasta en 1.ª licitación: 565.605,87 euros.
Tramos: 2.000,00 euros.
Depósito: 113.121,17 euros.
Tipo de derecho: Pleno dominio.

Bien número 1.
Tipo de bien: Finca rústica.
Localización: DS Cortijo Buitre s/n,12 23560, Huelma (Jaén).
Reg. núm. 1 de Huelma.
Tomo: 665. Libro: 26.
Folio: 219. Finca: 103. Inscripción: 1.

Descripción:
Rústica: Cortijo denominado el Buitre, término de Solera, de cabida ciento setenta y dos hectáreas, cuarenta y un áreas y veinticinco centiáreas, de tierra de labor, olivar, monte e incultos, el número de olivas existente es el de nueve mil novecientos noventa, en plena producción, dentro de su extensión se encuentra una casa cortijo denominada Villa Rosario, de trece metros de fachada por veintidos de fondo, midiendo, por tanto, una extensión superficial de doscientos ochenta y seis metros cuadrados que consta de dos pisos. Linda norte cortijo de los herederos de Pedro Rodríguez y otros; sur, cortijo

llamado de los Barrancos; levante, término de Cabra de Sto. Cristo y poniente, tierras de la finca de que procede.
Valoración: 780.000,00 euros.

Cargas:
Importe total actualizado: 214.394,13 euros.

Carga núm. 1:
Hipoteca a favor de BBVA por préstamo de 96 millones de ptas. de principal, + int. ord.; int. morat.; costas y gastos de ejecución y extrajudiciales. causó la inscripción 8.ª de la finca, a favor de Banco Español de Crédito en escritura otorgada en Sevilla el 18.1.98. Inscripción de 20.11.98, habiéndose subrogado en dicha hipoteca el BBVA: Inscr. 9.ª Protocolo 823 de 14.1.2006.

Carga núm. 2:
Ampliación de hipoteca a favor de BBVA en 139.956,58 € de principal. Como consecuencia, el capital total y ampliación resulta ser de 716.928,20 € i. ord. + int. omora + costas (costas y gastos de 179.232,05 €) inscripción 10.ª. Escritura en Alcalá la Real (Jaén) de 27.10.2005. Núm. 824 de protocolo. Inscripción de 14.1.2006.

Carga núm. 3:
Embargo a favor de Ayto. de Alcalá la Real. Expdte. núm. 2003/21318 que se instruye en la URE de la Diputación de Jaén, en Alcalá la Real, para responder de 617,58 € de principal, 123,52 € recargo apremio; 83,00 € por i. demora; y 653,33 € por costas presupuestadas. Mandamiento de 14.4.08. Anotado 6.5.08.

Lote 02.
Núm. de diligencia: 230423000418N. Fecha de la diligencia: 16.3.2004.
Tipo de subasta en 1.ª licitación: 52.000,00 euros.
Tramos: 1.000,00 euros.
Depósito: 10.400,00 euros.
Tipo de derecho: Pleno dominio.

Bien número 1.
Tipo de bien: Local comercial.
Localización: C/ Carlos V, 25 BA, 23002, Jaén.
Reg. núm. 1 de Jaén.
Tomo: 1888. Libro: 123.
Folio: 67. Finca: 13086. Inscripción: 1.
Referencia catastral: 0598822VG3709N 2 PB.

Descripción: Local en planta baja con superficie construida de 76 m². Linda al fondo con Cristóbal Jiménez Parras; izquierda, portal y escaleras; derecha, bloque de viviendas.
Valoración: 52.000,00 euros.

Cargas:
Importe total actualizado: 94.732,00 euros.

Carga núm. 1:
Hipoteca a favor de Caja Provincial de Ahorros de Jaén, escritura de fecha 13.3.96, objeto de la inscripción 2ª, a responder de un principal de 28.848,58 euros.

Carga núm. 2:
Hipoteca a favor de la Caja Provincial de Ahorros de Jaén, escritura de fecha 14.7.98, objeto de la inscripción 3ª, a responder de un principal de 41.469,8 euros.

Carga núm. 3:
Anotación de embargo letra C, de fecha 12.6.2001, a favor de Terrazos Alhambra, SCA, autos 48Í2DD1 del Juzgado de Primera Instancia núm. Uno de Jaén, a responder de un principal de 6.273,86 euros.

Bien número 1.

Tipo de bien: Finca rústica.

Localización: TN Paraje Llano s/n, 23999, Jaén.

Reg. núm. 1 de Jaén.

Tomo: 1726. Libro: 5.

Folio: 59. Finca: 333. Inscripción: 11.

Descripción:

Olivar con nave y diversas dependencias, con superficie de terreno de 93 áreas 94,2 centiáreas, que linda al Norte, Antonio María Alcántara Gutiérrez; Sur, Herederos de Rafael Sagrista; Este, los mismos; Oeste, Antonio María Alcántara Gutiérrez. Valoración: 375.000,00 euros.

Cargas:

Importe total actualizado: 166.027,17 euros.

Carga núm. 1:

Hipoteca a favor de Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Huelva y Sevilla, según escritura de fecha 5.3.99, Inscripción 12' a responder de un crédito hasta un máximo de 140.035,82 euros.

Carga núm. 2:

Hipoteca a favor de Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Huelva y Sevilla, escritura de fecha 8.10.99, objeto de la inscripción 13', a responder de un principal de 282.475,68 euros.

Carga núm. 3:

Hipoteca a favor del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Huelva y Sevilla, escritura de fecha 28.12.2001, objeto de la inscripción 14', a responder de un principal de 96.161,94 euros.

Lote 04.

Núm. de diligencia: 230423000418N. Fecha de la diligencia: 16.3.2004.

Tipo de subasta en 1.ª licitación: 90.000,00 euros.

Tramos: 2.000,00 euros.

Depósito: 18.000,00 euros.

Tipo de derecho: Pleno dominio.

Bien número 1.

Tipo de bien: Finca rústica.

Localización: TN Fuente de la Pera, s/n, 23999, Jaén.

Reg. núm. 1 de Jaén.

Tomo: 1985. Libro: 215.

Folio: 93. Finca: 25057. Inscripción: 3.

Descripción:

Olivar con casa de campo en dos plantas, con superficie de 9 áreas y 58 centiáreas, que linda al Norte con José Guirado Labella; Sur, José Bonilla Mir F Vereda del Pozo de la Yedra; Este, José Bonilla Mir; Oeste, carretera de Jaén a Los Villares. Valoración: 90.000,00 euros.

Cargas:

Importe total actualizado: 94.732,00 euros.

Carga núm. 1:

Hipoteca a favor de Caja Provincial de Ahorros de Jaén, según escritura de fecha 14.7.98, objeto de la inscripción 4.º, a responder de un principal de 57.313,36 euros.

Lote 05.

Núm. de diligencia: 230423000418N. Fecha de la diligencia: 16.3.2004.

Tipo de subasta en 1.ª licitación: 71.377,65 euros.

Tramos: 2.000,00 euros.

Depósito: 14.275,53 euros.

Tipo de derecho: Pleno dominio.

Bien número 1.

Tipo de bien: Finca rústica.

Localización: TN Jardín del Obispo, s/n, 23999, Jaén.

Reg. núm. 1 de Jaén.

Tomo: 1985. Libro: 215.

Folio: 94. Finca: 25058. Inscripción: 2.

Descripción:

Huerta de riego y con casa de campo, con superficie de 0,3190 hectáreas, que linda al frente con acequia de riego; fondo, Emilia de Bonilla y Vereda del Lago; izquierda, Jacinto Castillo Cárdenas y acequia de riego; derecha, vereda y barranco que la separa de Francisco Hernández Cruz. Valoración: 170.000,00 euros.

Cargas:

Importe total actualizado: 98.622,35 euros.

Carga núm. 1:

Hipoteca a favor de Caja Provincial de Ahorros de Jaén, objeto de la inscripción 3.ª, a responder de un principal de 145.444,92 euros.

Carga núm. 2:

Anotación de embargo letra C, a favor de Gruas Giralda, S.L., de fecha 7.8.00, autos 114/00 del Juzgado de Primera Instancia núm. Dos de Jaén, a responder de un principal de 2.794,41 euros.

Lote 06.

Núm. de diligencia: 230423000419J. Fecha de la diligencia: 16.3.2004.

Tipo de subasta en 1.ª licitación: 128.322,17 euros.

Tramos: 2.000,00 euros.

Depósito: 25.664,43 euros.

Tipo de derecho: Pleno dominio.

Bien número 1.

Tipo de bien: Vivienda.

Localización: C/ Ejido de la Alcantarilla, 28, AT D, 23002, Jaén.

Reg. núm. 1 de Jaén.

Tomo: 1704. Libro: 992.

Folio: 95. Finca: 30557. Inscripción: 1.

Referencia catastral: 0500912VG3800S 18 MI.

Descripción:

Vivienda en planta ático, con superficie construida de 186,45 m². Linda al fondo con calle Espiga; izquierda, Constr. Rafael Coboleda Cañada y patio de luces; derecha vivienda D, rellano escaleras, patio de luces. Valoración: 216.000,00 euros.

Cargas:

Importe total actualizado: 87.677,83 euros.

Carga núm. 1:

Hipoteca a favor de Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Huelva y Sevilla, escritura de fecha 8.10.99, objeto de la inscripción 2.ª, a responder de un principal de 138.232,78 euros.

Carga núm. 2:

Hipoteca a favor de Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Huelva y Sevilla, escritura de fecha 28.12.2001, objeto de la inscripción 3.ª, a responder de un principal de 60.101,21 euros.

Carga núm. 3:

Anotación de embargo a favor de Topclima, S.L., autos 151/2002, del Juzgado de Primera Instancia núm. Tres de Jaén, a responder de un principal de 54.016 euros.

Lote 07.

Núm. de diligencia: 230423000419J. Fecha de la diligencia: 16.3.2004.

Tipo de subasta en 1.ª licitación: 58.654,47 euros.

Tramos: 1.000,00 euros.

Depósito: 11.730,89 euros.

Tipo de derecho: Pleno dominio.

Reg. núm. 1 de Jaén.

Tomo: 1704. Libro: 992.

Folio: 101. Finca: 30559. Inscripción: 1.

Referencia catastral: 0500912VG3800S 20 XU.

Descripción:

Vivienda bajo cubierta con superficie construida de 79,93 m².

Linda: fondo, caseton del ascensor y otros; izquierda, constr. Rafael Cobaleda Cañada y cubierta del edificio; derecha, Antonio Alcántara y otro.

Valoración: 93.000,00 euros.

Cargas:

Importe total actualizado: 34.345,53 euros.

Carga núm. 1:

Hipoteca a favor del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Huelva y Sevilla. escritura de fecha 8.10.99, inscripción 2ª, a responder de un principal de 42.070,85 euros.

Carga núm. 2:

Hipoteca a favor de Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Huelva y Sevilla, escritura de 28.12.2001, inscripción 3ª, a responder de un principal de 33.055,66 euros.

Carga núm. 3:

Anotación de embargo a favor de Topclima, S.L., autos núm. 151/2002, del Juzgado de Primera Instancia núm. Tres de Jaén, a responder de un principal de 54.015 euros.

Lote 08.

Núm. de diligencia: 230723300200H. Fecha de la diligencia: 9.4.2007.

Tipo de subasta en 1.ª licitación: 600.000,00 euros.

Tramos: 2.000,00 euros.

Depósito: 120.000,00 euros.

Tipo de derecho: Pleno dominio.

Bien número 1.

Tipo de bien: Otros.

Localización: PJ Cruz Blanca/Dehesa Boyal, s/n, 23710, Bailén (Jaén).

Reg. núm. 1 de La Carolina.

Tomo: 1804. Libro: 625.

Folio: 4. Finca: 31.858. Inscripción: 1.

Descripción:

Predio de aprovechamiento industrial nombrado «Cerámica Sevilleja» al sitio Cruz Blanca o Dehesa Boyal, conocida por Higuera, con una superficie de 16.245 metros cuadrados de los que 70 áreas son de naturaleza urbana y el resto de naturaleza rústica. Linderos: Norte, antigua carretera N-IV de Madrid a Cádiz y finca de José Lerma Anguita; Sur, camino de Sevilleja; Este, José Lerma Anguita y Oeste, Olivas de Hermanos Villar Muñoz. Está en el municipio de Bailén. Inscrita al Tomo 1.804, Libro 625, Folio 4, Finca 31.858 de Bailén. Registro de La Carolina (Jaén).

Valoración: 600.000,00 euros.

Cargas:

Importe total actualizado: 0,00 euros.

Carga núm. 1:

Hipoteca a favor del Estado Español para responder de 62.505,26 € de principal; intereses ordinarios de 3 anualida-

des al 9% anual y de una cantidad máxima igual al 20 del capital para costas y gastos por 8 años. Escritura otorgada en Bailén. Inscripción 5ª de la finca 22.095. Fecha 15 de marzo de 1985 ante el Notario Manuel Cruz Gimeno.

Carga núm. 2:

Hipoteca a favor de Banco Exterior de España. Principal: 24.040,48 €. 3.846,48 € intereses ordinarios; 20.915,22 € intereses de demora, 9.616,19 € para costas y gastos; 10% de capital para devolución al organismo subvencionador. Inscripción 8ª de la finca 22.095. En virtud de escritura otorgada en Bailén el 1.7.1997. Notario: Carlos Cañete Barrios. Núm. 1.115 de su protocolo.

Carga núm. 3:

Hipoteca a favor de Banco Exterior de España. Principal: 12.020,25 €, intereses ordinarios 1.923,24 €, intereses de demora 10.457,61 €, gastos 4.808,10 €, plazo amortización 36 meses. La finca responde de un total de 29.209,19 €, valor de subasta 29.209,19 €. Escritura otorgada en Bailén ante Luis José Villaamil Amor, protocolo 1.304. Inscripción 4ª. Finca 16.955.

Carga núm. 4:

Hipoteca a favor de Banco Exterior de España. Principal 12.020,24 €. Intereses ordinario 1.923,24 €. Intereses de demora 10.457,61 €, 4.808,10 de costas y gastos. Plazo de vencimiento antes del 1 de julio de 2002. Inscripción 10ª de la finca 8.149. Escritura otorgada en Bailén el 1.7.1997, ante su Notario Carlos Cañete Barrios. Núm. 1.115 de su protocolo.

Carga núm. 5:

Hipoteca a favor de Banco Exterior de España. Principal 12.020,24 €, intereses ordinarios 1.923,24 €, intereses de demora 10.457,61 €, 4.808,10 € de costas y gastos. Plazo de vencimiento antes del 1.7.2.002. Inscripción 4ª de la finca 24.909. Escritura otorgada en Bailén el 1.7.1997 ante Notario Carlos Cañete Barrios. Núm. 1.115 de su protocolo.

Carga núm. 6 :

Hipoteca a favor de Unicaja; principal 242.176,84 €, 130.775,50 € de intereses ordinarios, gastos por 36.326,53 €, plazo de amortización de 240 meses. La finca responde de un total de 409.278,87 €. Valor subasta 419.914 €. Escritura otorgada en Bailén ante don Luis José Villaamil Amor. Núm. de protocolo 1.305, el 16.7.2004.

ANEXO 2. OTRAS CONDICIONES

No existen otras circunstancias, cláusulas o condiciones que deban aplicarse en esta subasta.

Sevilla, 11 de julio de 2011.

NOTARÍAS

ANUNCIO de 4 de julio de 2011, de la Notaría de doña María Pilar Bermúdez de Castro Fernández, de venta extrajudicial de la finca que se cita. (PP. 2426/2011).

SUBASTA NOTARIAL

Yo, María Pilar Bermúdez de Castro Fernández, Notario de esta Ciudad de Algeciras y del Ilustre Colegio de Andalucía:

Hago saber: Que en mi Notaría, sita en Algeciras, calle General Primo de Rivera, número 2, 3.ª planta, se tramita venta extrajudicial, conforme al artículo 129 de la Ley Hipotecaria, de la siguiente finca hipotecada:

Urbana número dos:

Vivienda de planta baja, derecha, de la casa número once de la calle Zaragoza en la barriada de La Bajadilla de esta ciudad de Algeciras.

Está compuesta de distribuidor, salón comedor, cocina, y dos dormitorios, con una superficie útil de cincuenta y nueve con dieciocho metros cuadrados y una superficie construida, incluido elementos comunes de setenta y tres metros con noventa y ocho decímetros cuadrados.

Tomando como frente la calle Zaragoza, linda por su frente, con dicha calle por la izquierda, entrando, con el portal y escalera del edificio, vivienda izquierda de dicha planta baja y finca de don Antonio Gil Gómez, por la derecha, con finca de don Antonio Venegas Rodríguez, y por el rondo, con finca de doña María López Flores.

Cuota de participación:

Se le asigna, una cuota de participación de 27,9%.

Inscripción:

En el Registro de la Propiedad núm. 1 de Algeciras al Tomo 834 del Archivo, libro 513, de Algeciras, folio 111, finca registral número 36002.

Procediendo la subasta de la finca se hace saber sus condiciones:

Tendrá lugar en mi Notaría. La 1.ª subasta el día 19 de septiembre de 2011, a las 12 horas, siendo el tipo base el de 139.041,97 euros; de no haber postor o si resultare fallida, la 2.ª subasta el 19 de octubre de 2011, a las 12 horas, cuyo tipo será el 75% de la primera; en los mismos casos, la 3.ª subasta el 21 de noviembre de 2011, a las 12 horas, sin sujeción a tipo; y si hubiere pluralidad de mejoras en la tercera subasta, la licitación entre mejorantes y mejor postor el día 19 de diciembre de 2011, a las 12 horas.

La documentación y certificación del Registro a que se refieren el artículo 236.a) y 236.b) del Reglamento Hipotecario pueden consultarse en la Notaría de lunes a viernes de 10 a 13 horas. Se entenderá que todo lidiador acepta como bastante la titulación aportada. Las cargas, gravámenes y asientos anteriores a la hipoteca que se ejecute continuarán subsistentes. Los licitadores deberán consignar, previamente a la subasta, en la Notaría una cantidad equivalente al 30% del tipo que corresponda en la 1.ª y 2.ª subasta y en la 3.ª un 20% del tipo de la segunda, mediante cheque bancario a nombre del Notario.

Podrán hacerse posturas por escrito en pliego cerrado, acompañando el justificante del depósito previo, hasta el momento de la subasta. Solo la adjudicación a favor del acreedor requirente o el remate a favor del mismo o de un acreedor posterior podrá hacerse a calidad de ceder a un tercero.

Algeciras, 4 de julio de 2011.- La Notario, María Pilar Bermúdez de Castro Fernández.

ANUNCIO de 12 de julio de 2011, de la Notaría de doña Rocio García-Aranda Pez, de venta extrajudicial de la finca que se cita. (PP. 2494/2011).

Subasta notarial.

Doña Rocio García-Aranda Pez, Notario del Ilustre Colegio de Andalucía, con residencia en Pozoblanco (Córdoba),

Hago saber: Que en mi Notaría, sita en la calle Ronda de los Muñoces, número veinticuatro, local, se tramita venta extrajudicial, conforme al artículo 129 de la Ley Hipotecaria, de la siguiente finca hipotecada:

Urbana. Casa situada en la calle Pilar, de la ciudad de Pozoblanco, señalada con el número quince. Linda: por la derecha de su entrada, con casa de herederos de don Domingo del Rey; por la izquierda, con la de don Martín Cabrera García; y por la espalda, con la de don Luis Arévalo Peralbo. Su fachada da frente a poniente y ocupa una extensión superficial, con inclusión de patio, de unos ciento sesenta y cinco metros cuadrados.

Inscripción. En el Registro de la Propiedad de Pozoblanco, al folio 210 del tomo 523, libro 141, finca número 9.511, inscripción 2.ª

Título. El de compra a doña Josefa Acosta Muñoz, en escritura otorgada en esta ciudad, el día treinta de septiembre de mil novecientos setenta y siete, ante el Notario don José Antonio Sanz Sáez.

Procediendo la subasta de la finca se hace saber sus condiciones:

Tendrá lugar en mi Notaría. La primera subasta el día 19 de agosto de 2011 a las diez horas y treinta minutos, siendo el tipo base el de 130.692,00 euros; de no haber postor o si resultare fallida, la segunda subasta, el día 16 de septiembre de 2011, a las diez horas y treinta minutos, cuyo tipo será el setenta y cinco por ciento de la primera; en los mismos casos, la tercera subasta el día 17 de octubre de 2011, a las diez horas y treinta minutos sin sujeción a tipo; y si hubiere pluralidad de mejoras en la tercera subasta, la licitación entre mejorantes y mejor postor el día 26 de octubre de 2011, a las diez horas y treinta minutos.

La documentación y certificación del Registro a que se refieren el artículo 236.a) y 236.b) del Reglamento Hipotecario pueden consultarse en la Notaría de lunes a viernes de diez a trece horas. Se entenderá que todo licitador acepta como bastante la titulación aportada. Las cargas, gravámenes y asientos anteriores a la hipoteca que se ejecute continuarán subsistentes. Los licitadores deberán consignar, previamente a la subasta, en la Notaría, una cantidad equivalente al treinta por ciento del tipo que corresponda en la primera y segunda subasta y en la tercera un veinte por ciento del tipo de la segunda, mediante cheque bancario a nombre del Notario. Podrán hacerse posturas por escrito en pliego cerrado, acompañando el justificante del depósito previo, hasta el momento de la subasta. Sólo la adjudicación a favor del acreedor requirente o el remate a favor del mismo o de un acreedor posterior podrá hacerse a calidad de ceder a un tercero.

Pozoblanco, 12 de julio 2011.- El Notario, Rocio García-Aranda Pez.

ANUNCIO de 14 de julio de 2011, de la Notaría de don Patricio Monzón Moreno, de procedimiento ejecutivo extrajudicial de la finca que se cita. (PP. 2548/2011).

NOTARÍA DE PATRICIO MONZÓN MORENO
EL PUERTO DE SANTA MARÍA

ANUNCIO DE SUBASTA EN EL PROCEDIMIENTO EJECUTIVO EXTRAJUDICIAL CONFORME AL ARTÍCULO 129 DE LA LEY HIPOTECARIA DE LA FINCA REGISTRAL 28.798 DEL REGISTRO NÚMERO UNO DE EL PUERTO DE SANTA MARÍA

Patricio Monzón Moreno, Notario del Ilustre Colegio de Andalucía, con residencia en El Puerto de Santa María (Cádiz), hago saber: Que en mi Notaría, sita en esta ciudad, C/ Larga,

núm. 85, 2.º, se tramita venta extrajudicial, conforme al artículo 129 de la Ley Hipotecaria de la siguiente finca:

Urbana: Parcela de Terreno número cinco, procedente de la marcada con la número 17 de la calle Bogotá, al sitio denominado Pago del Palomar, en El Puerto de Santa María. Ocupa una superficie de 171,63 m². Linda: Al frente, con camino abierto en el interior de la finca y con parcela número cuatro; por la derecha, entrando, al norte, con finca de doña Mercedes Natera Barrios; por a Izquierda, entrando, al Sur, con resto de Finca matriz; y al fondo, al Oeste, con finca de Don José Rojas Martínez. Casa, tipo cinco, que constituye vivienda unifamiliar desarrollada en dos plantas. Tiene una superficie construida de 127,42 m². Se encuentra distribuida en varias dependencias y servicios. Linda: por su frente, con viario privado común y vivienda número cuatro a la que se encuentra adosada; por la izquierda, con resto de la finca matriz de la que procede; por la derecha, con finca de doña Mercedes Natera Barrios y fondo, con finca de don José Rojas Martínez. Inscripción: Inscrita en el Registro de la Propiedad número Uno de El Puerto de Santa María al Tomo 2.242, Libro 1.584, Folio 3, finca registral 28.798, Inscripción 8.ª, de fecha 22 de septiembre del año 2006.

Tendrá lugar en la Notaría de la que soy titular. La 1.ª subasta el día 29 de agosto de 2011 a las 12,00 horas, siendo el tipo base el de 332.784,88 €; de no haber postor o si re-

sultare fallida la 2.ª subasta el día 19 de septiembre de 2011 a las 12,00 horas, cuyo tipo será el 75% de la primera; en los mismos casos la 3.ª subasta el día 10 de octubre de 2011 a las 12,00 horas, sin sujeción a tipo; y si hubiera pluralidad de mejoras en la tercera Subasta, la licitación entre mejorantes y mejor postor el día 17 de octubre de 2011 a las doce horas. La documentación y certificación del Registro a que se refieren los artículos 236.a) y 236.b) del Reglamento Hipotecario pueden consultarlo en la Notaría de lunes a viernes de 10,00 a 14,00 horas.

Se entenderá que todo licitador acepta como bastante la titulación aportada. Las cargas y gravámenes y asiento anteriores a la hipoteca que se ejecute, continuarán subsistentes. Los licitadores deberán consignar, previamente a la subasta, en la Notaría una cantidad equivalente al 30% del tipo que corresponda en la 1.ª y 2.ª subasta y en la 3.ª un 20% del tipo de la segunda, mediante cheque bancario a nombre del Notario. Podrá hacerse posturas por escrito en pliego cerrado, acompañando el justificante del depósito previo, hasta el momento de la Subasta. Solo la adjudicación a favor del acreedor requerente o el remate a favor del mismo o de un acreedor posterior podrá hacerse a calidad de ceder a un tercero.

En El Puerto de Santa María, a catorce de julio de dos mil once.- El Notario, Patricio Monzón Moreno.

(Continúa en el fascículo 2 de 2)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 51

Título: Ley de Artesanía de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2007

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 2,20 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 52

Título: Ley de los Derechos y la Atención al Menor



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2007

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación
que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA
al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 3,42 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 53

Título: Ley de Salud de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2007

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación
que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA
al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 3,98 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 54

Título: Ley relativa al uso en Andalucía de perros guía por personas con disfunciones visuales



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2007

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 1,37 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 55

Título: Ley del Deporte



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2007

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 4,26 € (IVA incluido)

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63



SUMARIO

(Continuación del fascículo 1 de 2)

3. Otras disposiciones

PÁGINA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web. 114

Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración. 147

Número formado por dos fascículos

Lunes, 1 de agosto de 2011

Año XXXIII

Número 149 (2 de 2)

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



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

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

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

El Estatuto de Autonomía para Andalucía establece en su artículo 52.2 la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V «Formación profesional», del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

Por otra parte, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

Como consecuencia de todo ello, el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 686/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden.

La presente Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44. 2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre,

DISPONGO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente Orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web, de conformidad con el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre.

2. Las normas contenidas en la presente disposición serán de aplicación en todos los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía que impartan las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Desarrollo de Aplicaciones Web.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

De conformidad con lo previsto en el artículo 12. 1 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web conforman un ciclo formativo de grado superior y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 686/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Ajustar la configuración lógica analizando las necesidades y criterios establecidos para configurar y explotar sistemas informáticos.

b) Identificar las necesidades de seguridad verificando el plan preestablecido para aplicar técnicas y procedimientos relacionados.

c) Instalar módulos analizando su estructura y funcionalidad para gestionar servidores de aplicaciones.

d) Ajustar parámetros analizando la configuración para gestionar servidores de aplicaciones.

e) Interpretar el diseño lógico, verificando los parámetros establecidos para gestionar bases de datos.

f) Seleccionar lenguajes, objetos y herramientas, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones web con acceso a bases de datos.

g) Utilizar lenguajes, objetos y herramientas, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones web con acceso a bases de datos.

h) Generar componentes de acceso a datos, cumpliendo las especificaciones, para integrar contenidos en la lógica de una aplicación web.

i) Utilizar lenguajes de marcas y estándares web, asumiendo el manual de estilo, para desarrollar interfaces en aplicaciones web

j) Emplear herramientas y lenguajes específicos, siguiendo las especificaciones, para desarrollar componentes multimedia.

k) Evaluar la interactividad, accesibilidad y usabilidad de un interfaz, verificando los criterios preestablecidos, para integrar componentes multimedia en el interfaz de una aplicación.

l) Utilizar herramientas y lenguajes específicos, cumpliendo las especificaciones, para desarrollar e integrar componentes software en el entorno del servidor web.

m) Emplear herramientas específicas, integrando la funcionalidad entre aplicaciones, para desarrollar servicios empleables en aplicaciones web.

n) Evaluar servicios distribuidos ya desarrollados, verificando sus prestaciones y funcionalidad, para integrar servicios distribuidos en una aplicación web.

ñ) Verificar los componentes de software desarrollados, analizando las especificaciones, para completar el plan de pruebas.

o) Utilizar herramientas específicas, cumpliendo los estándares establecidos, para elaborar y mantener la documentación de los procesos.

p) Establecer procedimientos, verificando su funcionalidad, para desplegar y distribuir aplicaciones.

q) Programar y realizar actividades para gestionar el mantenimiento de los recursos informáticos.

r) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

s) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

t) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

u) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

v) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

x) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

y) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos

z) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

aa) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

ab) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 686/2010, de 20 de mayo, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

0483. Sistemas informáticos.

0484. Bases de datos.

0612. Desarrollo web en entorno cliente.

0613. Desarrollo web en entorno servidor.

0614. Despliegue de aplicaciones web.

0615. Diseño de interfaces WEB.

b) Otros módulos profesionales:

0485. Programación.

0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.

0487. Entornos de desarrollo.

0616. Proyecto de desarrollo de aplicaciones web.

0617. Formación y orientación laboral.

0618. Empresa e iniciativa emprendedora.

0619. Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I de la presente Orden.

Artículo 5. Desarrollo curricular.

1. Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán el currículo del Título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.

2. El equipo educativo responsable del desarrollo del ciclo formativo del Título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web, elaborará de forma coordinada las programaciones didácticas para los módulos profesionales, teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado para alcanzar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web incluye tres horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Informática y Comunicaciones, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El departamento de la familia profesional de Informática y Comunicaciones deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado. Estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se podrán organizar de la forma siguiente:

a) Las horas de libre configuración dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, serán impartidas por profesorado con atribución docente en algunos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia

de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Las horas de libre configuración que deban implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías, y en su defecto, se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Si el ciclo formativo tiene la consideración de bilingüe o si las horas de libre configuración deben de implementar la formación en idioma, serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto.

1. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto de desarrollo de aplicaciones web se cursarán una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

2. El módulo profesional de Proyecto de desarrollo de aplicaciones web tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del Ciclo Formativo de Grado Superior de Desarrollo de Aplicaciones Web.

3. Con objeto de facilitar el proceso de organización y coordinación del módulo de Proyecto de desarrollo de aplicaciones web, el profesorado con atribución docente en éste módulo profesional tendrá en cuenta las siguientes directrices:

a) Se establecerá un periodo de inicio con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose al planteamiento, diseño y adecuación de los diversos proyectos a realizar.

b) Se establecerá un periodo de tutorización con al menos tres horas lectivas semanales y presenciales en el centro docente para profesorado, dedicándose al seguimiento de los diversos proyectos durante su desarrollo. El profesorado podrá utilizar como recurso aquellas tecnologías de la información y la comunicación disponibles en el centro docente y que considere adecuadas.

c) Se establecerá un periodo de finalización con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose a la presentación, valoración y evaluación de los diversos proyectos.

4. Todos los aspectos que se deriven de la organización y coordinación de estos periodos a los que se refiere el apartado anterior, deberán reflejarse en el diseño curricular del módulo de Proyecto de desarrollo de aplicaciones web, a través de su correspondiente programación didáctica.

Artículo 8. Oferta completa.

1. En el caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web se impartan a alumnado matriculado en oferta completa, se deberá tener en cuenta que una parte de los contenidos de los módulos profesionales de Formación y orientación laboral y de Empresa e iniciativa emprendedora pueden encontrarse también en otros módulos profesionales.

2. Los equipos educativos correspondientes, antes de elaborar las programaciones de aula, recogerán la circunstancia citada en el párrafo anterior, delimitando de forma coordinada el ámbito, y si procede, el nivel de profundización adecuado para el desarrollo de dichos contenidos, con objeto de evitar al alumnado la repetición innecesaria de contenidos.

Artículo 9. Horario.

Las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Desarrollo de Aplicaciones Web, cuando se oferten de forma completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución horaria semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

Artículo 10. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 11. Espacios y equipamientos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 11. 6 del Real Decreto 686/2010, de 20 de mayo, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV. Las Administraciones competentes velarán para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 12. Profesorado.

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo V A).

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V B).

3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, se concretan en el Anexo V C). En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales o se acredite, mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

Con objeto de garantizar el cumplimiento de lo referido en el párrafo anterior, se deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos, aportando la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del título académico oficial exigido, de conformidad a las titulaciones incluidas en el Anexo V C) de la presente Orden. Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir se considerará que engloba en sí misma los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. En caso contrario, además de la titulación se aportarán los documentos indicados en el apartado b) o c).

b) En el caso de que se desee justificar que las enseñanzas conducentes a la titulación aportada engloban los objetivos de los módulos profesionales que se pretende impartir:

1.º Certificación académica personal de los estudios realizados, original o fotocopia compulsada, expedida por un centro oficial, en la que consten las enseñanzas cursadas detallando las asignaturas.

2.º Programas de los estudios aportados y cursados por el interesado, original o fotocopia compulsada de los mismos, sellados por la propia Universidad o Centro docente oficial o autorizado correspondiente.

c) En el caso de que se desee justificar mediante la experiencia laboral de que, al menos tres años, ha desarrollado su actividad en el sector vinculado a la familia profesional, su duración se acreditará mediante el documento oficial justificativo correspondiente al que se le añadirá:

1.º Certificación de la empresa u organismo empleador en la que conste específicamente la actividad desarrollada por el interesado. Esta actividad ha de estar relacionada implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional que se pretende impartir.

2.º En el caso de trabajadores por cuenta propia, declaración del interesado de las actividades más representativas relacionadas con los resultados de aprendizaje.

4. Las Administraciones competentes velarán para que los profesores que imparten los módulos profesionales cumplan con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 13. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. De conformidad con lo establecido en la Disposición Adicional Segunda del Real Decreto 686/2010, de 20 de mayo, los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son los señalados en el Anexo VI.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza y aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo VI.

3. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo.

Disposición adicional única. Implantación de estas enseñanzas.

De conformidad con lo establecido en la disposición final segunda del Real Decreto 686/2010, de 20 de mayo, las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web reguladas en la presente Orden se implantarán en el curso académico 2011/12.

Disposición final única. Entrada en vigor.

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

Sevilla, 16 de junio de 2011

FRANCISCO JOSÉ ÁLVAREZ DE LA CHICA
Consejero de Educación

ANEXO I

MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo Profesional: Sistemas Informáticos.
Equivalencia en créditos ECTS: 10.
Código: 0483.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Evalúa sistemas informáticos identificando sus componentes y características.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los componentes físicos de un sistema informático y sus mecanismos de interconexión.

b) Se ha verificado el proceso de puesta en marcha de un equipo.

c) Se han clasificado, instalado y configurado diferentes tipos de dispositivos periféricos.

d) Se han identificado los tipos de redes y sistemas de comunicación.

e) Se han identificado los componentes de una red informática.

f) Se han interpretado mapas físicos y lógicos de una red informática.

g) Se han operado las máquinas respetando las normas de seguridad y recomendaciones de ergonomía.

2. Instala sistemas operativos planificando el proceso e interpretando documentación técnica.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los elementos funcionales de un sistema informático.

b) Se han analizado las características, funciones y arquitectura de un sistema operativo.

c) Se han comparado sistemas operativos en base a sus requisitos, características, campos de aplicación y licencias de uso.

d) Se han instalado diferentes sistemas operativos.

e) Se han aplicado técnicas de actualización y recuperación del sistema.

f) Se han utilizado máquinas virtuales para instalar y probar sistemas operativos.

g) Se han documentado los procesos realizados.

3. Gestiona la información del sistema identificando las estructuras de almacenamiento y aplicando medidas para asegurar la integridad de los datos.

Criterios de evaluación:

a) Se han comparado sistemas de archivos.

b) Se ha identificado la estructura y función de los directorios del sistema operativo.

c) Se han utilizado herramientas en entorno gráfico y comandos para localizar información en el sistema de archivos.

d) Se han creado diferentes tipos de particiones y unidades lógicas.

e) Se han realizado copias de seguridad.

f) Se han instalado y evaluado utilidades relacionadas con la gestión de información.

g) Se han automatizado tareas.

4. Gestiona sistemas operativos utilizando comandos y herramientas gráficas y evaluando las necesidades del sistema.

Criterios de evaluación:

a) Se han configurado cuentas de usuario locales y grupos.

b) Se ha asegurado el acceso al sistema mediante el uso de directivas de cuenta y directivas de contraseñas.

c) Se ha protegido el acceso a la información mediante el uso de permisos locales.

d) Se han identificado, arrancado y detenido servicios y procesos.

e) Se han utilizado comandos para realizar las tareas básicas de configuración del sistema.

f) Se ha monitorizado el sistema.

g) Se han instalado y evaluado utilidades para el mantenimiento y optimización del sistema.

h) Se han evaluado las necesidades del sistema informático en relación con el desarrollo de aplicaciones.

5. Interconecta sistemas en red configurando dispositivos y protocolos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha configurado el protocolo TCP/IP.

b) Se han utilizado dispositivos de interconexión de redes.

c) Se ha configurado el acceso a redes de área extensa.

d) Se han gestionado puertos de comunicaciones.

e) Se ha verificado el funcionamiento de la red mediante el uso de comandos y herramientas básicas.

f) Se han aplicado protocolos seguros de comunicaciones.

g) Se han configurado redes de área local cableadas.

h) Se han configurado redes de área local inalámbricas.

6. Opera sistemas en red gestionando sus recursos e identificando las restricciones de seguridad existentes.

Criterios de evaluación:

a) Se ha configurado el acceso a recursos locales y recursos de red.

b) Se han identificado los derechos de usuario y directivas de seguridad.

c) Se han explotado servidores de ficheros, servidores de impresión y servidores de aplicaciones.

d) Se ha accedido a los servidores utilizando técnicas de conexión remota.

e) Se ha evaluado la necesidad de proteger los recursos y el sistema.

f) Se han instalado y evaluado utilidades de seguridad básica.

7. Elabora documentación valorando y utilizando aplicaciones informáticas de propósito general.

Criterios de evaluación:

a) Se ha clasificado software en función de su licencia y propósito.

b) Se han analizado las necesidades específicas de software asociadas al uso de sistemas informáticos en diferentes entornos productivos.

c) Se han realizado tareas de documentación mediante el uso de herramientas ofimáticas.

d) Se han utilizado sistemas de correo y mensajería electrónica.

e) Se han utilizado los servicios de transferencia de ficheros.

f) Se han utilizado métodos de búsqueda de documentación técnica mediante el uso de servicios de Internet.

g) Se han utilizado aplicaciones de propósito general.

Duración: 192 horas.

Contenidos básicos.

Explotación de Sistemas microinformáticos:

- Componentes de un sistema informático.

- Periféricos. Clasificación, instalación y configuración.

Adaptadores para la conexión de dispositivos.

- Normas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

- Características de las redes. Ventajas e inconvenientes.

- Tipos de redes.

- Componentes de una red informática.

- Topologías de red.

- Tipos de cableado. Conectores.

- Mapa físico y lógico de una red local.

Instalación de Sistemas Operativos:

- Arquitectura, características y funciones de un sistema operativo.

- Tipos de sistemas operativos.

- Tipos de aplicaciones.

- Licencias y tipos de licencias.

- Gestores de arranque.

- Máquinas virtuales.

- Consideraciones previas a la instalación de sistemas operativos libres y propietarios. Planificación.

- Instalación de sistemas operativos libres y propietarios.

Requisitos, versiones y licencias.

• Controladores de dispositivos.

• Procedimientos de arranque de sistemas operativos.

• Instalaciones desatendidas.

• Documentación de los procesos realizados.

- Instalación/desinstalación de aplicaciones en sistemas operativos libres y propietarios. Requisitos, versiones y licencias.

• Documentación de los procesos realizados.

- Actualización de sistemas operativos y aplicaciones.

Gestión de la información:

- Gestión de sistemas de archivos mediante comandos y entornos gráficos.

- Estructura de directorios de sistemas operativos libres y propietarios.

- Búsqueda de información del sistema mediante comandos y herramientas gráficas.

- Identificación del software instalado mediante comandos y herramientas gráficas.

- Herramientas de administración de discos. Particiones y volúmenes. Desfragmentación y chequeo. RAIDs.

- Realización de copias de seguridad.

- Gestión de la información del sistema. Rendimiento. Estadísticas. Montaje y desmontaje de dispositivos en sistemas operativos.

- Tareas automáticas.

Configuración de sistemas operativos:

- Configuración de usuarios y grupos locales. Usuarios y grupos predeterminados.

- Seguridad de cuentas de usuario.

- Seguridad de contraseñas.

- Acceso a recursos. Permisos locales. Configuración de perfiles locales de usuario.

- Servicios y procesos. Identificación y administración.

- Comandos de sistemas libres y propietarios para realizar tareas básicas de configuración del sistema.

- Herramientas de monitorización del sistema para la evaluación de prestaciones.

- Instalación de utilidades para el mantenimiento y optimización del sistema.

Conexión de sistemas en red:

- Configuración del protocolo TCP/IP en un cliente de red. Direcciones IP. Máscaras de subred. IPv4, IPv6. Configuración estática. Configuración dinámica automática.

- Ficheros de configuración de red.

- Gestión de puertos.

- Resolución de problemas de conectividad en sistemas operativos en red.

- Comandos utilizados en sistemas operativos libres y propietarios. Verificación del funcionamiento de una red mediante el uso de comandos.

- Monitorización de redes.

- Protocolos TCP/IP.

- Configuración de los adaptadores de red en sistemas operativos libres y propietarios.

- Interconexión de redes, adaptadores de red y dispositivos de interconexión. Tablas de enrutamientos.

- Acceso a redes WAN. Tecnologías.
- Redes cableadas. Tipos y características. Adaptadores de red. Conmutadores, enrutadores, entre otros.
- Redes inalámbricas. Tipos y características. Adaptadores. Dispositivos de interconexión.
- Seguridad básica en redes cableadas e inalámbricas.
- Seguridad de comunicaciones.

Gestión de recursos en una red:

- Diferencias entre permisos y derechos. Permisos de red. Permisos locales. Herencia. Listas de control de acceso.
- Derechos de usuarios. Directivas de seguridad. Objetos de directiva. Ámbito de las directivas. Plantillas.
- Requisitos de seguridad del sistema y de los datos. Seguridad a nivel de usuarios y seguridad a nivel de equipos.
- Servidores de ficheros.
- Servidores de impresión.
- Servidores de aplicaciones.
- Técnicas de conexión remota.
 - Utilidades de seguridad básica.
 - Herramientas de cifrado.
 - Herramientas de análisis y administración.
 - Cortafuegos.
 - Sistemas de detección de intrusión.

Explotación de aplicaciones informáticas de propósito general:

- Tipos de software. Clasificación en función de su licencia y propósito.
- Requisitos del software. Requerimientos mínimos y recomendados.
- Herramientas ofimáticas.
- Herramientas de Internet. Correo, mensajería, transferencia de ficheros, búsqueda de documentación técnica.
- Utilidades de propósito general, antivirus, recuperación de datos, mantenimiento del sistema, entre otros.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de explotación de sistemas informáticos.

La función de explotación de sistemas informáticos incluye aspectos como:

- La instalación, configuración básica y explotación de sistemas operativos.
- La configuración básica y gestión de redes de área local.
- La instalación, mantenimiento y explotación de aplicaciones a partir de documentación técnica.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en la explotación de sistemas informáticos en relación al desarrollo de aplicaciones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Ajustar la configuración lógica analizando las necesidades y criterios establecidos para configurar y explotar sistemas informáticos.
- b) Identificar las necesidades de seguridad verificando el plan preestablecido para aplicar técnicas y procedimientos relacionados.
- c) Programar y realizar actividades para gestionar el mantenimiento de los recursos informáticos.
- d) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal
- e) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Configurar y explotar sistemas informáticos, adaptando la configuración lógica del sistema según las necesidades de uso y los criterios establecidos.
- b) Aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en sistemas, servicios y aplicaciones, cumpliendo el plan de seguridad.
- c) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- La identificación del hardware.
- El análisis de los cambios y novedades que se producen en los sistemas informáticos: hardware, sistemas operativos, redes y aplicaciones.
- La utilización de máquinas virtuales para simular sistemas.
- La correcta interpretación de documentación técnica.
- La instalación y actualización de sistemas operativos.
- La gestión de redes locales.
- La instalación y configuración de aplicaciones.
- La verificación de la seguridad de acceso al sistema.
- La elaboración de documentación técnica.

Módulo Profesional: Bases de Datos.

Equivalencia en créditos ECTS: 12.

Código: 0484.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce los elementos de las bases de datos analizando sus funciones y valorando la utilidad de los sistemas gestores.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los sistemas lógicos de almacenamiento y sus características.
- b) Se han identificado los distintos tipos de bases de datos según el modelo de datos utilizado.
- c) Se han identificado los distintos tipos de bases de datos en función de la ubicación de la información.
- d) Se ha evaluado la utilidad de un sistema gestor de bases de datos.
- e) Se han clasificado los sistemas gestores de bases de datos.
- f) Se ha reconocido la función de cada uno de los elementos de un sistema gestor de bases de datos.
- g) Se ha reconocido la utilidad de las bases de datos distribuidas.
- h) Se han analizado las políticas de fragmentación de la información.

2. Crea bases de datos definiendo su estructura y las características de sus elementos según el modelo relacional.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado el formato de almacenamiento de la información.
- b) Se han creado las tablas y las relaciones entre ellas.
- c) Se han seleccionado los tipos de datos adecuados.
- d) Se han definido los campos clave en las tablas.
- e) Se han implantado las restricciones reflejadas en el diseño lógico.
- f) Se han creado vistas.
- g) Se han creado los usuarios y se les han asignado privilegios.
- h) Se han utilizado asistentes, herramientas gráficas y los lenguajes de definición y control de datos.

3. Consulta la información almacenada en una base de datos empleando asistentes, herramientas gráficas y el lenguaje de manipulación de datos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las herramientas y sentencias para realizar consultas.
- b) Se han realizado consultas simples sobre una tabla.
- c) Se han realizado consultas sobre el contenido de varias tablas mediante composiciones internas.
- d) Se han realizado consultas sobre el contenido de varias tablas mediante composiciones externas.
- e) Se han realizado consultas resumen.
- f) Se han realizado consultas con subconsultas.

4. Modifica la información almacenada en la base de datos utilizando asistentes, herramientas gráficas y el lenguaje de manipulación de datos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las herramientas y sentencias para modificar el contenido de la base de datos.
- b) Se han insertado, borrado y actualizado datos en las tablas.
- c) Se ha incluido en una tabla la información resultante de la ejecución de una consulta.
- d) Se han diseñado guiones de sentencias para llevar a cabo tareas complejas.
- e) Se ha reconocido el funcionamiento de las transacciones.
- f) Se han anulado parcial o totalmente los cambios producidos por una transacción.
- g) Se han identificado los efectos de las distintas políticas de bloqueo de registros.
- h) Se han adoptado medidas para mantener la integridad y consistencia de la información.

5. Desarrolla procedimientos almacenados evaluando y utilizando las sentencias del lenguaje incorporado en el sistema gestor de bases de datos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diversas formas de automatizar tareas.
- b) Se han reconocido los métodos de ejecución de guiones.
- c) Se han identificado las herramientas disponibles para editar guiones.
- d) Se han definido y utilizado guiones para automatizar tareas.
- e) Se han utilizado estructuras de control de flujo.
- f) Se ha hecho uso de las funciones proporcionadas por el sistema gestor.
- g) Se han definido funciones de usuario.
- h) Se han definido disparadores.
- i) Se han utilizado cursores.

6. Diseña modelos relacionales normalizados interpretando diagramas entidad/relación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado herramientas gráficas para representar el diseño lógico.
- b) Se han identificado las tablas del diseño lógico.
- c) Se han identificado los campos que forman parte de las tablas del diseño lógico.
- d) Se han analizado las relaciones entre las tablas del diseño lógico.
- e) Se han identificado los campos clave.
- f) Se han aplicado reglas de integridad.
- g) Se han aplicado reglas de normalización.
- h) Se han analizado y documentado las restricciones que no pueden plasmarse en el diseño lógico.

7. Gestiona la información almacenada en bases de datos objeto-relacionales, evaluando y utilizando las posibilidades que proporciona el sistema gestor.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características de las bases de datos objeto-relacionales.
- b) Se han creado tipos de datos objeto, sus atributos y métodos.
- c) Se han creado tablas de objetos y tablas de columnas tipo objeto.
- d) Se han creado tipos de datos colección.
- e) Se han realizado consultas.
- f) Se ha modificado la información almacenada manteniendo la integridad y consistencia de los datos.

Duración: 192 horas.

Contenidos básicos.

Almacenamiento de la información:

- Sistema lógico de almacenamiento. Concepto, características y clasificación.
- Ficheros (planos, indexados, acceso directo, entre otros).
- Bases de datos. Conceptos, usos y tipos según el modelo de datos, la ubicación de la información.
- Sistemas gestores de base de datos. Definición, funciones, estructura, componentes y tipos. Comparativa con sistemas de ficheros clásicos. Sistemas gestores de bases de datos comerciales y libres.
- Bases de datos centralizadas y bases de datos distribuidas. Fragmentación de la información. Políticas de fragmentación

Creación de Bases de Datos relacionales:

- Modelo de datos. Concepto y tipos. Proceso de diseño de una base de datos.
- Terminología del modelo relacional. Relaciones, atributos, tuplas. Representación. Diagramas relacionales.
- Lenguaje de definición de datos. Estándar SQL. Revisión histórica e importancia.
- La sentencia CREATE. Concepto de objeto de una base de datos.
- Tipos de datos. Juegos de caracteres. Criterios de comparación y ordenación.
- Implementación de restricciones.
- Claves primarias. Claves primarias simples y compuestas.
- Índices. Características. Valores no duplicados.
- El valor NULL.
- Claves ajenas. Opciones de borrado y modificación.
- Vistas.
- Usuarios. Roles. Privilegios. Objetos.
- Lenguaje de descripción de datos (DDL) . Herramientas gráficas proporcionadas por el sistema gestor para la descripción de datos.
- Lenguaje de control de datos (DCL) . Herramientas gráficas proporcionadas por el sistema gestor para la definición de usuarios, roles y privilegios.

Realización de consultas:

- Herramientas gráficas proporcionadas por el sistema gestor para la realización de consultas.
- Lenguaje de manipulación de datos (DML) .
- La sentencia SELECT.
- Selección y ordenación de registros.
- Operadores. Operadores de comparación. Operadores lógicos. Precedencia. Unión de consultas.
- Consultas de resumen.
- Funciones de agregado. Agrupamiento de registros. Condición de agrupamiento.

- Composiciones internas. Nombres cualificados.
- Composiciones externas.
- Subconsultas. Ubicación de subconsultas. Subconsultas anidadas.
- Rendimiento de consultas.

Tratamiento de datos:

- Herramientas gráficas proporcionadas por el sistema gestor para la edición de la información.
- Sentencias para modificar el contenido de la base de datos, INSERT, DELETE y UPDATE.
- Inserción de registros. Inserciones a partir de una consulta.
- Borrado de registros.
- Modificación de registros.
- Borrados y modificaciones e integridad referencial. Actualización y borrado en cascada.
- Subconsultas y composiciones en órdenes de edición.
- Guión. Concepto y tipos.
- Transacciones. Sentencias de procesamiento de transacciones.
- Problemas asociados al acceso simultáneo a los datos.
- Políticas de bloqueo. Bloqueos compartidos y exclusivos.

Programación de bases de datos:

- Introducción. Lenguaje de programación.
- Palabras reservadas. Comentarios.
- Variables del sistema y variables de usuario.
- Estructuras de control de flujo. Alternativas. Bucles.
- Herramientas para creación de guiones. Procedimientos de ejecución.
- Funciones.
- Procedimientos almacenados. Funciones de usuario. Subrutinas. Variables locales y globales.
- Eventos y disparadores.
- Excepciones. Tratamiento de excepciones.
- Cursores. Funciones de tratamiento de cursores.

Interpretación de Diagramas Entidad/Relación:

- Modelo E/R. Concepto, tipos, elementos y representación. Notaciones de diagramas E/R.
- Entidades y relaciones. Cardinalidad. Claves.
- Debilidad.
- El modelo E/R ampliado. Reflexión. Jerarquía.
- Paso del diagrama E/R al modelo relacional.
- Formas normales. Normalización de modelos relacionales.
- Revisión del diseño, desnormalización y otras decisiones no derivadas del proceso de diseño, identificación, justificación y documentación.

Uso de bases de datos objeto-relacionales:

- Características de las bases de datos objeto-relacionales.
- Tipos de datos objeto. Atributos, métodos, sobrecarga, constructores y destructores.
- Definición de tipos de objeto. Definición de métodos.
- Herencia.
- Identificadores; referencias.
- Tablas de objetos y tablas con columnas tipo objeto.
- Tipos de datos colección. Operaciones.
- Declaración e inicialización de objetos.
- Uso de la sentencia SELECT.
- Navegación a través de referencias.
- Llamadas a métodos.
- Inserción de objetos.
- Modificación y borrado de objetos.
- Borrado de tablas y tipos.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de programación de bases de datos.

La función de programación de bases de datos incluye aspectos como:

- La planificación y realización del diseño físico de una base de datos.
- La normalización de esquemas.
- La inserción y manipulación de datos.
- La planificación y realización de consultas.
- La programación de procedimientos almacenados.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La gestión de la información almacenada en bases de datos.
- El desarrollo de aplicaciones que acceden a bases de datos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- Instalar módulos analizando su estructura y funcionalidad para gestionar servidores de aplicaciones.
- Interpretar el diseño lógico, verificando los parámetros establecidos para gestionar bases de datos.
- Seleccionar lenguajes, objetos y herramientas, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones Web con acceso a bases de datos.
- Establecer procedimientos, verificando su funcionalidad, para desplegar y distribuir aplicaciones.
- Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- Aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en sistemas, servicios y aplicaciones, cumpliendo el plan de seguridad.
- Gestionar servidores de aplicaciones adaptando su configuración en cada caso para permitir el despliegue de aplicaciones Web.
- Desarrollar aplicaciones Web con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, objetos de acceso y herramientas de mapeo adecuados a las especificaciones.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La interpretación de diseños lógicos de bases de datos.
- La realización del diseño físico de una base de datos a partir de un diseño lógico.
- La implementación y normalización de bases de datos.
- La realización de operaciones de consulta y modificación sobre los datos almacenados.
- La programación de procedimientos almacenados.
- La utilización de bases de datos objeto-relacionales.

Módulo Profesional: Programación.

Equivalencia en créditos ECTS: 14.

Código: 0485.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

- Reconoce la estructura de un programa informático, identificando y relacionando los elementos propios del lenguaje de programación utilizado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los bloques que componen la estructura de un programa informático.
- b) Se han creado proyectos de desarrollo de aplicaciones.
- c) Se han utilizado entornos integrados de desarrollo.
- d) Se han identificado los distintos tipos de variables y la utilidad específica de cada uno.
- e) Se ha modificado el código de un programa para crear y utilizar variables.
- f) Se han creado y utilizado constantes y literales.
- g) Se han clasificado, reconocido y utilizado en expresiones los operadores del lenguaje.
- h) Se ha comprobado el funcionamiento de las conversiones de tipo explícitas e implícitas.
- i) Se han introducido comentarios en el código.

2. Escribe y prueba programas sencillos, reconociendo y aplicando los fundamentos de la programación orientada a objetos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los fundamentos de la programación orientada a objetos.
- b) Se han escrito programas simples.
- c) Se han instanciado objetos a partir de clases predefinidas.
- d) Se han utilizado métodos y propiedades de los objetos.
- e) Se han escrito llamadas a métodos estáticos.
- f) Se han utilizado parámetros en la llamada a métodos.
- g) Se han incorporado y utilizado librerías de objetos.
- h) Se han utilizado constructores.
- i) Se ha utilizado el entorno integrado de desarrollo en la creación y compilación de programas simples.

3. Escribe y depura código, analizando y utilizando las estructuras de control del lenguaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha escrito y probado código que haga uso de estructuras de selección.
- b) Se han utilizado estructuras de repetición.
- c) Se han reconocido las posibilidades de las sentencias de salto.
- d) Se ha escrito código utilizando control de excepciones.
- e) Se han creado programas ejecutables utilizando diferentes estructuras de control.
- f) Se han probado y depurado los programas.
- g) Se ha comentado y documentado el código.

4. Desarrolla programas organizados en clases analizando y aplicando los principios de la programación orientada a objetos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la sintaxis, estructura y componentes típicos de una clase.
- b) Se han definido clases.
- c) Se han definido propiedades y métodos.
- d) Se han creado constructores.
- e) Se han desarrollado programas que instancien y utilicen objetos de las clases creadas anteriormente.
- f) Se han utilizado mecanismos para controlar la visibilidad de las clases y de sus miembros.
- g) Se han definido y utilizado clases heredadas.
- h) Se han creado y utilizado métodos estáticos.
- i) Se han definido y utilizado interfaces.
- j) Se han creado y utilizado conjuntos y librerías de clases.

5. Realiza operaciones de entrada y salida de información, utilizando procedimientos específicos del lenguaje y librerías de clases.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha utilizado la consola para realizar operaciones de entrada y salida de información.

- b) Se han aplicado formatos en la visualización de la información.

- c) Se han reconocido las posibilidades de entrada / salida del lenguaje y las librerías asociadas.

- d) Se han utilizado ficheros para almacenar y recuperar información.

- e) Se han creado programas que utilicen diversos métodos de acceso al contenido de los ficheros.

- f) Se han utilizado las herramientas del entorno de desarrollo para crear interfaces gráficas de usuario simples.

- g) Se han programado controladores de eventos.

- h) Se han escrito programas que utilicen interfaces gráficas para la entrada y salida de información.

6. Escribe programas que manipulen información seleccionando y utilizando tipos avanzados de datos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han escrito programas que utilicen arrays
- b) Se han reconocido las librerías de clases relacionadas con tipos de datos avanzados.

- c) Se han utilizado listas para almacenar y procesar información.

- d) Se han utilizado iteradores para recorrer los elementos de las listas.

- e) Se han reconocido las características y ventajas de cada una de la colecciones de datos disponibles.

- f) Se han creado clases y métodos genéricos.

- g) Se han utilizado expresiones regulares en la búsqueda de patrones en cadenas de texto.

- h) Se han identificado las clases relacionadas con el tratamiento de documentos XML.

- i) Se han realizado programas que realicen manipulaciones sobre documentos XML.

7. Desarrolla programas aplicando características avanzadas de los lenguajes orientados a objetos y del entorno de programación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos de herencia, superclase y subclase.

- b) Se han utilizado modificadores para bloquear y forzar la herencia de clases y métodos.

- c) Se ha reconocido la incidencia de los constructores en la herencia.

- d) Se han creado clases heredadas que sobrescriban la implementación de métodos de la superclase.

- e) Se han diseñado y aplicado jerarquías de clases.

- f) Se han probado y depurado las jerarquías de clases.

- g) Se han realizado programas que implementen y utilicen jerarquías de clases.

- h) Se ha comentado y documentado el código.

8. Utiliza bases de datos orientadas a objetos, analizando sus características y aplicando técnicas para mantener la persistencia de la información.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características de las bases de datos orientadas a objetos.

- b) Se ha analizado su aplicación en el desarrollo de aplicaciones mediante lenguajes orientados a objetos.

- c) Se han instalado sistemas gestores de bases de datos orientados a objetos.

- d) Se han clasificado y analizado los distintos métodos soportados por los sistemas gestores para la gestión de la información almacenada.

- e) Se han creado bases de datos y las estructuras necesarias para el almacenamiento de objetos.

- f) Se han programado aplicaciones que almacenen objetos en las bases de datos creadas.

g) Se han realizado programas para recuperar, actualizar y eliminar objetos de las bases de datos.

h) Se han realizado programas para almacenar y gestionar tipos de datos estructurados, compuestos y relacionados.

9. Gestiona información almacenada en bases de datos relacionales manteniendo la integridad y consistencia de los datos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características y métodos de acceso a sistemas gestores de bases de datos relacionales.

b) Se han programado conexiones con bases de datos.

c) Se ha escrito código para almacenar información en bases de datos.

d) Se han creado programas para recuperar y mostrar información almacenada en bases de datos.

e) Se han efectuado borrados y modificaciones sobre la información almacenada.

f) Se han creado aplicaciones que ejecuten consultas sobre bases de datos.

g) Se han creado aplicaciones para posibilitar la gestión de información presente en bases de datos relacionales.

Duración: 256 horas.

Contenidos básicos.

Identificación de los elementos de un programa informático:

- Estructura y bloques fundamentales.

- Variables.

- Tipos de datos.

- Literales.

- Constantes.

- Operadores y expresiones.

- Conversiones de tipo.

- Comentarios.

- Entornos integrados de desarrollo.

• Definición y tipos. Entornos comerciales y de Software libre.

• Instalación y descripción de entornos integrados de desarrollo.

• Creación de proyectos. Estructura y componentes.

Utilización de objetos:

- Características de los objetos.

- Instanciación de objetos.

- Utilización de métodos.

- Utilización de propiedades.

- Utilización de métodos estáticos.

- Librerías de objetos. Inclusión y uso.

- Constructores.

- Destrucción de objetos y liberación de memoria.

- Entornos de desarrollo para programación orientada a objetos.

• Entornos específicos.

• Plugins de integración en entornos genéricos.

Uso de estructuras de control:

- Estructuras de selección.

- Estructuras de repetición.

- Estructuras de salto.

- Control de excepciones.

- Depuración de programas.

- El depurador como herramienta de control de errores.

- Documentación de programas.

• Documentación interna, comentarios.

• Documentación externa, diagramas de clases, requisitos, guías, etc.

Desarrollo de clases:

- Concepto de clase y objeto.

- Estructura y miembros de una clase. Diagramas de clase.

- Creación de atributos.

- Creación de métodos.

- Creación de constructores.

- Utilización de clases y objetos.

- Concepto de herencia. Tipos. Utilización de clases heredadas.

- Librerías de clases. Creación. Inclusión y uso de la interface.

Lectura y escritura de información:

- Tipos de flujos. Flujos de bytes y de caracteres.

- Clases relativas a flujos.

- Utilización de flujos.

- Entrada desde teclado.

- Salida a pantalla.

- Ficheros de datos. Registros.

- Apertura y cierre de ficheros. Modos de acceso.

- Escritura y lectura de información en ficheros.

- Utilización de los sistemas de ficheros.

- Creación y eliminación de ficheros y directorios.

- Interfaces.

- Concepto de evento.

- Creación de controladores de eventos.

Aplicación de las estructuras de almacenamiento:

- Estructuras. Definición y uso.

- Concepto de Array. Tipos. Creación de arrays. Recorrido y búsquedas en un array.

- Arrays multidimensionales.

- Cadenas de caracteres. Uso de las cadenas. Recorrido y manipulación. Uso de expresiones regulares en cadenas de texto.

- Concepto de Lista. Tipos. Operaciones.

- Aplicación del estándar XML.

- Concepto de XML Estructura de un documento XML.

- Especificación de documentos. DTD y XSD.

- Clases para la creación y manipulación de documentos XML.

Utilización avanzada de clases:

- Composición de clases.

- Herencia.

- Superclases y subclases.

- Clases y métodos abstractos y finales.

- Sobreescritura de métodos.

- Constructores y herencia.

Mantenimiento de la persistencia de los objetos:

- Bases de datos orientadas a objetos.

- Características de las bases de datos orientadas a objetos.

- Instalación del gestor de bases de datos.

- Creación de bases de datos.

- Mecanismos de consulta.

- El lenguaje de consultas, sintaxis, expresiones, operadores.

- Recuperación, modificación y borrado de información.

- Tipos de datos objeto; atributos y métodos.

- Tipos de datos colección.

Gestión de bases de datos relacionales:

- Conexión con bases de datos relacionales. Características, tipos y métodos de acceso.

- Establecimiento de conexiones. Componentes de acceso a datos.

- Recuperación de información. Selección de registros.

Uso de parámetros.

- Manipulación de la información. Altas, bajas y modificaciones.

- Ejecución de consultas sobre la base de datos.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene parte de la formación necesaria para desempeñar la función de programación de aplicaciones de propósito general en lenguajes orientados a objetos.

La función de programación de aplicaciones de propósito general en lenguajes orientados a objetos incluye aspectos como:

- El desarrollo de programas organizados en clases aplicando los principios de la programación orientada a objetos.
- La utilización de interfaces para la interacción de la aplicación con el usuario.
- La identificación, análisis e integración de librerías para incorporar funcionalidades específicas a los programas desarrollados.
- El almacenamiento y recuperación de información en sistemas gestores de bases de datos relacionales y orientados a objetos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el desarrollo y la adaptación de programas informáticos de propósito general en lenguajes orientados a objetos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- e) Interpretar el diseño lógico, verificando los parámetros establecidos para gestionar bases de datos.
- j) Emplear herramientas y lenguajes específicos, siguiendo las especificaciones, para desarrollar componentes multimedia.
- q) Programar y realizar actividades para gestionar el mantenimiento de los recursos informáticos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Configurar y explotar sistemas informáticos, adaptando la configuración lógica del sistema según las necesidades de uso y los criterios establecidos.
- e) Desarrollar aplicaciones Web con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, objetos de acceso y herramientas de mapeo adecuados a las especificaciones.
- f) Integrar contenidos en la lógica de una aplicación Web, desarrollando componentes de acceso a datos adecuados a las especificaciones.
- i) Integrar componentes multimedia en el interface de una aplicación Web, realizando el análisis de interactividad, accesibilidad y usabilidad de la aplicación.
- j) Desarrollar e integrar componentes software en el entorno del servidor Web, empleando herramientas y lenguajes específicos, para cumplir las especificaciones de la aplicación.
- v) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La interpretación y aplicación de los principios de la programación orientada a objetos.
- La evaluación, selección y utilización de herramientas y lenguajes de programación orientados a objetos
- La utilización de las características específicas de lenguajes y entornos de programación en el desarrollo de aplicaciones informáticas.
- La identificación de las funcionalidades aportadas por los sistemas gestores de bases de datos y su incorporación a los programas desarrollados.
- La documentación de los programas desarrollados.

Módulo Profesional: Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 0373.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Interpreta lenguajes de marcas reconociendo sus principales características e identificando sus elementos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características generales de los lenguajes de marcas.
- b) Se han reconocido las ventajas que proporcionan en el tratamiento de la información.
- c) Se han clasificado los lenguajes de marcas e identificado los más relevantes.
- d) Se han diferenciado sus ámbitos de aplicación.
- e) Se ha reconocido la necesidad y los ámbitos específicos de aplicación de un lenguaje de marcas de propósito general.
- f) Se han analizado las características propias del lenguaje XML.
- g) Se ha identificado la estructura de un documento XML y sus reglas sintácticas.
- h) Se ha contrastado la necesidad de crear documentos XML bien formados y la influencia en su procesamiento.
- i) Se han identificado las ventajas que aportan los espacios de nombres.

2. Utiliza lenguajes de marcas para la transmisión de información a través de la Web analizando la estructura de los documentos e identificando sus elementos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los lenguajes de marcas relacionados con la Web y sus diferentes versiones.
- b) Se ha analizado la estructura de un documento HTML e identificado las secciones que lo componen.
- c) Se ha reconocido la funcionalidad de las principales etiquetas y atributos del lenguaje HTML.
- d) Se han establecido las semejanzas y diferencias entre los lenguajes HTML y XHTML.
- e) Se ha reconocido la utilidad de XHTML en los sistemas de gestión de información.
- f) Se han utilizado herramientas en la creación documentos Web.
- g) Se han identificado las ventajas que aporta la utilización de hojas de estilo.
- h) Se han aplicado hojas de estilo.

3. Genera canales de contenidos analizando y utilizando tecnologías de sindicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las ventajas que aporta la sindicación de contenidos en la gestión y transmisión de la información.
- b) Se han definido sus ámbitos de aplicación.
- c) Se han analizado las tecnologías en que se basa la sindicación de contenidos.
- d) Se ha identificado la estructura y la sintaxis de un canal de contenidos.
- e) Se han creado y validado canales de contenidos.
- f) Se ha comprobado la funcionalidad y el acceso a los canales.
- g) Se han utilizado herramientas específicas como agregadores y directorios de canales.

4. Establece mecanismos de validación para documentos XML utilizando métodos para definir su sintaxis y estructura.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha establecido la necesidad de describir la información transmitida en los documentos XML y sus reglas.

b) Se han identificado las tecnologías relacionadas con la definición de documentos XML.

c) Se ha analizado la estructura y sintaxis específica utilizada en la descripción.

d) Se han creado descripciones de documentos XML.

e) Se han utilizado descripciones en la elaboración y validación de documentos XML.

f) Se han asociado las descripciones con los documentos.

g) Se han utilizado herramientas específicas.

h) Se han documentado las descripciones.

5. Realiza conversiones sobre documentos XML utilizando técnicas y herramientas de procesamiento.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad de la conversión de documentos XML.

b) Se han establecido ámbitos de aplicación.

c) Se han analizado las tecnologías implicadas y su modo de funcionamiento.

d) Se ha descrito la sintaxis específica utilizada en la conversión y adaptación de documentos XML.

e) Se han creado especificaciones de conversión.

f) Se han identificado y caracterizado herramientas específicas relacionadas con la conversión de documentos XML.

g) Se han realizado conversiones con distintos formatos de salida.

h) Se han documentado y depurado las especificaciones.

6. Gestiona información en formato XML analizando y utilizando tecnologías de almacenamiento y lenguajes de consulta.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales métodos de almacenamiento de la información usada en documentos XML.

b) Se han identificado los inconvenientes de almacenar información en formato XML.

c) Se han establecido tecnologías eficientes de almacenamiento de información en función de sus características.

d) Se han utilizado sistemas gestores de bases de datos relacionales en el almacenamiento de información en formato XML.

e) Se han utilizado técnicas específicas para crear documentos XML a partir de información almacenada en bases de datos relacionales.

f) Se han identificado las características de los sistemas gestores de bases de datos nativas XML.

g) Se han instalado y analizado sistemas gestores de bases de datos nativas XML.

h) Se han utilizado técnicas para gestionar la información almacenada en bases de datos nativas XML.

i) Se han identificado lenguajes y herramientas para el tratamiento y almacenamiento de información y su inclusión en documentos XML.

7. Opera sistemas empresariales de gestión de información realizando tareas de importación, integración, aseguramiento y extracción de la información.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las ventajas de los sistemas de gestión y planificación de recursos empresariales.

b) Se han evaluado las características de las principales aplicaciones de gestión empresarial.

c) Se han instalado aplicaciones de gestión empresarial.

d) Se han configurado y adaptado las aplicaciones.

e) Se ha establecido y verificado el acceso seguro a la información.

f) Se han generado informes.

g) Se han realizado tareas de integración con aplicaciones ofimáticas.

h) Se han realizado procedimientos de extracción de información para su tratamiento e incorporación a diversos sistemas.

i) Se han realizado tareas de asistencia y resolución de incidencias.

j) Se han elaborado documentos relativos a la explotación de la aplicación.

Duración: 128 horas.

Contenidos básicos.

Lenguajes de marcas:

- Concepto y características generales, ventajas para el tratamiento de la información.

- Clasificación e identificación de los más relevantes. Utilización en distintos ámbitos

- XML, características propias, etiquetas.

- Herramientas de edición.

- Elaboración de documentos XML bien formados, estructura y sintaxis.

- Utilización de espacios de nombres en XML.

Utilización de lenguajes de marcas en entornos Web:

- Estructura de un documento HTML.

- Identificación de etiquetas y atributos de HTML.

- XHTML, diferencias sintácticas y estructurales con HTML.

- Versiones de HTML y de XHTML.

- XHTML en los sistemas gestión de la Información.

- Herramientas de diseño Web.

- Hojas de estilo.

Aplicación de los lenguajes de marcas a la sindicación de contenidos:

- Sindicación de contenidos, ventajas para la gestión y transmisión de la información.

- Ámbitos de aplicación.

- Tecnologías base.

- Estructura de los canales de contenidos.

- Tecnologías de creación de canales de contenidos.

- Creación, validación y comprobación de funcionalidades de los canales de contenidos.

- Herramientas específicas, directorios de canales de contenidos y agregación.

Definición de esquemas y vocabularios en XML:

- Descripción de la información transmitida en documentos XML, estructura, sintaxis y reglas.

- Tecnologías.

- Utilización de métodos de definición de documentos XML.

- Creación de descripciones.

- Asociación con documentos XML.

- Validación.

- Herramientas de creación y validación.

- Documentación de las descripciones.

Conversión y adaptación de documentos XML:

- Conversión de documentos XML, necesidad y ámbitos de aplicación.

- Técnicas de transformación de documentos XML. Tecnologías.

- Descripción de la estructura y de la sintaxis.

- Especificaciones de conversión. Utilización de plantillas.

- Utilización de herramientas de procesamiento.

- Conversión de formatos de salida.

- Elaboración de documentación.

Gestión y Almacenamiento de información en formatos XML:
- Sistemas de almacenamiento de información en formato XML. Ventajas e inconvenientes. Tecnologías.

- Sistemas gestores de bases de datos relacionales y documentos XML. Almacenamiento, búsqueda y extracción de la información.

- Sistemas gestores de bases de datos nativas XML.

- Herramientas y técnicas de tratamiento y almacenamiento de información en formato XML.

- Lenguajes de consulta y manipulación.

Sistemas de gestión empresarial:

- Concepto y características.

- Principales aplicaciones de gestión empresarial.

- Instalación.

- Adaptación y configuración.

- Acceso seguro. Verificación.

- Integración de módulos.

- Elaboración de informes.

- Integración con aplicaciones ofimáticas.

- Exportación de información.

- Resolución de incidencias.

- Elaboración de documentos de explotación.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de explotación de sistemas informáticos.

La gestión y explotación de sistemas de información incluye aspectos como:

- La utilización de lenguajes de marcado en el tratamiento y transmisión de la información.

- La publicación y difusión de información mediante tecnologías de sindicación de contenidos.

- La caracterización de la información transmitida y almacenada.

- La adaptación de la información a las tecnologías utilizadas en su presentación, transmisión y almacenamiento.

- El almacenamiento y recuperación de la información.

- La implantación y adaptación de sistemas de gestión empresarial.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- El almacenamiento y transmisión de la información.

- La utilización de tecnologías Web para la publicación y difusión de información.

- La explotación de sistemas empresariales de gestión de información.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

h) Generar componentes de acceso a datos, cumpliendo las especificaciones, para integrar contenidos en la lógica de una aplicación web.

p) Establecer procedimientos, verificando su funcionalidad, para desplegar y distribuir aplicaciones.

r) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

e) Interpretar el diseño lógico, verificando los parámetros establecidos para gestionar bases de datos

f) Seleccionar lenguajes, objetos y herramientas, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones web con acceso a bases de datos.

h) Generar componentes de acceso a datos, cumpliendo las especificaciones, para integrar contenidos en la lógica de una aplicación web.

p) Establecer procedimientos, verificando su funcionalidad, para desplegar y distribuir aplicaciones.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- La caracterización y transmisión de la información utilizando lenguajes de marcado.

- La publicación y difusión de información en la Web.

- La utilización de técnicas de transformación y adaptación de la información.

- El almacenamiento de la información.

- La gestión de información en sistemas específicos orientados a entornos empresariales.

Módulo Profesional: Entornos de Desarrollo.

Equivalencia en créditos ECTS: 6.

Código: 0487.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce los elementos y herramientas que intervienen en el desarrollo de un programa informático, analizando sus características y las fases en las que actúan hasta llegar a su puesta en funcionamiento.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la relación de los programas con los componentes del sistema informático, memoria, procesador, periféricos, entre otros.

b) Se han clasificado los lenguajes de programación.

c) Se han diferenciado los conceptos de código fuente, objeto y ejecutable.

d) Se han reconocido las características de la generación de código intermedio para su ejecución en máquinas virtuales.

e) Se ha evaluado la funcionalidad ofrecida por las herramientas utilizadas en programación.

f) Se ha diferenciado el funcionamiento de los distintos tipos de traductores de lenguajes ante el código fuente de un programa.

g) Se han identificado las fases de desarrollo de una aplicación informática.

2. Evalúa entornos integrados de desarrollo analizando sus características para editar código fuente y generar ejecutable.

Criterios de evaluación:

a) Se han instalado entornos de desarrollo, propietarios y libres.

b) Se han añadido y eliminado módulos en el entorno de desarrollo.

c) Se ha personalizado y automatizado el entorno de desarrollo.

d) Se ha configurado el sistema de actualización del entorno de desarrollo.

e) Se han generado ejecutables a partir de código fuente de diferentes lenguajes en un mismo entorno de desarrollo.

f) Se han generado ejecutables a partir de un mismo código fuente con varios entornos de desarrollo.

g) Se han identificado las características comunes y específicas de diversos entornos de desarrollo.

h) Se han identificado las funciones más usuales de las herramientas CASE para el desarrollo, prueba y documentación de código.

3. Verifica el funcionamiento de programas diseñando y realizando pruebas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de pruebas.
- b) Se han definido casos de prueba.
- c) Se han identificado las herramientas de depuración y prueba de aplicaciones ofrecidas por el entorno de desarrollo.
- d) Se han utilizado herramientas de depuración para definir puntos de ruptura y seguimiento.
- e) Se han utilizado las herramientas de depuración para examinar y modificar el comportamiento de un programa en tiempo de ejecución.
- f) Se ha documentado el plan de pruebas.
- g) Se han efectuado pruebas unitarias de clases y funciones.
- h) Se han efectuado pruebas de integración, de sistema y de aceptación.
- i) Se han implementado pruebas automáticas.
- j) Se han documentado las incidencias detectadas.
- k) Se han aplicado normas de calidad a los procedimientos de desarrollo de software.
- l) Se han realizado medidas de calidad sobre el software desarrollado.

4. Optimiza código empleando las herramientas disponibles en el entorno de desarrollo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los patrones de refactorización más usuales.
- b) Se han elaborado las pruebas asociadas a la refactorización.
- c) Se ha revisado el código fuente usando un analizador de código.
- d) Se han identificado las posibilidades de configuración de un analizador de código.
- e) Se han aplicado patrones de refactorización con las herramientas que proporciona el entorno de desarrollo.
- f) Se ha realizado el control de versiones integrado en el entorno de desarrollo.
- g) Se ha documentado el código fuente mediante comentarios.
- h) Se han utilizado herramientas del entorno de desarrollo para documentar los procesos, datos y eventos.
- i) Se han utilizado herramientas del entorno de desarrollo para documentar las clases.

5. Genera diagramas de clases valorando su importancia en el desarrollo de aplicaciones y empleando las herramientas disponibles en el entorno.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos de la programación orientada a objetos.
- b) Se ha instalado el módulo del entorno integrado de desarrollo que permite la utilización de diagramas de clases.
- c) Se han identificado las herramientas para la elaboración de diagramas de clases.
- d) Se ha interpretado el significado de diagramas de clases.
- e) Se han trazado diagramas de clases a partir de las especificaciones de las mismas.
- f) Se ha generado código a partir de un diagrama de clases.
- g) Se ha generado un diagrama de clases mediante ingeniería inversa.

6. Genera diagramas de comportamiento valorando su importancia en el desarrollo de aplicaciones y empleando las herramientas disponibles en el entorno.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de diagramas de comportamiento.

b) Se ha reconocido el significado de los diagramas de casos de uso.

- c) Se han interpretado diagramas de interacción.
- d) Se han elaborado diagramas de interacción sencillos.
- e) Se han interpretado diagramas de estados.
- f) Se han planteado diagramas de estados sencillos.
- g) Se ha interpretado el significado de diagramas de actividades.
- h) Se han elaborado diagramas de actividades sencillos.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos.

Reconocimiento de elementos del desarrollo de software:

- Conceptos de programa informático y de aplicación informática.
- Concepto de lenguaje de programación.
- Tipos de lenguajes de programación.
- Características de los lenguajes más difundidos.
- Código fuente, código objeto y código ejecutable; máquinas virtuales.
- Proceso de obtención de código ejecutable a partir del código fuente; herramientas implicadas.
 - Traductores de lenguajes.
 - Depuradores.
- Fases del desarrollo de una aplicación, análisis, diseño, codificación, pruebas, documentación, explotación y mantenimiento, entre otras.

Evaluación de entornos integrados de desarrollo:

- Funciones de un entorno de desarrollo.
- Componentes de un entorno de desarrollo.
- Instalación de un entorno de desarrollo.
- Mecanismo de actualización de un entorno de desarrollo.
- Uso básico de un entorno de desarrollo.
 - Edición de programas.
 - Generación de ejecutables.
- Entornos de desarrollo libres y comerciales más usuales.
- Uso de herramientas CASE en el desarrollo de software.

Diseño y realización de pruebas:

- Tipos de pruebas, funcionales, estructurales, regresión.
- Procedimientos y casos de prueba.
- Pruebas de Código, cubrimiento, valores límite, clases de equivalencia.

- Herramientas de depuración de código.

- Planificación de Pruebas.

- Pruebas unitarias; herramientas.
- Pruebas de integración.
- Pruebas del sistema.
- Pruebas de aceptación.
- Automatización de pruebas.
- Calidad del software.
 - Normas y certificaciones.
 - Medidas de calidad del software.

Optimización y documentación:

- Refactorización.
 - Concepto y limitaciones.
 - Patrones de refactorización más usuales.
 - Refactorización y pruebas.
 - Herramientas de ayuda a la refactorización.
- Control de versiones.
 - Concepto y características.
 - Tipos.
 - Herramientas.
 - Repositorio.
- Documentación.
 - Uso de comentarios.
 - Alternativas.
 - Herramientas.

Elaboración de diagramas de clases:

- Notación de los diagramas de clases.
- Clases. Atributos, métodos y visibilidad.
- Objetos. Instanciación.
- Relaciones. Herencia, composición, agregación, asociación y uso.
- Herramientas para la elaboración de diagramas de clases. Instalación.
- Generación de código a partir de diagramas de clases.
- Generación de diagramas de clases a partir de código.

Elaboración de diagramas de comportamiento:

- Tipos. Campo de aplicación.
- Diagramas de casos de uso. Actores, escenario, relación de comunicación.
- Diagramas de interacción.
- Diagramas de secuencia. Línea de vida de un objeto, activación, envío de mensajes.
- Diagramas de colaboración. Objetos, mensajes.
- Diagramas de estados. Estados, eventos, señales, transiciones.
- Diagramas de actividades. Actividades, transiciones, decisiones y combinaciones.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene parte de la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollador de aplicaciones.

La función de desarrollador de aplicaciones incluye aspectos como:

- La utilización de las herramientas software disponibles.
- La elaboración de documentación interna y técnica de la aplicación.
- La elaboración y ejecución de pruebas.
- La optimización de código.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el desarrollo de aplicaciones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- d) Ajustar parámetros analizando la configuración para gestionar servidores de aplicaciones.
- e) Interpretar el diseño lógico, verificando los parámetros establecidos para gestionar bases de datos.
- h) Generar componentes de acceso a datos, cumpliendo las especificaciones, para integrar contenidos en la lógica de una aplicación Web.
- i) Utilizar lenguajes de marcas y estándares Web, asumiendo el manual de estilo, para desarrollar interfaces en aplicaciones Web.
- j) Emplear herramientas y lenguajes específicos, siguiendo las especificaciones, para desarrollar componentes multimedia.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- d) Gestionar bases de datos, interpretando su diseño lógico y verificando integridad, consistencia, seguridad y accesibilidad de los datos.
- f) Integrar contenidos en la lógica de una aplicación Web, desarrollando componentes de acceso a datos adecuados a las especificaciones.
- h) Desarrollar componentes multimedia para su integración en aplicaciones Web, empleando herramientas específicas y siguiendo las especificaciones establecidas.

i) Integrar componentes multimedia en el interface de una aplicación Web, realizando el análisis de interactividad, accesibilidad y usabilidad de la aplicación.

j) Desarrollar e integrar componentes software en el entorno del servidor Web, empleando herramientas y lenguajes específicos, para cumplir las especificaciones de la aplicación.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La interpretación de documentación técnica.
- La instalación, configuración y personalización de diversos entornos de desarrollo.
- La utilización de distintos entornos de desarrollo para la edición y prueba de aplicaciones.
- La utilización de herramientas de depuración, optimización y documentación de aplicaciones.
- La generación de diagramas técnicos.
- La elaboración de documentación interna de la aplicación.

Módulo Profesional: Desarrollo Web en Entorno Cliente.

Equivalencia en créditos ECTS: 9.

Código: 0612.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona las arquitecturas y tecnologías de programación sobre clientes Web, identificando y analizando las capacidades y características de cada una.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado y diferenciado los modelos de ejecución de código en el servidor y en el cliente Web.
- b) Se han identificado las capacidades y mecanismos de ejecución de código de los navegadores Web.
- c) Se han identificado y caracterizado los principales lenguajes relacionados con la programación de clientes Web.
- d) Se han reconocido las particularidades de la programación de guiones y sus ventajas y desventajas sobre la programación tradicional.
- e) Se han verificado los mecanismos de integración de los lenguajes de marcas con los lenguajes de programación de clientes Web.
- f) Se han reconocido y evaluado las herramientas de programación sobre clientes Web.

2. Escribe sentencias simples, aplicando la sintaxis del lenguaje y verificando su ejecución sobre navegadores Web.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha seleccionado un lenguaje de programación de clientes Web en función de sus posibilidades.
- b) Se han utilizado los distintos tipos de variables y operadores disponibles en el lenguaje.
- c) Se han identificado los ámbitos de utilización de las variables.
- d) Se han reconocido y comprobado las peculiaridades del lenguaje respecto a las conversiones entre distintos tipos de datos.
- e) Se han añadido comentarios al código.
- f) Se han utilizado mecanismos de decisión en la creación de bloques de sentencias.
- g) Se han utilizado bucles y se ha verificado su funcionamiento.
- h) Se han utilizado herramientas y entornos para facilitar la programación, prueba y depuración del código.

3. Escribe código, identificando y aplicando las funcionalidades aportadas por los objetos predefinidos del lenguaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los objetos predefinidos del lenguaje.

b) Se han analizado los objetos referentes a las ventanas del navegador y los documentos Web que contienen.

c) Se han escrito sentencias que utilicen los objetos predefinidos del lenguaje para cambiar el aspecto del navegador y el documento que contiene.

d) Se han generado textos y etiquetas como resultado de la ejecución de código en el navegador.

e) Se han escrito sentencias que utilicen los objetos predefinidos del lenguaje para interactuar con el usuario.

f) Se han utilizado las características propias del lenguaje en documentos compuestos por varias ventanas y marcos.

g) Se han utilizado «cookies» para almacenar información y recuperar su contenido.

h) Se ha depurado y documentado el código.

4. Programa código para clientes Web analizando y utilizando estructuras definidas por el usuario.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y utilizado las funciones predefinidas del lenguaje.

b) Se han creado y utilizado funciones definidas por el usuario.

c) Se han reconocido las características del lenguaje relativas a la creación y uso de arrays.

d) Se han creado y utilizado arrays.

e) Se han reconocido las características de orientación a objetos del lenguaje.

f) Se ha creado código para definir la estructura de objetos.

g) Se han creado métodos y propiedades.

h) Se ha creado código que haga uso de objetos definidos por el usuario.

i) Se ha depurado y documentado el código.

5. Desarrolla aplicaciones Web interactivas integrando mecanismos de manejo de eventos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las posibilidades del lenguaje de marcas relativas a la captura de los eventos producidos.

b) Se han identificado las características del lenguaje de programación relativas a la gestión de los eventos.

c) Se han diferenciado los tipos de eventos que se pueden manejar.

d) Se ha creado un código que capture y utilice eventos.

e) Se han reconocido las capacidades del lenguaje relativas a la gestión de formularios Web.

f) Se han validado formularios Web utilizando eventos.

g) Se han utilizado expresiones regulares para facilitar los procedimientos de validación.

h) Se ha probado y documentado el código.

6. Desarrolla aplicaciones Web analizando y aplicando las características del modelo de objetos del documento.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido el modelo de objetos del documento de una página Web.

b) Se han identificado los objetos del modelo, sus propiedades y métodos.

c) Se ha creado y verificado un código que acceda a la estructura del documento.

d) Se han creado nuevos elementos de la estructura y modificado elementos ya existentes.

e) Se han asociado acciones a los eventos del modelo.

f) Se han identificado las diferencias que presenta el modelo en diferentes navegadores.

g) Se han programado aplicaciones Web de forma que funcionen en navegadores con diferentes implementaciones del modelo.

h) Se han independizado las tres facetas (contenido, aspecto y comportamiento), en aplicaciones Web.

7. Desarrolla aplicaciones Web dinámicas, reconociendo y aplicando mecanismos de comunicación asíncrona entre cliente y servidor.

Criterios de evaluación:

a) Se han evaluado las ventajas e inconvenientes de utilizar mecanismos de comunicación asíncrona entre cliente y servidor Web.

b) Se han analizado los mecanismos disponibles para el establecimiento de la comunicación asíncrona.

c) Se han utilizado los objetos relacionados.

d) Se han identificado sus propiedades y sus métodos.

e) Se ha utilizado comunicación asíncrona en la actualización dinámica del documento Web.

f) Se han utilizado distintos formatos en el envío y recepción de información.

g) Se han programado aplicaciones Web asíncronas de forma que funcionen en diferentes navegadores.

h) Se han clasificado y analizado librerías que faciliten la incorporación de las tecnologías de actualización dinámica a la programación de páginas Web.

i) Se han creado y depurado programas que utilicen estas librerías.

Duración: 126 horas.

Contenidos básicos.

Selección de arquitecturas y herramientas de programación:

- Modelos de programación en entornos cliente/servidor.
- Mecanismos de ejecución de código en un navegador Web.
- Capacidades y limitaciones de ejecución. Compatibilidad con navegadores Web.

- Lenguajes de programación en entorno cliente.

- Características de los lenguajes de script. Ventajas y desventajas sobre la programación tradicional.

- Tecnologías y lenguajes asociados.

- Integración del código con las etiquetas HTML.

- Herramientas de programación.

Manejo de la sintaxis del lenguaje:

- Variables. Ámbitos de utilización.

- Tipos de datos.

- Conversiones entre tipos de datos.

- Literales.

- Asignaciones.

- Operadores.

- Expresiones.

- Comentarios al código.

- Sentencias.

- Bloques de código.

- Decisiones.

- Bucles.

- Herramientas y entornos de desarrollo. Depuración.

Utilización de los objetos predefinidos del lenguaje:

- Utilización de objetos. Objetos nativos del lenguaje.

- Interacción con el navegador. Objetos predefinidos asociados.

- Generación de texto y elementos HTML desde código.

- Creación y gestión de marcos. Aplicaciones prácticas de los marcos.

- Gestión de la apariencia de la ventana.

- Creación de nuevas ventanas. Comunicación entre ventanas.

- Utilización de cookies.

Programación con «arrays», funciones y objetos definidos por el usuario:

- Funciones predefinidas del lenguaje.

- Llamadas a funciones. Definición de funciones.

- «Arrays».
- Creación de objetos.
- Definición de métodos y propiedades.

Interacción con el usuario, eventos y formularios:

- Modelo de gestión de eventos.
- Manejadores de eventos.
- Utilización de formularios desde código.
- Modificación de apariencia y comportamiento.
- Validación y envío de formularios.
- Expresiones regulares.

Utilización del modelo de objetos del documento (DOM) :

- El modelo de objetos del documento (DOM) .
- Objetos del modelo. Propiedades y métodos de los objetos.

Diferencias entre navegadores.

- Acceso al documento desde código.
- Creación y modificación de elementos.
- Programación de eventos.
- Diferencias en las implementaciones del modelo.
- Desarrollo de aplicaciones Web en capas.

Utilización de mecanismos de comunicación asíncrona:

- Mecanismos de comunicación asíncrona.
- Objetos, propiedades y métodos relacionados.
- Recuperación remota de información.
- Programación de aplicaciones con comunicación asíncrona.

Modificación dinámica del documento utilizando comunicación asíncrona.

- Formatos para el envío y recepción de información.
- Librerías de actualización dinámica.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene parte de la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de aplicaciones destinadas a su ejecución por navegadores en entornos Web.

La función de desarrollo de aplicaciones para navegadores Web incluye aspectos como:

- La integración de lenguajes de programación y lenguajes de marcas.
- La incorporación de funcionalidades en documentos Web.
- La utilización de características y objetos propios del lenguaje y de los entornos de programación y ejecución.
- La utilización de mecanismos para la gestión de eventos y la interacción con el usuario.
- La incorporación de técnicas y librerías para la actualización dinámica del contenido y de la estructura del documento Web.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el desarrollo y la adaptación de funcionalidades y aplicaciones para clientes Web.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- f) Seleccionar lenguajes, objetos y herramientas, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones Web con acceso a bases de datos.
- g) Utilizar lenguajes, objetos y herramientas, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones Web con acceso a bases de datos.
- i) Utilizar lenguajes de marcas y estándares Web, asumiendo el manual de estilo, para desarrollar interfaces en aplicaciones Web.
- q) Programar y realizar actividades para gestionar el mantenimiento de los recursos informáticos.

r) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Configurar y explotar sistemas informáticos, adaptando la configuración lógica del sistema según las necesidades de uso y los criterios establecidos.

e) Desarrollar aplicaciones Web con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, objetos de acceso y herramientas de mapeo adecuados a las especificaciones.

k) Desarrollar servicios para integrar sus funciones en otras aplicaciones Web, asegurando su funcionalidad.

n) Elaborar y mantener la documentación de los procesos de desarrollo, utilizando herramientas de generación de documentación y control de versiones.

p) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

r) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- El análisis, diferenciación y clasificación de las características y funcionalidades incorporadas en los navegadores más difundidos.
- La utilización de las características específicas de lenguajes y entornos de programación en el desarrollo de aplicaciones para clientes Web.
- El análisis y la utilización de funcionalidades aportadas por librerías generales y específicas.
- La incorporación de mecanismos de actualización dinámica en aplicaciones Web.
- La documentación de los desarrollos obtenidos.

Módulo Profesional: Desarrollo Web en Entorno Servidor.

Equivalencia en créditos ECTS: 12.

Código: 0613.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona las arquitecturas y tecnologías de programación Web en entorno servidor, analizando sus capacidades y características propias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado y diferenciado los modelos de ejecución de código en el servidor y en el cliente Web.
- b) Se han reconocido las ventajas que proporciona la generación dinámica de páginas Web y sus diferencias con la inclusión de sentencias de guiones en el interior de las páginas Web.
- c) Se han identificado los mecanismos de ejecución de código en los servidores Web.
- d) Se han reconocido las funcionalidades que aportan los servidores de aplicaciones y su integración con los servidores Web.
- e) Se han identificado y caracterizado los principales lenguajes y tecnologías relacionados con la programación Web en entorno servidor.

f) Se han verificado los mecanismos de integración de los lenguajes de marcas con los lenguajes de programación en entorno servidor.

g) Se han reconocido y evaluado las herramientas de programación en entorno servidor.

2. Escribe sentencias ejecutables por un servidor Web reconociendo y aplicando procedimientos de integración del código en lenguajes de marcas.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los mecanismos de generación de páginas Web a partir de lenguajes de marcas con código embebido.

b) Se han identificado las principales tecnologías asociadas.

c) Se han utilizado etiquetas para la inclusión de código en el lenguaje de marcas.

d) Se ha reconocido la sintaxis del lenguaje de programación que se ha de utilizar.

e) Se han escrito sentencias simples y se han comprobado sus efectos en el documento resultante.

f) Se han utilizado directivas para modificar el comportamiento predeterminado.

g) Se han utilizado los distintos tipos de variables y operadores disponibles en el lenguaje.

h) Se han identificado los ámbitos de utilización de las variables.

3. Escribe bloques de sentencias embebidos en lenguajes de marcas, seleccionando y utilizando las estructuras de programación.

Criterios de evaluación:

a) Se han utilizado mecanismos de decisión en la creación de bloques de sentencias.

b) Se han utilizado bucles y se ha verificado su funcionamiento.

c) Se han utilizado «arrays» para almacenar y recuperar conjuntos de datos.

d) Se han creado y utilizado funciones.

e) Se han utilizado formularios Web para interactuar con el usuario del navegador Web.

f) Se han empleado métodos para recuperar la información introducida en el formulario.

g) Se han añadido comentarios al código.

4. Desarrolla aplicaciones Web embebidas en lenguajes de marcas analizando e incorporando funcionalidades según especificaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los mecanismos disponibles para el mantenimiento de la información que concierne a un cliente Web concreto y se han señalado sus ventajas.

b) Se han utilizado sesiones para mantener el estado de las aplicaciones Web.

c) Se han utilizado «cookies» para almacenar información en el cliente Web y para recuperar su contenido.

d) Se han identificado y caracterizado los mecanismos disponibles para la autenticación de usuarios.

e) Se han escrito aplicaciones que integren mecanismos de autenticación de usuarios.

f) Se han realizado adaptaciones a aplicaciones Web existentes como gestores de contenidos u otras.

g) Se han utilizado herramientas y entornos para facilitar la programación, prueba y depuración del código.

5. Desarrolla aplicaciones Web identificando y aplicando mecanismos para separar el código de presentación de la lógica de negocio.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las ventajas de separar la lógica de negocio de los aspectos de presentación de la aplicación.

b) Se han analizado tecnologías y mecanismos que permiten realizar esta separación y sus características principales.

c) Se han utilizado objetos y controles en el servidor para generar el aspecto visual de la aplicación Web en el cliente.

d) Se han utilizado formularios generados de forma dinámica para responder a los eventos de la aplicación Web.

e) Se han identificado y aplicado los parámetros relativos a la configuración de la aplicación Web.

f) Se han escrito aplicaciones Web con mantenimiento de estado y separación de la lógica de negocio.

g) Se han aplicado los principios de la programación orientada a objetos.

h) Se ha probado y documentado el código.

6. Desarrolla aplicaciones de acceso a almacenes de datos, aplicando medidas para mantener la seguridad y la integridad de la información.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las tecnologías que permiten el acceso mediante programación a la información disponible en almacenes de datos.

b) Se han creado aplicaciones que establezcan conexiones con bases de datos.

c) Se ha recuperado información almacenada en bases de datos.

d) Se ha publicado en aplicaciones Web la información recuperada.

e) Se han utilizado conjuntos de datos para almacenar la información.

f) Se han creado aplicaciones Web que permitan la actualización y la eliminación de información disponible en una base de datos.

g) Se han utilizado transacciones para mantener la consistencia de la información.

h) Se han probado y documentado las aplicaciones.

7. Desarrolla servicios Web analizando su funcionamiento e implantando la estructura de sus componentes.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las características propias y el ámbito de aplicación de los servicios Web.

b) Se han reconocido las ventajas de utilizar servicios Web para proporcionar acceso a funcionalidades incorporadas a la lógica de negocio de una aplicación.

c) Se han identificado las tecnologías y los protocolos implicados en la publicación y utilización de servicios Web.

d) Se ha programado un servicio Web.

e) Se ha creado el documento de descripción del servicio Web.

f) Se ha verificado el funcionamiento del servicio Web.

g) Se ha consumido el servicio Web.

8. Genera páginas Web dinámicas analizando y utilizando tecnologías del servidor Web que añadan código al lenguaje de marcas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las diferencias entre la ejecución de código en el servidor y en el cliente Web.

b) Se han reconocido las ventajas de unir ambas tecnologías en el proceso de desarrollo de programas.

c) Se han identificado las librerías y las tecnologías relacionadas con la generación por parte del servidor de páginas Web con guiones embebidos.

d) Se han utilizado estas tecnologías para generar páginas Web que incluyan interacción con el usuario en forma de advertencias y peticiones de confirmación.

e) Se han utilizado estas tecnologías, para generar páginas Web que incluyan verificación de formularios.

f) Se han utilizado estas tecnologías para generar páginas Web que incluyan modificación dinámica de su contenido y su estructura.

g) Se han aplicado estas tecnologías en la programación de aplicaciones Web.

9. Desarrolla aplicaciones Web híbridas seleccionando y utilizando librerías de código y repositorios heterogéneos de información.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las ventajas que proporciona la reutilización de código y el aprovechamiento de información ya existente.

b) Se han identificado librerías de código y tecnologías aplicables en la creación de aplicaciones Web híbridas.

c) Se ha creado una aplicación Web que recupere y procese repositorios de información ya existentes.

d) Se han creado repositorios específicos a partir de información existente en Internet y en almacenes de información.

e) Se han utilizado librerías de código para incorporar funcionalidades específicas a una aplicación Web.

f) Se han programado servicios y aplicaciones Web utilizando como base información y código generados por terceros.

g) Se han probado, depurado y documentado las aplicaciones generadas.

Duración: 168 horas.

Contenidos básicos.

Selección de arquitecturas y herramientas de programación:

- Modelos de programación en entornos cliente/servidor.

Características.

- Generación dinámica de páginas Web. Ventajas.

- Lenguajes de programación en entorno servidor. Tipos.

Características.

- Integración con los lenguajes de marcas.

- Integración con los servidores Web.

- Herramientas de programación. Tipos.

Inserción de código en páginas Web:

- Mecanismos de generación de páginas Web. Lenguajes embebidos en HTML.

- Tecnologías asociadas: PHP, ASP, JSP, «Servlets», entre otras.

- Obtención del lenguaje de marcas para mostrar en el cliente.

- Sintaxis del lenguaje.

- Etiquetas para inserción de código.

- Directivas.

- Tipos de datos. Conversiones entre tipos de datos.

- Variables. Tipos. Ámbito de una variable.

Programación basada en lenguajes de marcas con código embebido:

- Sentencias. Tipos. Bloques.

- Comentarios.

- Tomas de decisión.

- Bucles.

- Tipos de datos compuestos: Arrays.

- Funciones. Parámetros.

- Recuperación y utilización de información proveniente del cliente Web.

- Procesamiento de la información introducida en un formulario. Métodos POST y GET.

Desarrollo de aplicaciones Web utilizando código embebido:

- Mantenimiento del estado. Sesiones. Cookies.

- Seguridad: usuarios, perfiles, roles.

- Mecanismos de autenticación de usuarios.

- Adaptación a aplicaciones Web: Gestores de contenidos y tiendas virtuales entre otras.

- Pruebas y depuración. Herramientas y entornos.

Generación dinámica de páginas Web:

- Mecanismos de separación de la lógica de negocio.

- Patrones de diseño: el patrón MVC u otros.

- Controles de servidor.

- Mecanismos de generación dinámica del interface Web.

- Generación dinámica de formularios.

- Prueba y documentación del código.

Utilización de técnicas de acceso a datos:

- Establecimiento de conexiones.

- Recuperación y edición de información.

- Utilización de conjuntos de resultados.

- Ejecución de sentencias SQL.

- Transacciones.

- Utilización de otros orígenes de datos.

Programación de servicios Web:

- Arquitecturas de programación orientadas a servicios.

- Mecanismos y protocolos implicados.

- Generación de un servicio Web.

- Descripción del servicio.

- Interface de un servicio Web.

- Uso del servicio.

Generación dinámica de páginas Web interactivas:

- Procesamiento en el servidor y en el cliente.

- Librerías y tecnologías relacionadas.

- Generación dinámica de páginas interactivas.

- Controles con verificación de información en el cliente.

- Obtención remota de información.

- Modificación de la estructura de la página Web.

Desarrollo de aplicaciones Web híbridas:

- Reutilización de código e información.

- Repositorios de código. Utilización de información proveniente de repositorios.

- Frameworks. Tipos y características.

- Incorporación de funcionalidades específicas.

- Prueba y documentación de aplicaciones Web.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de aplicaciones y servicios destinados a su ejecución por servidores en entornos Web.

La función de desarrollo de aplicaciones para servidores Web incluye aspectos como:

- La creación de aplicaciones de servidor que generan interfaces Web como resultado de su ejecución.

- La programación de métodos para almacenar, recuperar y gestionar mediante documentos Web información disponible en almacenes de datos.

- La generación de servicios reutilizables y accesibles mediante protocolos Web.

- El desarrollo de aplicaciones basadas en información y funcionalidades distribuidas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el desarrollo y la adaptación de servicios y aplicaciones para servidores de aplicaciones y servidores Web.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Instalar módulos analizando su estructura y funcionalidad para gestionar servidores de aplicaciones.

d) Ajustar parámetros analizando la configuración para gestionar servidores de aplicaciones.

f) Seleccionar lenguajes, objetos y herramientas, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones web con acceso a bases de datos.

g) Utilizar lenguajes, objetos y herramientas, interpretando las especificaciones para desarrollar aplicaciones web con acceso a bases de datos.

h) Generar componentes de acceso a datos, cumpliendo las especificaciones, para integrar contenidos en la lógica de una aplicación Web.

l) Utilizar herramientas y lenguajes específicos, cumpliendo las especificaciones, para desarrollar e integrar componentes software en el entorno del servidor Web.

m) Emplear herramientas específicas, integrando la funcionalidad entre aplicaciones, para desarrollar servicios empleables en aplicaciones Web.

n) Evaluar servicios distribuidos ya desarrollados, verificando sus prestaciones y funcionalidad, para integrar servicios distribuidos en una aplicación Web.

ñ) Verificar los componentes de software desarrollados, analizando las especificaciones, para completar el plan de pruebas.

q) Programar y realizar actividades para gestionar el mantenimiento de los recursos informáticos.

s) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

t) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Gestionar servidores de aplicaciones adaptando su configuración en cada caso para permitir el despliegue de aplicaciones Web.

d) Gestionar bases de datos, interpretando su diseño lógico y verificando integridad, consistencia, seguridad y accesibilidad de los datos.

f) Integrar contenidos en la lógica de una aplicación web, desarrollando componentes de acceso a datos adecuados a las especificaciones.

g) Desarrollar interfaces en aplicaciones web de acuerdo con un manual de estilo, utilizando lenguajes de marcas y estándares Web.

h) Desarrollar componentes multimedia para su integración en aplicaciones web, empleando herramientas específicas y siguiendo las especificaciones establecidas.

k) Desarrollar servicios para integrar sus funciones en otras aplicaciones web, asegurando su funcionalidad.

l) Integrar servicios y contenidos distribuidos en aplicaciones web, asegurando su funcionalidad.

m) Completar planes de pruebas verificando el funcionamiento de los componentes software desarrollados, según las especificaciones.

n) Elaborar y mantener la documentación de los procesos de desarrollo, utilizando herramientas de generación de documentación y control de versiones.

ñ) Desplegar y distribuir aplicaciones web en distintos ámbitos de implantación, verificando su comportamiento y realizando modificaciones.

q) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- El análisis de los métodos de generación dinámica de documentos Web.

- La integración del lenguaje de marcas con el código ejecutable en el servidor Web.

- El análisis, diferenciación y clasificación de las características y funcionalidades incorporadas en los entornos y lenguajes de programación de los servidores Web más difundidos.

- La utilización de características y funcionalidades específicas de los lenguajes de programación seleccionados.

- La modificación del código existente en soluciones Web heterogéneas para su adaptación a entornos específicos.

- El análisis y la utilización de funcionalidades aportadas por librerías generales y específicas de programación web en entorno servidor.

- La utilización de librerías para incorporar interactividad a los documentos Web generados de forma dinámica.

Módulo Profesional: Despliegue de Aplicaciones Web.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0614.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Implanta arquitecturas Web analizando y aplicando criterios de funcionalidad.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado aspectos generales de arquitecturas Web, sus características, ventajas e inconvenientes.

b) Se han descrito los fundamentos y protocolos en los que se basa el funcionamiento de un servidor Web.

c) Se ha realizado la instalación y configuración básica de servidores Web.

d) Se han clasificado y descrito los principales servidores de aplicaciones.

e) Se ha realizado la instalación y configuración básica de servidores de aplicaciones.

f) Se han realizado pruebas de funcionamiento de los servidores web y de aplicaciones.

g) Se ha analizado la estructura y recursos que componen una aplicación Web.

h) Se han descrito los requerimientos del proceso de implantación de una aplicación Web.

i) Se han documentado los procesos de instalación y configuración realizados sobre los servidores Web y sobre las aplicaciones.

2. Gestiona servidores Web, evaluando y aplicando criterios de configuración para el acceso seguro a los servicios.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los parámetros de administración más importantes del servidor Web.

b) Se ha ampliado la funcionalidad del servidor mediante la activación y configuración de módulos.

c) Se han creado y configurado sitios virtuales.

d) Se han configurado los mecanismos de autenticación y control de acceso del servidor.

e) Se han obtenido e instalado certificados digitales.

f) Se han establecido mecanismos para asegurar las comunicaciones entre el cliente y el servidor.

g) Se han realizado pruebas de funcionamiento y rendimiento del servidor Web.

h) Se han realizado los ajustes necesarios para la implantación de aplicaciones en el servidor Web.

i) Se ha elaborado documentación relativa a la configuración, administración segura y recomendaciones de uso del servidor.

3. Instala aplicaciones Web en servidores de aplicaciones, evaluando y aplicando criterios de configuración para su funcionamiento seguro.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los componentes y el funcionamiento de los servicios proporcionados por el servidor de aplicaciones.
- b) Se han identificado los principales archivos de configuración y de bibliotecas compartidas.
- c) Se ha configurado el servidor de aplicaciones para cooperar con el servidor Web.
- d) Se han configurado y activado los mecanismos de seguridad del servidor de aplicaciones.
- e) Se han configurado y utilizado los componentes web del servidor de aplicaciones.
- f) Se han realizado los ajustes necesarios para el despliegue de aplicaciones sobre el servidor.
- g) Se han realizado pruebas de funcionamiento y rendimiento de la aplicación Web desplegada.
- h) Se ha elaborado documentación relativa a la administración y recomendaciones de uso del servidor de aplicaciones.
- i) Se ha elaborado documentación relativa al despliegue de aplicaciones sobre el servidor de aplicaciones.

4. Administra servidores de transferencia de archivos, evaluando y aplicando criterios de configuración que garanticen la disponibilidad del servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han instalado y configurado servidores de transferencia de archivos.
- b) Se han creado usuarios y grupos para el acceso remoto al servidor.
- c) Se ha configurado el acceso anónimo.
- d) Se ha comprobado el acceso al servidor, tanto en modo activo como en modo pasivo.
- e) Se han realizado pruebas con clientes en línea de comandos y clientes en modo gráfico.
- f) Se ha utilizado el protocolo seguro de transferencia de archivos.
- g) Se han configurado y utilizado servicios de transferencia de archivos integrados en servidores Web.
- h) Se ha utilizado el navegador como cliente del servicio de transferencia de archivos.
- i) Se ha elaborado documentación relativa a la configuración y administración del servicio de transferencia de archivos.

5. Verifica la ejecución de aplicaciones Web comprobando los parámetros de configuración de servicios de red.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la estructura, nomenclatura y funcionalidad de los sistemas de nombres jerárquicos.
- b) Se han identificado las necesidades de configuración del servidor de nombres en función de los requerimientos de ejecución de las aplicaciones Web desplegadas.
- c) Se han identificado la función, elementos y estructuras lógicas del servicio de directorio.
- d) Se ha analizado la configuración y personalización del servicio de directorio.
- e) Se ha analizado la capacidad del servicio de directorio como mecanismo de autenticación centralizada de los usuarios en una red.
- f) Se han especificado los parámetros de configuración en el servicio de directorios adecuados para el proceso de validación de usuarios de la aplicación Web.
- g) Se ha elaborado documentación relativa a las adaptaciones realizadas en los servicios de red.

6. Elabora la documentación de la aplicación Web evaluando y seleccionando herramientas de generación de documentación y control de versiones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado diferentes herramientas de generación de documentación.
- b) Se han documentado los componentes software utilizando los generadores específicos de las plataformas.
- c) Se han utilizado diferentes formatos para la documentación.
- d) Se han utilizado herramientas colaborativas para la elaboración y mantenimiento de la documentación.
- e) Se ha instalado, configurado y utilizado un sistema de control de versiones.
- f) Se ha garantizado la accesibilidad y seguridad de la documentación almacenada por el sistema de control de versiones.
- g) Se ha documentado la instalación, configuración y uso del sistema de control de versiones utilizado.

Duración: 63 horas.

Contenidos básicos.

Implantación de arquitecturas Web:

- Arquitecturas Web. Aspectos generales. Características. Modelos.
- Servidores Web y de aplicaciones libres y propietarias.
 - Fundamentos y protocolos.
 - Clasificación de servidores de aplicaciones.
 - Instalación y configuración básica.
- Estructura y recursos que componen una aplicación Web. Descriptor de despliegue.
- Documentación asociada a los procesos de instalación y configuración de servidores Web.

Administración de servidores Web:

- Configuración avanzada del servidor Web.
- Módulos: instalación, configuración y uso.
- Hosts virtuales. Creación, configuración y utilización.
- Autenticación y control de acceso.
- El protocolo HTTPS.
- Certificados. Servidores de certificados.
- Pruebas de funcionamiento y rendimiento del servidor Web.
- Despliegue de aplicaciones sobre servidores Web.
- Documentación asociada a los procesos de configuración y administración segura de servidores Web.

Administración de servidores de aplicaciones:

- Arquitectura y configuración básica del servidor de aplicaciones.
- Administrar aplicaciones Web.
- Autenticación de usuarios. Dominios de seguridad para la autenticación.
- Administración de sesiones. Sesiones persistentes.
- Archivos de registro de acceso y filtro de solicitudes.
- Configurar el servidor de aplicaciones para cooperar con servidores Web.
- Despliegue de aplicaciones en el servidor de aplicaciones.
- Seguridad en el servidor de aplicaciones. Configurar el servidor de aplicaciones con soporte SSL/T.
- Documentación relativa al despliegue de aplicaciones sobre el servidor de aplicaciones.

Instalación y administración de servidores de transferencia de archivos:

- Instalación y configuración del servicio de transferencia de archivos. Permisos y cuotas.
- Tipos de usuarios y accesos al servicio.
- Modos de conexión del cliente.
- Protocolo seguro de transferencia de archivos.

- Utilización de herramientas gráficas y en modo texto. Comandos.
- Servicio de transferencia de archivos desde el servidor Web.
- Utilización del servicio de transferencia de archivos desde el navegador.
- Utilización del servicio de transferencia de archivos en el proceso de despliegue de la aplicación Web.
- Documentación asociada a los procesos de configuración y administración del servicio de transferencia de archivos.

Servicios de red implicados en el despliegue de una aplicación Web:

- Resolutores de nombres. Proceso de resolución de un nombre de dominio.
 - Servidores raíz.
 - Dominios de primer nivel y sucesivos.
- Parámetros de configuración y registros del servidor de nombres afectados en el despliegue.
- Servicio de directorios: características y funcionalidad.
- Archivos básicos de configuración. Interpretación y uso.
- Autenticación de usuarios en el servicio de directorios.
- Adaptación de la configuración del servidor de directorios para el despliegue de la aplicación. Usuarios centralizados.
- Documentación asociada a los procesos de adaptación de los servicios de red.

Documentación y sistemas de control de versiones:

- Herramientas externas para la generación de documentación. Instalación, configuración y uso.
- Formatos estándar para la documentación.
- Creación y utilización de plantillas.
- Herramientas colaborativas para la elaboración y mantenimiento de la documentación.
- Instalación, configuración y uso de sistemas de control de versiones.
 - Operaciones avanzadas.
 - Seguridad de los sistemas de control de versiones.
 - Historia de un repositorio.
- Documentación asociada a los procesos de instalación, configuración y uso del sistema de control de versiones.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de despliegue de aplicaciones Web en un servidor.

El despliegue de aplicaciones Web incluye aspectos como:

- Los procesos de implantación de aplicaciones web en servidores de aplicaciones.
- La identificación de los parámetros de configuración de los servicios de red implicados en el despliegue seguro de aplicaciones Web.
- Los procesos de instalación, configuración y uso de herramientas de control de versiones.
- La elaboración de documentación relativa a la aplicación web utilizando herramientas de generación de documentación.
- La evaluación de los recursos y requerimientos técnicos necesarios para la implantación de la aplicación Web.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el despliegue, mantenimiento y actualización de aplicaciones web sobre servidores de aplicaciones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- c) Instalar módulos analizando su estructura y funcionalidad para gestionar servidores de aplicaciones.

- d) Ajustar parámetros analizando la configuración para gestionar servidores de aplicaciones.

- o) Utilizar herramientas específicas, cumpliendo los estándares establecidos, para elaborar y mantener la documentación de los procesos.

- p) Establecer procedimientos, verificando su funcionalidad, para desplegar y distribuir aplicaciones.

- r) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Configurar y explotar sistemas informáticos, adaptando la configuración lógica del sistema según las necesidades de uso y los criterios establecidos.

- b) Aplicar técnicas y procedimientos relacionados con la seguridad en sistemas, servicios y aplicaciones, cumpliendo el plan de seguridad.

- c) Gestionar servidores de aplicaciones adaptando su configuración en cada caso para permitir el despliegue de aplicaciones Web.

- j) Desarrollar e integrar componentes software en el entorno del servidor web, empleando herramientas y lenguajes específicos, para cumplir las especificaciones de la aplicación.

- n) Elaborar y mantener la documentación de los procesos de desarrollo, utilizando herramientas de generación de documentación y control de versiones.

- ñ) Desplegar y distribuir aplicaciones web en distintos ámbitos de implantación, verificando su comportamiento y realizando modificaciones.

- q) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- La instalación y configuración básica de servidores web y de aplicaciones.
- La implantación de aplicaciones web sobre servidores de aplicaciones.
- La instalación y configuración de servicios de red implicados en el proceso de implantación.
- La instalación, configuración y uso de sistemas de control de versiones.
- La utilización de sistemas operativos libres y propietarios.

Módulo Profesional: Diseño de Interfaces Web.

Equivalencia en créditos ECTS: 9.

Código: 0615.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Planifica la creación de una interfaz web valorando y aplicando especificaciones de diseño.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la importancia de la comunicación visual y sus principios básicos.

- b) Se han analizado y seleccionado los colores y tipografías adecuados para su visualización en pantalla.

- c) Se han analizado alternativas para la presentación de la información en documentos Web.

- d) Se ha valorado la importancia de definir y aplicar la guía de estilo en el desarrollo de una aplicación Web.

e) Se han utilizado y valorado distintas aplicaciones para el diseño de documentos Web.

f) Se han utilizado marcos, tablas y capas para presentar la información de manera ordenada.

g) Se han creado y utilizado plantillas de diseño.

2. Crea interfaces Web homogéneas definiendo y aplicando estilos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las posibilidades de modificar las etiquetas HTML.

b) Se han definido estilos de forma directa.

c) Se han definido y asociado estilos globales en hojas externas.

d) Se han definido hojas de estilos alternativas.

e) Se han redefinido estilos.

f) Se han identificado las distintas propiedades de cada elemento.

g) Se han creado clases de estilos.

h) Se han utilizado herramientas de validación de hojas de estilos.

i) Se ha utilizado y actualizado la guía de estilo.

3. Prepara archivos multimedia para la Web, analizando sus características y manejando herramientas específicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las implicaciones de las licencias y los derechos de autor en el uso de material multimedia.

b) Se han identificado los formatos de imagen, audio y vídeo a utilizar.

c) Se han analizado las herramientas disponibles para generar contenido multimedia.

d) Se han empleado herramientas para el tratamiento digital de la imagen.

e) Se han utilizado herramientas para manipular audio y vídeo.

f) Se han realizado animaciones a partir de imágenes fijas.

g) Se han importado y exportado imágenes, audio y vídeo en diversos formatos según su finalidad.

h) Se ha aplicado la guía de estilo.

4. Integra contenido multimedia en documentos Web valorando su aportación y seleccionando adecuadamente los elementos interactivos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y analizado las tecnologías relacionadas con la inclusión de contenido multimedia e interactivo.

b) Se han identificado las necesidades específicas de configuración de los navegadores Web para soportar contenido multimedia e interactivo.

c) Se han utilizado herramientas gráficas para el desarrollo de contenido multimedia interactivo.

d) Se ha analizado el código generado por las herramientas de desarrollo de contenido interactivo.

e) Se han agregado elementos multimedia a documentos Web.

f) Se ha añadido interactividad a elementos de un documento Web.

g) Se ha verificado el funcionamiento de los elementos multimedia e interactivos en distintos navegadores.

5. Desarrolla interfaces Web accesibles, analizando las pautas establecidas y aplicando técnicas de verificación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la necesidad de diseñar Webs accesibles.

b) Se ha analizado la accesibilidad de diferentes documentos Web.

c) Se han identificado las principales pautas de accesibilidad al contenido.

d) Se han analizado los posibles errores según los puntos de verificación de prioridad.

e) Se ha alcanzado el nivel de conformidad deseado.

f) Se han verificado los niveles alcanzados mediante el uso de test externos.

g) Se ha verificado la visualización del interfaz con diferentes navegadores y tecnologías.

6. Desarrolla interfaces Web amigables analizando y aplicando las pautas de usabilidad establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la usabilidad de diferentes documentos Web.

b) Se ha modificado el interfaz Web para adecuarlo al objetivo que persigue y a los usuarios a los que va dirigido.

c) Se ha valorado la importancia del uso de estándares en la creación de documentos Web.

d) Se ha verificado la facilidad de navegación de un documento Web mediante distintos periféricos.

e) Se han analizado diferentes técnicas para verificar la usabilidad de un documento Web.

f) Se ha verificado la usabilidad del interfaz Web creado en diferentes navegadores y tecnologías.

Duración: 126 horas.

Contenidos básicos.

Planificación de interfaces gráficas:

- Elementos del diseño: percepción visual.
- Color, tipografía, iconos.
- Interacción persona-ordenador.
- Interpretación de guías de estilo. Elementos.
- Patrones de diseño Web.
- Generación de documentos y sitios Web.
- Componentes de una interfaz Web.
- Aplicaciones para desarrollo Web.
- Lenguajes de marcas.
- Mapa de navegación. Prototipos.
- Maquetación Web. Elementos de ordenación.
 - Marcos, tablas y capas.
- Plantilla de diseño.

Creación de interfaces web utilizando estilos:

- Estilos en línea basados en etiquetas y en clases.
- Crear y vincular hojas de estilo.
- Crear y vincular hojas de estilo en cascada externa.
- Lenguaje extensible de hojas de estilo.
- Herramientas y test de verificación.
- Uso y actualización de guías de estilo.

Implantación de contenido multimedia:

- Derechos de la propiedad intelectual. Licencias. Ley de la propiedad intelectual. Derechos de autor.
- Tipos de Imágenes en la Web.
- Imágenes: mapa de bits, imagen vectorial. Software para crear y procesar imágenes. Formatos de imágenes.
- Optimización de imágenes para la Web.
- Audio: formatos. Conversiones de formatos (exportar e importar) .
- Vídeo: codificación de vídeo, conversiones de formatos (exportar e importar) .
- Animaciones.
 - Animación de imágenes y texto.
 - Integración de audio y vídeo en una animación.
- Aplicación de guías de estilo.

Integración de contenido interactivo:

- Tecnologías relacionadas con la inclusión de contenidos multimedia e interactivos.
- Configuración de navegadores.

- Elementos interactivos básicos y avanzados.
- Comportamientos interactivos. Comportamiento de los elementos.

- Ejecución de secuencias de comandos.
- Reproducción de elementos multimedia e interactivos.

Desarrollo de Webs accesibles:

- Concepto de accesibilidad.
- El Consorcio World Wide Web (W3C) .
- Pautas de Accesibilidad al Contenido en la Web (WCAG).
- Principios generales de diseño accesible.
- Técnicas para satisfacer los requisitos definidos en las WCAG.
- Prioridades. Puntos de verificación. Niveles de adecuación.
- Métodos para realizar revisiones preliminares y evaluaciones de adecuación o conformidad de documentos Web.
- Herramientas de análisis de accesibilidad Web.
 - Software y herramientas on line.
 - Chequeo de la accesibilidad Web desde diferentes navegadores.
 - Chequeo de la accesibilidad Web desde dispositivos móviles.

Desarrollo de interfaces Web amigables:

- Concepto de usabilidad.
- Análisis de la usabilidad. Técnicas.
- Principios para conseguir Webs amigables.
- Identificación del objetivo de la Web.
- Tipos de usuario. Necesidades.
- Barreras identificadas por los usuarios.
- Información fácilmente accesible.
- Velocidad de conexión.
- Importancia del uso de estándares externos.
- Navegación fácilmente recordada frente a navegación redescubierta.
- Facilidad de navegación en la Web.
- Verificación de la usabilidad en diferentes navegadores y tecnologías.
- Herramientas y test de verificación.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene parte de la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de aplicaciones destinadas a su ejecución por navegadores en entornos Web.

La función de desarrollo de aplicaciones para navegadores Web incluye aspectos como:

- La planificación de la interfaz web de acuerdo con especificaciones de diseño.
- La creación y mantenimiento de los elementos de la interfaz.
- La aplicación de las guías de estilo.
- El cumplimiento de los criterios de accesibilidad y usabilidad en el desarrollo de aplicaciones Web.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- El desarrollo de aplicaciones Web.
- La adaptación e integración de contenidos multimedia en aplicaciones Web.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- i) Utilizar lenguajes de marcas y estándares web, asumiendo el manual de estilo, para desarrollar interfaces en aplicaciones Web.

- j) Emplear herramientas y lenguajes específicos, siguiendo las especificaciones, para desarrollar componentes multimedia.

- k) Evaluar la interactividad, accesibilidad y usabilidad de un interfaz, verificando los criterios preestablecidos, para integrar componentes multimedia en el interfaz de una aplicación.

- q) Programar y realizar actividades para gestionar el mantenimiento de los recursos informáticos.

- y) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

- z) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- e) Desarrollar aplicaciones web con acceso a bases de datos utilizando lenguajes, objetos de acceso y herramientas de mapeo adecuados a las especificaciones.

- g) Desarrollar interfaces en aplicaciones web de acuerdo con un manual de estilo, utilizando lenguajes de marcas y estándares Web.

- h) Desarrollar componentes multimedia para su integración en aplicaciones web, empleando herramientas específicas y siguiendo las especificaciones establecidas.

- i) Integrar componentes multimedia en el interface de una aplicación web, realizando el análisis de interactividad, accesibilidad y usabilidad de la aplicación.

- m) Completar planes de pruebas verificando el funcionamiento de los componentes software desarrollados, según las especificaciones.

- n) Elaborar y mantener la documentación de los procesos de desarrollo, utilizando herramientas de generación de documentación y control de versiones.

- u) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- El análisis de la interfaz de diferentes sitios Web.
- La identificación de los elementos de la interfaz.
- La utilización de estilos.
- La creación y manipulación de contenido multimedia.
- La integración de contenido multimedia e interactivo en documentos Web.
- La evaluación de la accesibilidad y usabilidad de la Web.
- La integración de la interfaz en la aplicación Web.

Módulo Profesional: Proyecto de desarrollo de aplicaciones Web. Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0616.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.

- b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.

- c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.

d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.

e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.

f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.

g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.

h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.

i) Se ha elaborado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

Criterios de evaluación:

a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.

b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.

c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.

d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.

e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.

f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.

g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.

i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

3. Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de ejecución.

b) Se han determinado los recursos y la logística necesarios para cada actividad.

c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.

d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.

e) Se han identificado los riesgos inherentes a la ejecución definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.

f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.

g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la implementación o ejecución.

4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.

b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.

c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.

d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.

e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.

f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y se han elaborado los documentos específicos.

g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto cuando este existe.

Duración: 40 horas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye las subfunciones de:

- La recopilación de la información.
- La identificación y la priorización de necesidades.
- La identificación de los aspectos que facilitan o dificultan el desarrollo de la posible intervención.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar respuesta a las necesidades planteadas concretando los aspectos relevantes para su realización. Incluye las subfunciones de:

- La definición o la adaptación de la intervención.
- La priorización y la secuenciación de las acciones.
- La planificación de la intervención.
- La determinación de recursos.
- La planificación de la evaluación.
- El diseño de documentación.
- El plan de atención al cliente.

La función de organización de la intervención incluye las subfunciones de:

- La detección de demandas y necesidades.
- La programación.
- La gestión.
- La coordinación y la supervisión de la intervención.
- La elaboración de informes.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en:

- Áreas de sistemas y departamentos de informática en cualquier sector de la actividad.
- Sector de servicios tecnológicos y de comunicaciones.
- Área comercial con gestión de transacciones por Internet.

La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- La ejecución de trabajos en equipo.
- La autoevaluación del trabajo realizado.
- La autonomía y la iniciativa personal.
- El uso de las Tecnologías de la Información y de la Comunicación.

Módulo profesional: Formación y orientación laboral.
Equivalencia en créditos ECTS: 5.
Código: 0617.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

4. Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de seguridad Social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social.

d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.

e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.

f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa del sector.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando as situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos.

Búsqueda activa de empleo:

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

• Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.

• Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro.

• Políticas de empleo.

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

• Definición del objetivo profesional individual.

- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

• Formación profesional inicial.

• Formación para el empleo.

- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

- El proceso de toma de decisiones.

- El proyecto profesional individual.

- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público.

Fuentes de información y formas de acceso.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

• Métodos para encontrar trabajo.

• Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.

• Análisis de los procesos de selección.

• Aplicaciones informáticas.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Concepto de equipo de trabajo.

• Clasificación de los equipos de trabajo.

• Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.

• Tipos de metodologías para trabajar en equipo.

• Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.

• Técnicas de dirección de equipos.

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

- Equipos en el sector informático según las funciones que desempeñan.

- Equipos eficaces e ineficaces.

• Similitudes y diferencias.

• La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.

- La participación en el equipo de trabajo.

• Diferentes roles dentro del equipo.

• La comunicación dentro del equipo.

• Organización y desarrollo de una reunión.

- Conflicto: características, fuentes y etapas.

• Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

- El proceso de toma de decisiones en grupo.

Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.

• Relaciones Laborales.

• Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.

• Organismos que intervienen en las relaciones laborales.

- Análisis de la relación laboral individual.

- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.

- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

- El Salario. Interpretación de la estructura salarial.

• Salario Mínimo Interprofesional.

- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

- Representación de los trabajadores/as.

• Representación sindical y representación unitaria.

• Competencias y garantías laborales.

• Negociación colectiva.

- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web.

- Conflictos laborales.

• Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.

• Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

Seguridad social, empleo y desempleo:

- Estructura del sistema de la seguridad social.

- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social. Afiliación, altas, bajas y cotización.

- Estudio de las prestaciones de la seguridad social.

- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.

- Análisis de factores de riesgo.

- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.

- Riesgos específicos en el sector informático.

- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

y) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos

z) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

ab) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

s) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

t) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

x) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente a las empresas informáticas.

- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.

- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.

- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.

- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.

- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.

- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0618.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada una pequeña y mediana empresa relacionada con la informática.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector informático.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la informática, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.

k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.

l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una «pyme» informática.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la informática, y se han descrito los principales costes sociales en que incurrir estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas relacionadas la informática, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» relacionada con la informática.

j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.

k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas relacionadas con la informática, en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».

h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.

i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.

b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la informática.

e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una «pyme» de informática, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.

i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos.

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en informática (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros) .

- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

- La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme relacionada con la informática.

- La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector de la informática.

- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la informática.

• Objetivos de la empresa u organización.

• Estrategia empresarial.

• Proyecto de simulación empresarial en el aula.

• Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.

• Elección del producto y/ o servicio para la empresa u organización simulada.

• Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.

- La empresa como sistema.

- Análisis del entorno general de una pyme relacionada con la informática.

- Análisis del entorno específico de una pyme relacionada con la informática.

- Relaciones de una pyme de informática con su entorno.

- Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.

- Relaciones de una pyme de informática con el conjunto de la sociedad.

• Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.

- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una pyme u organización.

- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.
 - Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa y organizaciones.
- Elección de la forma jurídica: exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme relacionada con la informática.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Plan de empresa: Elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.
 - Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.
 - Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.
 - Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
 - Análisis de la información contable.
 - Obligaciones fiscales de las empresas.
 - Gestión administrativa de una empresa de informática.
- Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada.
 - Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.
 - Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
- b) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

- v) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

- x) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector informático, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.
- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector industrial relacionado con los procesos de informática.
- La utilización de programas de gestión administrativa para «pymes» del sector.
- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionado con la informática y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la cultura emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.

Equivalencia en créditos ECTS: 22.

Código: 0619.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtiene.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.
- c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa, proveedores, clientes, sistemas de producción y almacenaje, entre otros.
- d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.
- e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.
- f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:
 - La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo.

- Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.

- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.

- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.

- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.

g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.

j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

3. Organiza los trabajos que se han de desarrollar, identificando las tareas asignadas a partir de la planificación de proyectos e interpretando documentación específica.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la normativa o bibliografía adecuada al tipo de tarea a desarrollar.

b) Se ha reconocido en que fases del proceso o proyecto se encuadran las tareas que se van a realizar.

c) Se ha planificado el trabajo para cada tarea, secuenciando y priorizando sus fases.

d) Se han identificado los equipos y servicios auxiliares necesarios para el desarrollo de la tarea encomendada.

e) Se ha organizado el aprovisionamiento y almacenaje de los recursos materiales.

f) Se ha valorado el orden y el método en la realización de las tareas.

g) Se han identificado las normativas que sea preciso observar según cada tarea.

4. Gestiona y utiliza sistemas informáticos y entornos de desarrollo, evaluando sus requerimientos y características en función del propósito de uso.

Criterios de evaluación:

a) Se ha trabajado sobre diferentes sistemas informáticos, identificando en cada caso su hardware, sistemas operativos y aplicaciones instaladas y las restricciones o condiciones específicas de uso.

b) Se ha gestionado la información en diferentes sistemas, aplicando medidas que aseguren la integridad y disponibilidad de los datos.

c) Se ha participado en la gestión de recursos en red identificando las restricciones de seguridad existentes.

d) Se han utilizado aplicaciones informáticas para elaborar, distribuir y mantener documentación técnica y de asistencia a usuarios.

e) Se han utilizado entornos de desarrollo, para editar, depurar, probar y documentar código, además de generar ejecutables.

f) Se han gestionado entornos de desarrollo añadiendo y empleando complementos específicos en las distintas fases de proyectos de desarrollo.

5. Participa en la gestión de bases de datos y servidores de aplicaciones, evaluando/planificando su configuración en función del proyecto de desarrollo Web al que dan soporte.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado el diseño lógico de bases de datos que aseguran la accesibilidad a los datos.

b) Se ha participado en la materialización del diseño lógico sobre algún sistema gestor de bases de datos.

c) Se han utilizado bases de datos aplicando técnicas para mantener la persistencia de la información.

d) Se han ejecutado consultas directas y procedimientos capaces de gestionar y almacenar objetos y datos de la base de datos.

e) Se han establecido conexiones con bases de datos para ejecutar consultas y recuperar los resultados en objetos de acceso a datos.

f) Se ha participado en la gestión de servidores para la publicación de aplicaciones Web.

g) Se ha comprobado la configuración de los servicios de red para garantizar la ejecución segura de las aplicaciones Web.

h) Se ha intervenido en la configuración de sistemas de gestión de bases de datos y su interconexión con el servidor de aplicaciones Web.

i) Se han elaborado manuales de servicio y mantenimiento del servidor de aplicaciones y del sistema gestor de bases de datos.

6. Interviene en el desarrollo y despliegue de aplicaciones Web del lado del servidor, empleando las herramientas y lenguajes específicos y cumpliendo los requerimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado el diseño y el modelo de las aplicaciones Web que se van a desarrollar, atendiendo a las indicaciones del equipo de diseño.

b) Se han editado y probado bloques de sentencias embebidos en lenguajes de marcas que formen total o parcialmente aplicaciones Web.

c) Se han desarrollado aplicaciones con acceso a almacenes de datos aplicando medidas para mantener la seguridad e integridad de la información.

d) Se ha participado en el desarrollo de aplicaciones Web que hagan uso de servicios Web y en el desarrollo de servicios Web propios.

e) Se ha intervenido en el despliegue y mantenimiento de aplicaciones Web, realizando el pertinente control de versiones.

f) Se ha participado en la configuración de los servidores para permitir el despliegue de aplicaciones bajo protocolos seguros u otras necesidades específicas.

g) Se ha colaborado estrechamente con los encargados del diseño y desarrollo de la parte cliente de las aplicaciones Web, unificando criterios y coordinando el desarrollo en ambos lados de la aplicación.

h) Se ha participado en la definición y elaboración de la documentación y del resto de componentes empleados en los protocolos de asistencia al usuario de la aplicación.

7. Interviene en el desarrollo y prueba de la interfaz para aplicaciones Web, empleando las herramientas y lenguajes específicos y cumpliendo los requerimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado el diseño y la guía de estilo para la interfaz de las aplicaciones Web que se han de desarrollar, atendiendo a las indicaciones del equipo de diseño.

b) Se han editado y probado bloques de sentencias en lenguajes de marcas que formen total o parcialmente la interfaz de aplicaciones Web, administrando estilos desde hojas externas.

c) Se han empleado hojas de transformación para convertir y adaptar información a los formatos de presentación adecuados en la parte cliente.

d) Se ha participado en la preparación e integración de materiales multimedia para la interfaz de una aplicación Web, siguiendo las instrucciones del equipo de diseño.

e) Se ha colaborado en el desarrollo de aplicaciones web interactivas, basadas en el manejo de eventos y en la integración de elementos interactivos y animaciones.

f) Se han verificado la accesibilidad y usabilidad de las aplicaciones web, colaborando en los cambios y medidas necesarias para cumplir los niveles exigidos.

g) Se ha colaborado estrechamente con los encargados del diseño y desarrollo de la parte servidor de las aplicaciones Web, unificando criterios y coordinando el desarrollo en ambos lados de la aplicación.

h) Se ha participado en la definición y elaboración de la documentación y del resto de componentes empleados en los protocolos de asistencia al usuario de la aplicación.

Duración: 370 horas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias, propias de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del Ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0483. Sistemas informáticos.	192	6		
0484. Bases de datos.	192	6		
0485. Programación.	256	8		
0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.	128	4		
0487. Entornos de desarrollo.	96	3		
0612. Desarrollo web en entorno cliente.			126	6
0613. Desarrollo web en entorno servidor.			168	8
0614. Despliegue de aplicaciones Web.			63	3

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0615. Diseño de interfaces WEB.			126	6
0616. Proyecto de desarrollo de aplicaciones Web.			40	
0617. Formación y orientación laboral.	96	3		
0618. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0619. Formación en centros de trabajo.			370	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1.040	30

ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
0483. Sistemas Informáticos.	0614. Despliegue de Aplicaciones Web.
0484. Bases de Datos.	0613. Desarrollo Web en Entorno Servidor.
0485. Programación.	0612. Desarrollo Web en Entorno Cliente. 0613. Desarrollo Web en Entorno Servidor.
0373. Lenguajes de Marcas y Sistemas de Gestión de Información.	0612. Desarrollo Web en Entorno Cliente. 0613. Desarrollo Web en Entorno Servidor.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS	
0485. Programación. 0487. Entornos de Desarrollo.	0612. Desarrollo Web en Entorno Cliente. 0613. Desarrollo Web en Entorno Servidor. 0614. Despliegue de Aplicaciones Web. 0615. Diseño de Interfaces Web.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
0373. Lenguajes de Marcas y Sistemas de Gestión de Información. 0483. Sistemas Informáticos. 0484. Bases de Datos. 0485. Programación. 0487. Entornos de Desarrollo. 0380. Formación y orientación laboral. 0381. Empresa e iniciativa emprendedora.	

ANEXO IV

Espacios y equipamientos mínimos

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos	Superficie m ² 20 alumnos
Aula de Programación.	60	40
Aula de Desarrollo Web	60	40
Aula polivalente	60	40

Equipamientos:

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO
Aula polivalente	- Equipos audiovisuales. - Ordenadores instalados en red y con acceso a Internet. - Cañón de proyección.
Aula de Desarrollo Web	- Ordenadores instalados en red y con acceso a Internet. - Medios audiovisuales: cañón, pantalla de proyección y altavoces. - Impresora láser y escáner. - Sistema de alimentación ininterrumpida (SAI). - Cámara Web. - Sistemas Operativos. - Software de control remoto. - Sistemas Gestores de Bases de Datos. Servidores y clientes. - Entornos de desarrollo, compiladores e intérpretes, analizadores de código fuente, control de versiones, empaquetadores, generadores de ayudas, entre otros. - Sistemas de control de versiones. - Software específico para desarrollo de interfaces Web. - Software de desarrollo lado cliente. - Software de desarrollo lado servidor.
Aula de Programación	- Ordenadores instalados en red y con acceso a Internet. - Conexión a la red Internet que permita configurar y redireccionar todos los parámetros y servicios de red. - Medios de proyección. - Impresora láser. - Sistemas Operativos. - Software de control remoto. - Servidores de Ficheros, Web, Bases de datos y Aplicaciones. - Software de creación y edición de máquinas virtuales. - Herramientas de clonación de equipos. - Cortafuegos, detectores de intrusos, aplicaciones de Internet, entre otras. - Sistemas Gestores de Bases de Datos. Servidores y clientes. - Entornos de desarrollo, compiladores e intérpretes, analizadores de código fuente, empaquetadores, generadores de ayudas, entre otros. - Dispositivos de interconexión de redes.

ANEXO V A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Ciclo Formativo de Desarrollo de Aplicaciones Web.

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
0483. Sistemas informáticos.	Sistemas y aplicaciones informáticas.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0484. Bases de datos.	Informática.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0485. Programación.	Informática.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.	Informática.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0487. Entornos de desarrollo.	Informática.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0612. Desarrollo web en entorno cliente.	Sistemas y aplicaciones informáticas.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0613. Desarrollo web en entorno servidor.	Informática.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0614. Despliegue de aplicaciones Web.	Informática.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0615. Diseño de interfaces WEB.	Sistemas y aplicaciones informáticas.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0616. Proyecto de desarrollo de aplicaciones Web.	Informática.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Sistemas y aplicaciones informáticas.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0617. Formación y orientación laboral.	Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0618. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

ANEXO V B)

Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

CUERPOS	ESPECIALIDADES	TITULACIONES
- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesores de Enseñanza Secundaria.	- Formación y orientación laboral.	- Diplomado en Ciencias Empresariales. - Diplomado en Relaciones Laborales. - Diplomado en Trabajo Social. - Diplomado en Educación Social. - Diplomado en Gestión y Administración Pública.
- Profesores Técnicos de Formación Profesional.	- Informática.	- Diplomado en Estadística. - Ingeniero Técnico en Informática de Gestión. - Ingeniero Técnico en Informática de Sistemas. - Ingeniero Técnico de Telecomunicación, especialidad en Telemática.

ANEXO V C)

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada, de otras Administraciones distintas a la educativa y orientaciones para la Administración Pública.

Módulos profesionales	Titulaciones
0484. Bases de datos. 0485. Programación. 0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información. 0487. Entornos de desarrollo. 0613. Desarrollo web en entorno servidor. 0614. Despliegue de aplicaciones Web. 0617. Formación y orientación laboral. 0618. Empresa e iniciativa emprendedora.	– Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.
0483. Sistemas informáticos. 0612. Desarrollo Web en entorno cliente. 0615. Diseño de interfaces Web. 0616. Proyecto de desarrollo de aplicaciones Web.	– Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. – Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

ANEXO VI

Módulos profesionales del Ciclo Formativo de Desarrollo de Aplicaciones Web que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia

MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA
0483. Sistemas Informáticos. 0484. Bases de Datos. 0485. Programación. 0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información. 0487. Entornos de Desarrollo. 0612. Desarrollo Web en Entorno Cliente. 0613. Desarrollo Web en Entorno Servidor. 0614. Despliegue de Aplicaciones Web. 0615. Diseño de Interfaces Web. 0616. Proyecto de desarrollo de aplicaciones Web. 0617. Formación y orientación laboral. 0618. Empresa e iniciativa emprendedora.

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

El Estatuto de Autonomía para Andalucía establece en su artículo 52.2 la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el Capítulo V «Formación profesional», del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

Por otra parte, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

Como consecuencia de todo ello, el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulacio-

nes, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden.

La presente Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre,

D I S P O N G O

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente Orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración, de conformidad con el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre.

2. Las normas contenidas en la presente disposición serán de aplicación en todos los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía que impartan las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Servicios en Restauración.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

De conformidad con lo previsto en el artículo 12.1 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración conforman un ciclo formativo de grado superior y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.

b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos

e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.

f) Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para receptionarlas, almacenarlas y distribuir las.

g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservación, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.

i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

l) Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo.

m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

n) Reconocer posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando su viabilidad para desarrollar la cultura emprendedora y generar su propio empleo.

ñ) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

o) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

p) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

q) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

r) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.

0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.

0510. Procesos de servicios en restaurante.

0511. Sumillería.

0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.

0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.

0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

0179. Inglés.

0180. Segunda lengua extranjera.

b) Otros módulos profesionales:

0502. Gastronomía y nutrición.

0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.

0514. Formación y orientación laboral.

0515. Empresa e iniciativa emprendedora.

0516. Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I de la presente Orden.

Artículo 5. Desarrollo curricular.

1. Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán el currículo del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.

2. El equipo educativo responsable del desarrollo del ciclo formativo del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración, elaborará de forma coordinada las programaciones didácticas para los módulos profesionales, teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado para alcanzar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración incluye tres horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado. Estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se podrán organizar de la forma siguiente:

a) Las horas de libre configuración dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, serán impartidas por profesorado con atribución docente en algunos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Las horas de libre configuración que deban implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías, y en su defecto, se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Si el ciclo formativo tiene la consideración de bilingüe o si las horas de libre configuración deben de implementar la formación en idioma, serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto.

1. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto de dirección de servicios en restauración se cursarán una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

2. El módulo profesional de Proyecto de dirección de servicios en restauración tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Servicios en Restauración.

3. Con objeto de facilitar el proceso de organización y coordinación del módulo de Proyecto de dirección de servicios en restauración, el profesorado con atribución docente en éste módulo profesional tendrá en cuenta las siguientes directrices:

a) Se establecerá un periodo de inicio con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose al planteamiento, diseño y adecuación de los diversos proyectos a realizar.

b) Se establecerá un periodo de tutorización con al menos tres horas lectivas semanales y presenciales en el centro docente para profesorado, dedicándose al seguimiento de los diversos proyectos durante su desarrollo. El profesorado podrá utilizar como recurso aquellas tecnologías de la información y la comunicación disponibles en el centro docente y que considere adecuadas.

c) Se establecerá un periodo de finalización con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose a la presentación, valoración y evaluación de los diversos proyectos.

4. Todos los aspectos que se deriven de la organización y coordinación de estos periodos a los que se refiere el apartado anterior, deberán reflejarse en el diseño curricular del módulo de Proyecto de dirección de servicios en restauración, a través de su correspondiente programación didáctica.

Artículo 8. Oferta completa.

1. En el caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración se impartan a alumnado matriculado en oferta completa, se deberá tener en cuenta que una parte de los contenidos de los módulos profesionales de Formación y orientación laboral y de Empresa e iniciativa emprendedora pueden encontrarse también en otros módulos profesionales.

2. Los equipos educativos correspondientes, antes de elaborar las programaciones de aula, recogerán la circunstancia citada en el párrafo anterior, delimitando de forma coordinada el ámbito, y si procede, el nivel de profundización adecuado para el desarrollo de dichos contenidos, con objeto de evitar al alumnado la repetición innecesaria de contenidos.

Artículo 9. Horario.

Las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Servicios en Restauración, cuando se oferten de forma completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución horaria semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

Artículo 10. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 11. Espacios y equipamientos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 11.6 del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV. Las Administraciones competentes velarán para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 12. Profesorado.

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo V A).

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V B).

3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, se concretan en el Anexo V C). En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales o se acredite, mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

Con objeto de garantizar el cumplimiento de lo referido en el párrafo anterior, se deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos, aportando la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del título académico oficial exigido, de conformidad a las titulaciones incluidas en el Anexo V C) de la presente Orden. Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir se considerará que engloba en sí misma los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. En caso contrario, además de la titulación se aportarán los documentos indicados en el apartado b) o c).

b) En el caso de que se desee justificar que las enseñanzas conducentes a la titulación aportada engloban los objetivos de los módulos profesionales que se pretende impartir:

1.º Certificación académica personal de los estudios realizados, original o fotocopia compulsada, expedida por un centro oficial, en la que consten las enseñanzas cursadas detallando las asignaturas.

2.º Programas de los estudios aportados y cursados por el interesado, original o fotocopia compulsada de los mismos, sellados por la propia Universidad o Centro docente oficial o autorizado correspondiente.

c) En el caso de que se desee justificar mediante la experiencia laboral de que, al menos tres años, ha desarrollado su actividad en el sector vinculado a la familia profesional, su duración se acreditará mediante el documento oficial justificativo correspondiente al que se le añadirá:

1.º Certificación de la empresa u organismo empleador en la que conste específicamente la actividad desarrollada por el interesado. Esta actividad ha de estar relacionada implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional que se pretende impartir.

2.º En el caso de trabajadores por cuenta propia, declaración del interesado de las actividades más representativas relacionadas con los resultados de aprendizaje.

4. Las Administraciones competentes velarán para que los profesores que imparten los módulos profesionales cumplan con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 13. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. De conformidad con lo establecido en la Disposición Adicional Segunda del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son los señalados en el Anexo VI.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza y aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo VI.

3. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

Disposición adicional única. Implantación de estas enseñanzas.

De conformidad con lo establecido en la disposición final segunda del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración reguladas en la presente Orden se implantarán en el curso académico 2011/12. A tales efectos se tendrá en cuenta lo siguiente:

1. En el curso académico 2011/12 se implantará con carácter general el primer curso de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso del título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

2. En el curso académico 2012/13 se implantará con carácter general el segundo curso de las enseñanzas conducentes al título Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso del título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Disposición transitoria única. Matriculación del alumnado en oferta completa durante el periodo de transición de las enseñanzas.

1. El alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio, que deja de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración regulado en la presente Orden, que no pueda promocionar a segundo, quedará matriculado en primer curso del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración. A estos efectos, se-

rán de aplicación las convalidaciones recogidas en el Anexo IV del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo.

2. El alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio, que deja de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración regulado en la presente Orden, que promociona a segundo curso, continuará en el curso académico 2011/12 cursando el título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio. Los módulos profesionales que pudieran quedar pendientes al dejar de impartirse el título de Técnico Superior en Restauración regulado por el Decreto 179/1995, de 25 de julio, podrán ser superados mediante pruebas, que a tales efectos organicen los Departamentos de Familia Profesional durante los dos cursos académicos siguientes al de desaparición del currículo, disponiéndose para ello del número de convocatorias que por normativa vigente corresponda.

Disposición final única. Entrada en vigor.

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

Sevilla, 16 de junio de 2011

FRANCISCO JOSÉ ÁLVAREZ DE LA CHICA
Consejero de Educación

ANEXO I

MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo Profesional: Control del aprovisionamiento de materias primas.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0496.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.

b) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.

c) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.

d) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.

e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.

f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.

g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.

b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.

c) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

d) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.

e) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

f) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

g) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.

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

3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.

b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.

c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.

d) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

e) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.

f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.

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

4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.

b) Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.

c) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.

d) Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.

e) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

f) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

g) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

Duración: 64 horas.

Contenidos básicos:

Selección de materias primas:

- Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.

- Referentes del Código Alimentario.

- Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.

• Presentaciones comerciales.

- Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.
- Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad. Descripción, zona geográfica, método de obtención, vínculo y datos del consejo regulador.

Recepción de materias primas:

- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.
- Transporte de mercancías perecederas. Normativa. Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías perecederas (ATP).
- Equipos y maquinaria asociada a los procesos de recepción.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega.
 - Funciones, formalización y tramitación.

Almacenamiento de materias primas en restauración:

- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega.
- Descripción y características.
- Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
- Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características.
- Envases para el almacenamiento.
- Garantías de calidad y seguridad higiénico-sanitarias.
- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.

Control de consumos y existencias:

- Control de existencias en restauración. Concepto.
- Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén.
 - Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control.
 - Entrega directa. Control.
- Inventario y valoración de existencias.
 - Inventario físico e inventario permanente. Concepto.
 - Procedimiento de ejecución y documentos asociados.
- Rotación de géneros en almacén. Concepto, función y procedimientos.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas.
 - Consumo teórico y consumo real.
- Aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economato.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con el aprovisionamiento.

La función de aprovisionamiento incluye aspectos como:

- La selección y control de proveedores.
- Las compras.
- Control de proveedores, materias primas y/o servicios.
- La recepción, almacenamiento y distribución interna de materias primas.
- El control de documentos del aprovisionamiento, de consumos y de existencias.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de aprovisionamiento de alimentos y bebidas tanto en bares/café y restaurantes como en establecimientos/servicios de colectividades/catering y otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.

f) Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.

i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

n) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

ñ) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.

h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La clasificación de las materias primas en restauración según el código alimentario.
- El reconocimiento de las características y de las cualidades organolépticas de las materias primas utilizadas en restauración.

- El reconocimiento y la interpretación de las normativas referentes al embalaje, transporte, temperatura, manipulación y otras.
- El control de cantidades y calidades de las materias primas recepcionadas.
- La determinación de las temperaturas, lugares y recipientes adecuados para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- La documentación asociada a los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén y al control de consumos y existencias.
- La utilización de aplicaciones informáticas para la gestión del economato.

Módulo Profesional: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0501.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

Criterios de evaluación:

1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.

a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».

b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.

d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.

e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.

f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.

b) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.

c) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.

d) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.

e) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.

f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.

c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.

e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

i) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

j) Se han identificado y analizado diferentes planes de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación relacionados con las empresas de restauración.

4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.

b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos.

c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.

d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.

e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.

f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.

g) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

h) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.

e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.

h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad. Definición. Aproximación histórica. Nombres propios en materia de calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios.
- Gestión de la calidad. Sistemas de calidad. La calidad total y los recursos humanos.
 - Expectativas y percepciones del cliente.
 - Determinación y fijación de objetivos.
 - Manuales de calidad.
 - Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa tanto al cliente externo como al interno.

Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad en las empresas de restauración.
 - Introducción a las herramientas y técnicas de calidad. Técnicas grupales.
 - Herramientas de organización.
 - Herramientas de planificación.
 - Herramientas estadísticas. Datos. Proceso y medición.
 - La autoevaluación.
 - La retroalimentación. Acciones de mejora.
 - Descripción de los diferentes modelos de sistemas de calidad en las empresas de restauración.
 - Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad en las empresas de restauración.
 - El plan de calidad. Fases para su implantación.
 - Las certificaciones. Marcas y sellos de calidad. Ejemplos más significativos. Pasos que se han de seguir para la certificación.

Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza. Características, condiciones de empleo y parámetros de control asociados.

- Tratamientos DDD. Características, productos utilizados y condiciones de empleo. Parámetros de control asociados.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. Pictogramas.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.
- Plan de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación.

Verificación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos:

- Normativa general higiénico-sanitaria aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas y hábitos en una manipulación inadecuada.
 - Principales peligros, riesgos y toxiinfecciones.
 - Medidas de prevención.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
 - Medidas de higiene personal.
 - Medidas de prevención de enfermedades de obligada declaración.
 - Vestimenta de trabajo. Requisitos y limpieza.
 - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
 - Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. Diseño higiénico de las instalaciones. Planes de apoyo.
- El sistema APPCC. Pasos previos. Los siete principios. Fases de implementación.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimiento de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-ENISO9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:

- Normativa aplicable a las empresas de restauración en materia ambiental.
- La sostenibilidad como herramienta de gestión en el sector de la hostelería. Ejemplificaciones.
 - Optimización en el uso de recursos naturales y energéticos.
 - Minimización de impactos ambientales.
 - La cultura de las 3 R-s: Reducir, Reutilizar y Reciclar.
- Residuos, vertidos o emisiones. Conceptos y técnicas de gestión.
 - Parámetros de control ambiental.
 - Acciones correctivas y de mejora.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de control de la calidad y la seguridad alimentaria y ambiental.

La función de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de las normas de calidad.
- Aplicación de las normas de seguridad.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos relacionados con los servicios de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.

j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

o) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

q) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

n) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

ñ) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Modelos de calidad que se deben aplicar en el sector de la restauración.
- Aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Contribución al medio ambiente, cumpliendo normativas.
- Reducción, en la medida de lo posible, de los residuos generados.

Módulo Profesional: Gastronomía y nutrición.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0502.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Criterios de evaluación:

1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».

b) Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.

c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores relacionados con la gastronomía.

d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia.

e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.

f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.

2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.

b) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos.

c) Se han identificado las características de la gastronomía española.

d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.

e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional.

f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.

g) Se han reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.

h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito los conceptos de alimento y alimentación.

b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos.

c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.

d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.

e) Se ha descrito el concepto de nutrición.

f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones.

g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.

4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el concepto de dietética.

b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo.

c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida.

d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.

e) Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas.

f) Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones.

g) Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración.

h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

i) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

j) Se ha reconocido y valorado la importancia de una estricta observación en la confección de dietas y sus elaboraciones culinarias.

Duración: 42 horas.

Contenidos básicos:

Identificación de tendencias gastronómicas:

- Gastronomía. Concepto y etimología.
- Historia y evolución de la gastronomía. Hechos y personas más relevantes. Publicaciones y autores destacados.
- Eventos y distinciones gastronómicas más relevantes.
- Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española. Principales personajes.
- Tendencias actuales.
- En la cocina creativa o de autor, molecular, fusión, tecno-emocional y otras posibles.
- En el consumo y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Gastronomía española e internacional:

- Relación entre gastronomía y cultura.
 - La gastronomía como recurso turístico.
- Gastronomía española. Características generales y regionales.
 - Productos y elaboraciones más significativas.
 - Costumbres y tradiciones gastronómicas.
 - Aportaciones al patrimonio gastronómico internacional.
 - La gastronomía andaluza.
- Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas.
 - Productos y elaboraciones más significativas.
 - Influencia en la gastronomía española.
 - Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas.

Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

- Conceptos de alimentos y alimentación.
- Grupos de alimentos. Pirámide de los alimentos. Tipos de pirámides.
- Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
 - Importancia de los hábitos alimentarios saludables.
- Concepto de nutrición.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes. Relación entre grupos de alimentos y nutrientes.

Aplicación de principios básicos de dietética:

- Dietética. Concepto y finalidad.
- Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.
- Dietas y estilos de vida.
- La dieta mediterránea.
- Rueda de los alimentos. Uso de tablas de composición de alimentos.

- Dietas tipo en restauración.

- Principios dietéticos para elaboración de dietas y menús específicos en restauración.

- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

- Dietas asociadas a estados fisiológicos y/o patológicos. Alergias e intolerancias alimentarias y otros trastornos alimenticios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de asesoramiento gastronómico y dietético en establecimientos y empresas de restauración.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Información al cliente sobre la gastronomía autóctona o de una zona determinada.
- Conocimiento de la cultura gastronómica de clientes de distinta procedencia.
- Atención al cliente con necesidades alimenticias específicas.
- El diseño de dietas y menús para establecimientos y empresas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.

d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.

e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.

j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

ñ) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Conocimiento de la gastronomía, su historia, evolución y nuevas tendencias.
- Estudio de la gastronomía española, internacional y la específica de determinadas culturas.
- Aplicación de los aspectos básicos de la alimentación, nutrición y dietética en establecimientos y empresas de restauración.

Módulo Profesional: Gestión administrativa y comercial en restauración.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0503.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- b) Se ha definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto.
- c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados.
- d) Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial.
- e) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.
- f) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.
- g) Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.

2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las masas y submasas patrimoniales reconociendo los diferentes elementos que los integran.
- b) Se ha analizado la estructura financiera y económica de la empresa.
- c) Se ha valorado la relación óptima entre recursos propios y recursos ajenos.
- d) Se han definido y valorado el balance y la cuenta de explotación como herramientas fundamentales para la gestión de la empresa.
- e) Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.
- f) Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.
- g) Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales.
- h) Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.
- i) Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.
- j) Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.

3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación de las empresas de restauración.
- b) Se han caracterizado los diferentes elementos que conforman los presupuestos y se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos.
- c) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de las mismas.
- d) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.
- e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento.
- f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.
- g) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y posterior selección de los que mejor se adecúan a las demandas empresariales.
- h) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.

4. Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.
- b) Se han identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.
- c) Se ha descrito las tipologías de las empresas de restauración según la normativa legal vigente.
- d) Se han identificado los factores y las motivaciones de la demanda.
- e) Se han clasificado los clientes según su tipología.
- f) Se han caracterizado los elementos socioculturales, económicos y demográficos de la demanda.
- g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda.
- h) Se ha valorado la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta para conocer cada tipo de posicionamiento en el mismo.

5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha conceptualizado el plan de comercialización.
- b) Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización.
- c) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización.
- d) Se ha realizado la planificación económica del plan de comercialización.
- e) Se han identificado sistemas de control del plan de comercialización y desviaciones del mismo.
- f) Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización.
- g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas.
- b) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.

c) Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.

d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.

e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.

f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.

g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.

h) Se han aplicado técnicas de marketing relacionadas con los precios.

i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.

Duración: 126 horas.

Contenidos básicos:

Establecimiento de las estructuras organizativas:

- Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- Objetivos empresariales. Planificación empresarial. Etapas. Cronograma.
- Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias.
- Diseño de organigramas de empresas de restauración.
- Valoración de la importancia de las estructuras organizativas empresariales en el sector.

Control de la gestión administrativa y documental en restauración:

- Elementos patrimoniales
- Interpretación de las masas y submasas patrimoniales.
- Análisis de la estructura financiera y económica
- Relación óptima entre recursos propios y recursos ajenos
- Herramientas de análisis. El balance y la cuenta de explotación.
- Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.
- Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
- Normativa de gestión documental.
- Valoración de la importancia de la gestión documental y de la información generada.
- Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.

Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato:

- Concepto de presupuestos y tipologías.
- Elementos que integran los presupuestos. Estructura.
- Elaboración de presupuestos en empresas de restauración.
- Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.
- Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
- El umbral de rentabilidad. Aplicación según la oferta gastronómica del establecimiento.
- Selección de proveedores: puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.
- Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de «stocks».
- Aplicación de sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental.

Evaluación de la situación empresarial y del mercado:

- Las empresas tradicionales de restauración.
- Nuevas tendencias empresariales en restauración.
- Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
- Clasificación de los clientes.
- Elementos de la demanda.
- Tendencias actuales de la demanda.
- Valoración del conocimiento de la oferta y la demanda para su posicionamiento en el mercado.

Elaboración del plan de comercialización:

- Concepto y objetivos del plan de comercialización.
- Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
- Planificación económica del plan de comercialización.
- Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
- Presentación del plan de comercialización.
- Valoración del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

Diseño de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.
- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas
 - Tipo de establecimiento
 - Estacionalidad
 - Ubicación del establecimiento
 - Tipo de clientela
 - Personas con necesidades alimenticias específicas
 - Otros factores.
- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
- Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica.
- Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos.
- Técnicas de marketing relacionadas con los precios.
- Valoración del grado de satisfacción del cliente.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de gestión administrativa, financiera y comercial de un departamento o establecimiento de restauración.

La función de gestión administrativa y comercial incluye aspectos como:

- Planificación y organización empresarial.
- Gestión documental.
- Control presupuestario de la empresa de restauración, así como de sus departamentos.
- Selección de proveedores.
- Gestión económica del economato-almacén en las empresas de restauración.
- Análisis de mercado.
- Desarrollo de un plan de comercialización para la empresa del sector de la restauración.
- Diseño de ofertas gastronómicas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.

b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos

i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Reconocer posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando su viabilidad para desarrollar la cultura emprendedora y generar su propio empleo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Métodos y sistemas de planificación y organización.
- Gestión documental.
- Control presupuestario.
- Control económico del almacén y selección de proveedores.
- Análisis del mercado.
- Plan de comercialización.
- Ofertas gastronómicas.

Módulo Profesional: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0504.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, caracterizando los distintos perfiles profesionales.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal.

b) Se han definido las características de cada puesto de trabajo correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.

c) Se han analizado los principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.

d) Se han definido los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo.

e) Se han evaluado los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas en restauración.

f) Se ha valorado los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración.

g) Se ha valorado la normativa legal vigente en materia laboral.

2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han establecido los sistemas de planificación de plantillas evaluando las variables necesarias.

b) Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos.

c) Se han caracterizado las funciones que deben ser desempeñadas por el personal dependiente.

d) Se han definido los turnos necesarios, las jornadas, el calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o área de restauración.

e) Se ha manejado software de gestión de plantillas.

3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha preparado un plan secuenciado de selección de personal.

b) Se ha identificado el proceso de selección de personal y sus fases.

c) Se ha valorado el coste del proceso de selección.

d) Se han reconocido las diferentes técnicas de selección.

e) Se han diseñado los aspectos técnicos de la entrevista y de los test.

f) Se han reconocido otras nuevas formas de selección.

g) Se han elegido sistemas de reclutamiento de personal.

h) Se han valorado los diferentes candidatos, según el puesto a cubrir.

4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.

b) Se han identificado las diferentes formas de formación

c) Se ha reconocido la finalidad de la formación.

d) Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa.

e) Se han caracterizado los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.

f) Se han identificado técnicas de motivación

g) Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivantes y desmotivantes, para solucionarlos.

h) Se ha diseñado un plan de acogida para nuevos trabajadores.

i) Se han establecido programas de adaptación según el puesto y la responsabilidad a desarrollar.

j) Se han relacionado los objetivos, políticas o directrices de la organización con las necesidades del personal.

k) Se han identificado técnicas de comunicación en la gestión de personal.

5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la evolución de la dirección de equipos de trabajo a lo largo de la historia.

b) Se ha descrito el Plan de dirección.

c) Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos.

d) Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos.

e) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo.

f) Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección en la toma de decisiones y sus implicaciones.

g) Se han identificado técnicas de planificación de reuniones de equipos de trabajo.

Duración: 63 horas

Contenidos básicos:

Determinación de puestos de trabajo:

- Planificación de plantillas en las empresas de restauración
 - Etapas del proceso.
- Métodos de definición de puestos de trabajo.
- Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente
- Principios deontológicos.
- Herramientas de planificación y previsión de plantillas.
 - Medición y evaluación de tiempos de trabajo.
- Principios deontológicos característicos.
- Normativa laboral aplicable.

Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa:

- Modelos tipos de plantillas.
- Nuevas tendencias organizativas en restauración.
- Definición de las funciones a desempeñar.
- Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
- Organización del tiempo laboral.
 - Turnos, horarios y vacaciones.
 - Herramientas informáticas aplicables.

Colaboración en la selección del personal:

- Selección de personal.
 - Plan de selección de personal.
 - Proceso de selección. Etapas. Coste.
- Técnicas de selección. Entrevista, test y otras formas de selección. Tendencias.
- El reclutamiento. Concepto y características.
 - Sistemas de reclutamiento. interno y externo
 - Fuentes para reclutar.
 - La preselección.

Integración del personal en la empresa de restauración:

- Plan de formación.
 - Carreras profesionales.
- Motivación.
 - Concepto.
 - Evolución.
 - Técnicas. Planes de incentivos
 - La desmotivación. Tedium, fatiga, absentismo.
 - Factores motivantes y desmotivantes.
- Plan de acogida en la empresa.
- Programa de adaptación.
- Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
- Técnicas de comunicación adaptadas a la integración del personal.

Dirección de equipos:

- Evolución histórica.
- Leyes básicas de la dirección de equipos.
 - Leyes físicas, de Pareto, leyes humanas.
- Plan de dirección.
- Principios de la dirección
 - Estrategias y liderazgo.
 - Estilos de liderazgo.
- Reuniones de equipos de trabajo.
 - Clases y tipos.
 - Técnicas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de dirección del personal dependiente básicamente desde una perspectiva de jefe de equipo o de dirección.

La función de gestión de recursos humanos incluye aspectos como:

- La caracterización de puestos de trabajo.
- Colaboración en la selección de personal.
- Planifica los recursos humanos existentes.
- Integra al personal de la empresa en función de los modelos actuales de organización de recursos humanos.
- Dirige al personal.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

ñ) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

o) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

p) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

q) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

r) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.

n) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

ñ) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

o) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Métodos y sistemas de planificación y organización.
- Selección de personal.
- Descripción detallada del puesto de trabajo.
- Formación continua en el puesto.
- Motivación de los trabajadores.
- Dirección y liderazgo.

Módulo Profesional: Procesos de servicios en bar-cafetería.
Equivalencia en créditos ECTS: 14.
Código: 0509.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de establecimientos de bares y cafeterías.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de servicios en el área del bar-cafetería.
- c) Se han relacionado los tipos de servicios en bar-cafetería, con los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos.
- d) Se han identificado las estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.
- e) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y/o eventos.
- f) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- g) Se han establecido la organización y funciones del personal en relación con el tipo de servicio.
- h) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el bar cafetería.
- i) Se ha identificado el vocabulario técnico específico.

2. Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
- b) Se han ejecutado y controlado las operaciones de puesta a punto, manejo, conservación y control sobre equipos, útiles y materiales, verificando su adecuación para usos posteriores.
- c) Se han caracterizado los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.
- d) Se ha analizado la información sobre los servicios que se van a montar.
- e) Se han controlado las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios.
- f) Se han ejecutado las operaciones de montaje aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
- g) Se han controlado las operaciones de acopio, distribución y conservación de productos y materias primas.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han controlado y valorado los resultados obtenidos.
- j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Selecciona bebidas reconociendo sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los factores culturales y sociales asociados a cada bebida.
- b) Se han caracterizado y clasificado las bebidas no alcohólicas.
- c) Se han descrito los procesos de fermentación y destilación.
- d) Se han caracterizado y clasificado las bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivadas, excepto vino.
- e) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, su presentación, categorías y características comerciales.
- f) Se han descrito las características organolépticas de las diferentes bebidas.

g) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta y la demanda de bebidas.

h) Se han determinado las bebidas que deben ser incluidas en la oferta comercial de la empresa.

i) Se han identificado las consecuencias derivadas del consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.

4. Prepara/sirve bebidas en bares/cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las distintas fases del servicio.
- b) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de preparación de bebidas en bares/cafeterías.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de bebidas en el bar cafetería.
- d) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de venta y servicio de bebidas en bares/cafeterías.
- e) Se han caracterizado las técnicas asociadas a la elaboración, presentación decoración y servicio de cócteles y combinados.
- f) Se han elaborado diferentes cócteles y combinados respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.
- g) Se han aplicado las normas de protocolo durante los procesos.
- h) Se ha realizado la facturación y cobro de los servicios prestados.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Prepara/sirve alimentos en bares-cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las elaboraciones culinarias del servicio de bar/cafetería.
- b) Se han caracterizado las diferentes técnicas de elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de alimentos en el bar/cafetería.
- d) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación, teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- e) Se han realizado las elaboraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han coordinando las fases de elaboración con las del servicio.
- g) Se han presentado las elaboraciones, siguiendo criterios estéticos.
- h) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 224 horas.

Contenidos básicos:

Determinación de tipos de servicios:

- Tipos y clasificación de los establecimientos de bares cafeterías.
- Estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.

- El servicio en bar/cafetería. Tipos y características.
- Nuevas tendencias en los servicios de bar cafetería.
- Organigramas y funciones del personal relacionados con los servicios en bar/cafetería.
- Deontología profesional del personal de bar/cafetería.
- Vocabulario técnico.

Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios:

- Equipos, útiles y materiales.
 - Descripción, clasificación y características.
 - Operaciones de puesta a punto y control.
 - Documentos de control del material.
- Tipología de montajes de servicios.
 - Montaje de bares-cafeterías para servicios de desayunos, aperitivos, coffee-Breaks, almuerzos, montajes en servicios de catering, otros.
- Operaciones de montaje.
 - Documentos relacionados.
- Operaciones previas.
 - Control de áreas.
 - Control de equipos, útiles y materiales.
 - Distribución de funciones.
- Ejecución y control de las operaciones de montaje.
- Valoración de resultados.
- Aprovisionamiento interno y distribución de productos y materias primas.
 - Comunicación interdepartamental.

Selección de bebidas:

- Factores socio-culturales asociados a las bebidas.
- Bebidas no alcohólicas. Definición, clasificación y tipos.
 - Características organolépticas y aplicaciones
 - Procesos de elaboración.
 - Presentaciones comerciales y etiquetados.
 - Ubicación y conservación.
- Fermentación y destilación. Definiciones, tipos y características.
- Bebidas alcohólicas. Aperitivos, aguardientes y licores.
 - Definición, clasificación y tipos.
 - Características organolépticas y aplicaciones.
 - Procesos de elaboración.
 - Presentaciones comerciales y etiquetados.
 - Ubicación y conservación.

Preparación y servicio de bebidas:

- Fases del servicio.
 - Preservicio, servicio y postservicio. Secuenciación, características y control.
 - Técnicas de preparación y servicio de bebidas. Descripción, tipos y características.
 - Presentación, acabado y / o conservación.
 - Cálculo de rendimientos.
 - Control y valoración de resultados.
- Coctelería. Definición, historia, origen y evolución.
 - Nuevas tendencias.
- Cócteles y combinados.
 - Definición, características, tipos, recetario internacional, series y clasificaciones.
- Procedimientos y técnicas de preparación de cócteles y combinados.
 - Decoración/presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones. Fases y técnicas.

Preparación y servicio de alimentos en bares/cafeterías:

- Elaboraciones culinarias en bares/cafeterías. Tipos y características.
- Documentación relacionada.
 - Fichas técnicas, escandallos, órdenes de trabajo, comanda y otros.

- Operaciones de preelaboración de materias primas.
 - Fases, técnicas y procedimientos.
- Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
- Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería.
 - Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios.
- Acabados y presentaciones de las elaboraciones.
- Técnicas de servicio de alimentos en barra/mesas, otras.
- Nuevas tendencias en la preparación y servicio de alimentos en bares cafeterías.
- Control y valoración de resultados.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de la organización de unidades de producción, de los procesos de servicio de bebidas y alimentos en bares/cafeterías y/o eventos, así como algunas relacionadas con la producción, en el ámbito del sector de bares/cafeterías.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.
- La puesta a punto del lugar de trabajo.
- La regeneración/preparación/terminación/presentación de productos.
- El mantenimiento de instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas.

Las funciones/subfunciones de desarrollo de los procesos de servicio, incluyen aspectos como:

- Las operaciones de preservicio y/o postservicio.
- La prestación de servicios.
- La atención al cliente.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios de bebidas y alimentos en los diversos establecimientos de bares-cafeterías, catering u otras formas de restauración y establecimientos hoteleros.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.
- e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.
- f) Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para receptionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.

j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

l) Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo.

m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.

g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de servicios en bares/caféterías.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La identificación y aplicación de técnicas de servicios en bares/caféterías.
- El desarrollo de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio en bares/caféterías.

Módulo Profesional: Procesos de servicios en restaurante.

Equivalencia en créditos ECTS: 18.

Código: 0510.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Determina tipos de servicios caracterizando sus estructuras organizativas.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de establecimientos de restauración.

b) Se han descrito las diferentes formulas de servicios en restauración, relacionándolas con los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos.

c) Se han identificado las estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos.

d) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y/o eventos.

e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.

f) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicios en el área del restaurante y/o eventos.

g) Se han establecido organigramas de personal en función al tipo de servicio.

h) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el restaurante.

i) Se ha identificado el vocabulario técnico específico.

2. Coordina operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.

b) Se han identificado las operaciones de control sobre equipos, útiles y materiales.

c) Se han preparado áreas, equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.

d) Se han caracterizado los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.

e) Se ha analizado la información sobre los servicios que se van a montar.

f) Se han controlado las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios.

g) Se han controlado las operaciones de acopio, distribución y conservación de materias primas.

h) Se han ejecutado y supervisado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.

i) Se han ejecutado y supervisado las operaciones de montaje y puesta a punto de equipos auxiliares y mobiliario para el servicio.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

3. Reconoce las técnicas de comunicación y venta aplicándolas en los procedimientos de servicio y atención al cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las demandas del cliente para proporcionar la información con inmediatez, dando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.

b) Se ha mantenido una conversación utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).

c) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, como elementos clave en la atención al cliente.

d) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.

e) Se ha valorado la comunicación con el cliente como medio de fidelización del mismo.

f) Se ha comunicado al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

g) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

h) Se han reconocido los protocolos de actuación en la gestión y tramitación de reclamaciones, quejas o sugerencias.

i) Se han aplicado las técnicas de atención de reclamaciones, quejas o sugerencias de clientes potenciales.

4. Realiza operaciones de servicio y atención al cliente, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las distintas fases del servicio.

b) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de servicio de alimentos y bebidas.

c) Se ha reconocido la tipología de clientes y su tratamiento.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para servicio.

e) Se han aplicado las técnicas de venta y de comunicación durante los procesos.

f) Se han gestionado las peticiones de los clientes, utilizando los sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.

g) Se han aplicado las técnicas de servicio de alimentos y bebidas apropiadas, en cada fase del servicio.

h) Se han aplicado las técnicas apropiadas de servicio de elementos auxiliares, en cada fase del servicio.

i) Se han controlado y valorado los resultados obtenidos.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

5. Realiza elaboraciones culinarias y manipulaciones de alimentos ante el comensal, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos preestablecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las técnicas y elaboraciones culinarias más significativas.

b) Se han reconocido los elementos de la oferta culinaria más adecuados para su elaboración o manipulación ante el comensal.

c) Se han realizado fichas técnicas de los productos que se han de elaborar.

d) Se ha realizado el aprovisionamiento de géneros y materias primas para atender la oferta.

e) Se han identificado las necesidades de equipos, útiles y materiales necesarios para la realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal.

f) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.

g) Se ha realizado la manipulación o elaboración del producto, identificando y aplicando las técnicas asociadas.

h) Se ha realizado el control y la valoración del producto final.

i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

6. Realiza las operaciones de facturación y cobro de los servicios, aplicando técnicas y procedimientos asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los documentos de control asociados a la facturación y cobro.

b) Se han identificado los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro

c) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro de los servicios.

d) Se ha cumplimentado la factura/ticket correctamente.

e) Se ha comprobado la relación entre lo facturado y lo servido.

f) Se ha realizado el cobro de la factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.

g) Se han realizado las operaciones de apertura/cierre de caja y control en la facturación y cobro.

h) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.

Duración: 224 horas.

Contenidos básicos:

Determinación de tipos de servicios:

- Tipos y clasificación de los establecimientos de restauración.

- Estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.

- Servicios en restauración tradicional, en establecimientos hoteleros, en catering y otro.

- Nuevas tendencias en los servicios de restauración.

- Tipologías de servicios.

- Servicios de menú, a la carta, menú degustación, menú concertado, de bufé y otros.

- Aplicación de los organigramas y funciones del personal relacionados con los tipos de servicios.

- Deontología profesional.

- Vocabulario técnico.

Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios:

- Equipos, útiles y materiales. Descripción, clasificación y características.

- Operaciones de puesta a punto.

- Almacenamiento y/o transporte.

- Operaciones de aprovisionamiento interno.

- Operaciones de control.

- Documentación asociada.

- Acopio y recepción de materiales para servicios de catering.

- Tipología de montajes de servicios.

- Montajes de restaurantes.

- Montajes en servicios de catering.

- Operaciones de montaje. Análisis de la información.

Operaciones previas.

- Control de áreas.

- Control de equipos, útiles y materiales.

- Distribución de funciones.

- Ejecución de las operaciones de montaje.

- Valoración de resultados.

Reconocimiento de técnicas de comunicación y venta:

- El proceso de comunicación.

- Comunicación verbal en la restauración.

- Oral y escrita.

- Documentación vinculada a la prestación de servicios.

Estilos, formatos, tendencias y otros.

- Comunicación no verbal.

- Imagen personal.

- Gestos, movimientos y otros.

- Empatía, receptividad, asertividad.
- Roles, objetivos y relación cliente profesional.
- Técnicas de venta.
 - Técnicas de venta en restauración.
 - Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
 - Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración.
 - Relación con los clientes.
 - Atención personalizada como base de la fidelización del cliente.
- Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias.
 - Objeciones de los clientes y su tratamiento.
 - Técnicas y gestión utilizadas en la actuación ante reclamaciones.
 - Normativa aplicable en Andalucía. Documentos necesarios o pruebas en una reclamación.
 - La protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea.

Realización de operaciones de atención al cliente y servicio:

- Fases del servicio. Preservicio, servicio y postservicio. Secuenciación, características y control.
- La comanda. Definición, tipos, y características.
 - Formalización.
 - Aplicaciones informáticas
- Técnicas de servicio. Tipologías y características.
 - Servicio de alimentos.
 - Servicio de vinos y otras bebidas.
 - Servicio de otros elementos.
- Tipología de clientes y su tratamiento.
- La atención al cliente. Operaciones de recepción, atención durante los procesos del servicio y despedida.
- Control y valoración de resultados.

Realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal:

- Fundamentos culinarios.
- Elaboraciones y manipulaciones a la vista del cliente. Definición, características y tipos.
 - Fichas técnicas, escandallos y otros documentos.
- Operaciones de puesta a punto.
 - Equipos, útiles y materiales específicos.
 - Géneros y materias primas.
- Técnicas de elaboración, corte, trinchado, desespinado, decoración/presentación y conservación de alimentos a la vista del cliente.

Realización de operaciones de facturación y cobro:

- La facturación y cobro.
- Sistemas de facturación. Tipos y características.
 - Definición de los procesos.
- La factura y ticket. Tipos, datos, característica.
 - Formalización.
- Sistemas de cobro. Contado, crédito y otros.
- Documentos de control asociados a la facturación y cobro. Flujos.
 - Apertura/cierre de caja
 - Liquidaciones.
 - Caja del día.
 - Diarios de producción.
 - Informes.
 - Otros.
- Aplicaciones informáticas relacionadas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de la organización de unidades de producción, de los procesos de servicio en restaurante y/o eventos, así

como algunas relacionadas con la producción y la administración, en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades. La determinación de recursos. La programación de actividades. La coordinación vertical y horizontal.
- Las funciones/subfunciones de desarrollo de los procesos de servicio, incluyen aspectos como:
- Las operaciones de preservicio y/o postservicio. La prestación de servicios. La atención al cliente.

Las funciones/subfunciones relacionadas con la producción, la administración y la calidad incluyen aspectos como:

- La puesta a punto del lugar de trabajo.
- La regeneración/preparación/terminación/presentación de productos.
- El mantenimiento de instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas.
- La gestión de cobros, pagos y cierre de producción.
- La solución y el seguimiento de reclamaciones, quejas o sugerencias.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering u otras formas de restauración y establecimientos hoteleros.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.

e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.

g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.

i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

ñ) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.

f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.

g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de servicios en restaurante.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La identificación y aplicación de técnicas de servicios en restaurante.
- El desarrollo de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio.

Módulo Profesional: Sumillería.

Equivalencia en créditos ECTS: 10.

Código: 0511.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona vinos identificando sus características y componentes.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino.

b) Se han descrito los conceptos de vinos, sus tipos y características.

c) Se han identificado los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vinos.

d) Se han caracterizado los factores que intervienen en los procesos de viticultura.

e) Se han identificado las variedades de uvas destinadas a la vinificación.

f) Se han caracterizado los diferentes procesos de vinificación, crianza y clarificación de vinos.

g) Se han relacionado las denominaciones de origen con los tipos de uvas y vinos más representativos de estas, así como sus características.

h) Se ha caracterizado la geografía vinícola nacional e internacional.

i) Se han determinado los vinos, que deben ser incluidos en la oferta comercial de la empresa atendiendo a sus características.

2. Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino y otras bebidas así como sus condiciones ambientales.

b) Se han identificado los equipos y maquinarias para la conservación de vinos y otras bebidas.

c) Se han calculado las necesidades de aprovisionamiento y almacenamiento en función del stock y de las previsiones de servicio.

d) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento.

e) Se han seleccionado proveedores teniendo en cuenta la oferta y los intereses de la empresa.

f) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.

g) Se han establecido los procesos de rotación de stocks.

h) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.

i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

3. Diseña la oferta de vinos y bebidas la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa, justificando los elementos que la componen.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los factores que determinan la oferta de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa.

b) Se han analizado los diferentes tipos de cartas de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa describiendo sus principales características.

c) Se han elaborado cartas de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa, atendiendo a los factores que condicionan la oferta.

d) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa.

e) Se han diseñado cartas de vinos y otras bebidas, de modo que resulten funcionales, cómodas, atractivas y flexibles.

f) Se han reconocido los factores y criterios a tener en cuenta para la fijación de los precios.

g) Se ha asesorado en la fijación de precios de los vinos y otras bebidas de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.

4. Dirige la puesta a punto útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas, aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y el protocolo establecido.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, de servicio de vinos y bebidas relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.

b) Se han ejecutado y controlado las operaciones de transporte, uso, mantenimiento y conservación de equipos, útiles y materiales de servicio de vinos y bebidas.

- c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
- d) Se ha analizado la información sobre los servicios.
- e) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de vinos y bebidas atendiendo necesidades del servicio.
- f) Se han recepcionado y distribuido vinos y bebidas aplicándole su tratamiento para el servicio.
- g) Se ha comprobado el estado de presentación, limpieza y conservación de cartas y otros instrumentos de ventas.
- h) Se han controlado las operaciones de recogida y limpieza después de los servicios.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el concepto de cata, sus tipos y finalidad.
- b) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.
- c) Se han utilizado los equipos de cata relacionándolos con su funcionalidad.
- d) Se han descrito los sentidos utilizados en la cata y su funcionamiento.
- e) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos y otras bebidas.
- f) Se han identificado y descrito las características organolépticas del vino y otras bebidas, utilizando el vocabulario correcto.
- g) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad del producto.
- h) Se han reconocido las fichas de catas asociadas a los diferentes productos.
- i) Se han seleccionado, por medio del análisis sensorial, vinos y otras bebidas para incluir en la oferta comercial de la empresa.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención al cliente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el sumiller.
- b) Se ha informado y asesorado sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento teniendo en cuenta las expectativas de los clientes.
- c) Se han atendido las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.
- d) Se han controlado las temperaturas de servicio en función del tipo de vino o bebida.
- e) Se ha comprobado la utilización de las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino o bebida.
- f) Se han aplicado las normas de protocolo al servicio de vinos y bebidas.
- g) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino o bebida por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.
- h) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vinos y bebidas.
- i) Se han atendido posibles quejas, reclamaciones o sugerencias de la clientela.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 126 horas.

Contenidos básicos:

Selección de vinos:

- Introducción a la cultura del vino.
 - Historia del vino. Factores culturales y sociales.
 - El vino en Andalucía.
- Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos.
 - Vinos andaluces.
- Viticultura. Definición y concepto.
 - Factores que influyen en la viticultura.
- La vid y la uva.
 - Ciclo vegetativo, variedades, característica, distribución geográfica y tratamientos.
- Enología. Definición y concepto. Tendencias.
- La vendimia. Estacionalidad, recolección, transporte. El lagar.
- La fermentación. Concepto, características y tipos.
- Sistemas de vinificación. Definición, tipos y características.
- La crianza de los vinos. Definición, características y tipos. Nuevas tendencias.
- Clarificación, estabilización y embotellado de los vinos.
- Geografía vinícola andaluza, nacional e internacional.

Gestión y control de la bodega:

- La bodega. Definición, características y tipos. Ubicación, tamaño, distribución. Bodega de día.
- Condiciones ambientales de la bodega. De temperatura, de humedad, de iluminación, de ventilación y otras.
- Maquinaria y equipos de bodega. Aplicaciones, uso y control.
- Conservación de los vinos. Seguimiento de la evolución de los vinos. Puntos críticos.
- Aprovisionamiento de la bodega. Identificación de necesidades, selección de proveedores, gestión de pedidos y compras, recepción y almacenaje, distribución de productos.
 - Controles de cantidad, calidad, caducidad y otros.
- Rotación de stocks. Control de existencias y consumos.
 - Controles de cantidad, calidad, caducidad y otros.
 - Fichas técnicas.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y control de la bodega.

Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa:

- Oferta de vinos y otras bebidas. Concepto, características y tipos.
- Factores que influyen en la determinación de la oferta.
 - Categoría, estilo, localización territorial del establecimiento o evento, oferta gastronómica, maridaje, estacionalidad, medios físicos y económicos y otros.
- Tendencias actuales.
- Las cartas de vinos y bebidas. Definición y tipos. Características de formatos, estructuras, información, redacción, etc. y otros.
- Fijación de precios. Factores determinantes de los precios.
 - El precio/fecha de compra, la política de precios/márgenes de beneficios, el precio medio demandado y el precio medio ofertado, las oscilaciones del mercado, costes en el mantenimiento y conservación de vinos y otras bebidas.

Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas:

- Útiles y equipos de servicio de vinos y bebidas. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control.
 - Sacacorchos, decantadores, termómetros, venencias, cristalería, champaneras y otros.

- Distribución interna de vinos y bebidas. Documentación asociada. Distribución y tratamiento de géneros.
- Maquinaria y equipos de conservación y frío. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control de uso, limpieza y conservación.
 - Cámaras frigoríficas, armarios cavas, expositores, lavavajillas específicos y otros.
- Puesta a punto y control de cartas, ofertas del día/semana/mes e instrumentos de venta.
 - Bufes, stand de presentación, carros de servicio y otros elementos.

Realización de catas de vinos y otras bebidas:

- Catas. Definición. Tipos.
- Factores que determinan la respuesta del catador/a.
 - Condiciones físicas del catador/a, ambientales, de presentación de los vinos y bebidas, orden, número de muestras, temperaturas y otros.
- Sala y equipos de cata. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control.
- Fases de la cata. Secuenciación. El uso de los sentidos.
 - Examen visual.
 - Examen olfativo.
 - Examen gustativo.
 - Sensaciones en boca.
- Terminología específica para la cata de vinos y otras bebidas.
- Fichas de cata. Tipos, características, datos.
- Enfermedades, alteraciones y defectos en vinos y otras bebidas.

Control del servicio de vinos y otras bebidas:

- Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante.
- Asesoramiento al cliente. Presentación de la oferta.
- Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales. Selección de materiales.
 - Tratamiento y transporte, protocolo, presentación, descorche, cata, servicio, temperaturas de servicio, decantación y oxigenación.
 - Técnicas de servicios especiales. Servicio de vinos espumosos, generosos y otros.
 - Técnicas de servicio de vinos andaluces.
- Operaciones de control durante el servicio.
- Atención de sugerencias, quejas y reclamaciones.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, de aprovisionamiento y servicio, relacionadas con el vino y otras bebidas en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, aprovisionamiento, producción y servicio, incluyen aspectos como:

- La determinación de cartas de vinos y bebidas relacionadas con las ofertas gastronómicas.
- La selección y control de proveedores.
- La recepción y almacenamiento de vinos y conservación adecuada en las diversas áreas de servicio.
- La distribución interna/externa.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento de vinos y bebidas.
- La puesta a punto de instalaciones y equipos de trabajo.
- El control del servicio de vinos conforme a las normas de protocolo del mismo.
- La información y el asesoramiento.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en la gestión y servicio de vinos en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades que solicitan catering, bares y establecimientos hoteleros.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
- d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos
- e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.
- f) Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.
- i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.
- l) Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- ñ) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

- a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.
- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.
- g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La caracterización de los vinos.
- La caracterización, ejecución y control de los procesos de recepción, almacenamiento, distribución y conservación adecuada de vinos.
- La identificación y aplicación de técnicas de descripción de las características organolépticas y analíticas de los vinos.
- La definición de cartas de vinos y bebidas, identificando y asociando vinos y bebidas a las elaboraciones culinarias.
- La determinación de recursos y utensilios específicos para el servicio de vinos.
- La caracterización, desarrollo y control de las operaciones de servicios de vinos.

Módulo Profesional: Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.

Equivalencia en créditos ECTS: 10.

Código: 0512.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Asesora en el diseño de los espacios destinados al servicio en establecimientos de restauración, caracterizando las necesidades de espacios y recursos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado e interpretado la información previa necesaria.
- b) Se ha reconocido y analizado la normativa vigente relacionada con el diseño de instalaciones.
- c) Se han ubicado las zonas o espacios destinados al servicio.
- d) Se han relacionado las características de construcción y decoración de diferentes tipos de establecimientos.
- e) Se ha caracterizado la distribución de espacios y equipos en el establecimiento.
- f) Se ha establecido el aforo del local.
- g) Se han realizado los cálculos para los recursos materiales y humanos, según las características y necesidades del establecimiento.
- h) Se han realizado el estudio de tiempos y los recorridos en los procesos.
- i) Se han identificado nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de restauración.
- j) Se ha tenido en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Planifica instalaciones para servicios de catering y para celebración de eventos en restauración, justificándolas y caracterizándolas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado e interpretado la información previa necesaria para la planificación.
- b) Se han establecido y distribuido los espacios necesarios en función del evento.
- c) Se han identificado las necesidades de instalaciones de agua, energía, desagües y otros.
- d) Se han identificado las necesidades de materiales y maquinarias para el servicio, verificando la disponibilidad o no de recursos.
- e) Se han identificado las necesidades de géneros y materias primas para el servicio.
- f) Se han identificado las necesidades de personal de servicio.
- g) Se ha planificado la distribución de mobiliario y equipos de servicio y trabajo.
- h) Se han determinado los servicios complementarios que se han de contratar o alquilar.
- i) Se ha reconocido la normativa vigente relacionada con el catering.
- j) Se han identificado las nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de servicios de catering y eventos.
- k) Se ha planificado teniendo en cuenta la optimización de recursos.

3. Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables que se deben tener en cuenta.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el servicio a prestar.
- b) Se han establecido los protocolos de actuación en la gestión de reservas.
- c) Se ha coordinado el servicio con todos los departamentos implicados.
- d) Se ha definido y secuenciado la fórmula de servicio, relacionándola con el establecimiento y/o evento.
- e) Se han establecido horarios del personal de servicio.
- f) Se ha organizado y distribuido el trabajo del personal en función de las necesidades del servicio.
- g) Se han establecido y supervisado las operaciones de montaje de instalaciones y equipos para servicios.
- h) Se ha supervisado la presentación definitiva del montaje en su conjunto.
- i) Se ha comprobado la disposición del personal de servicio.
- j) Se han seleccionado y aplicado los sistemas de facturación y cobro en función de los establecimientos/servicios.
- k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- l) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el servicio que se va a prestar y se han detectado los puntos críticos de control.
- b) Se ha transmitido la información del proceso de servicio a las personas de los diferentes puestos de actuación.
- c) Se ha transmitido la información al personal de servicio de los elementos que componen la oferta gastronómica.
- d) Se ha recibido y asesorado a los clientes sobre la oferta del establecimiento.
- e) Se han coordinado todas las fases del servicio con los departamentos implicados.

f) Se ha controlado la correcta aplicación de las técnicas durante las operaciones de servicio y atención al cliente y recogida.

g) Se han coordinado los protocolos de actuación en la solución de quejas, reclamaciones, sugerencias e imprevistos.

h) Se han controlado los procesos de facturación y cobro.

i) Se ha gestionado toda la documentación relacionada con el servicio.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

5. Aplica el protocolo analizando las características de los elementos que los configuran.

Criterios de evaluación:

a) Se han señalado las características de los tipos de protocolos.

b) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.

c) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los invitados en función del tipo de acto a organizar.

d) Se han diseñado diferentes tipos de invitaciones en relación con diferentes tipos de acto.

e) Se ha caracterizado el diseño y planificación de diferentes actos protocolarios.

f) Se han definido los elementos que conforman el protocolo institucional.

g) Se ha reconocido la normativa de protocolo y precedencias oficiales del Estado y otras instituciones.

h) Se han determinado los criterios para establecer la presidencia en los actos oficiales.

i) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

Duración: 126 horas.

Contenidos básicos:

Asesoramiento en el diseño de instalaciones:

- El local. Características, dimensiones y ubicación.
 - Características de la construcción y la decoración.
- Análisis de la normativa vigente. Suelos, paredes, iluminación, insonorización, aforos y otros posibles.
- Distribución de espacios. Zonas de office, bodega, almacén, zona de clientes, barra o mostrador y otros.
- Dimensionado.
- Recursos materiales. Cálculo de necesidades y criterios de adquisición. Calidad, diseño, funcionalidad, coste, duración y otros.
- Circuitos de trabajadores y clientes. Estudio de tiempos y recorridos, diagramas de circuitos de personal.
- Nuevas tendencias en las instalaciones y diseños de establecimientos de restauración.

Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración:

- Catering-banqueting y eventos en restauración. Definición, tipos y características. Normativa vigente.
- Operaciones previas a la organización del catering y eventos.
 - Análisis de la información previa.
 - Distribución lógica y planificación de los espacios.
 - Planificación de las instalaciones que se han de emplear.
 - Diagramas de procesos.
 - Selección y justificación de recursos materiales.
- Determinación de necesidades de géneros y materias primas.
- Selección y justificación de recursos humanos. Personal de montaje, de servicio, de recogida y otros servicios auxiliares.

- Servicios complementarios. Seguridad, decoración, transporte y otros. Descripción y caracterización.

- Operaciones posteriores al evento. Planificación del desmontaje. Protocolos de actuación para la recogida y el transporte.

Organización del servicio:

- Análisis de informaciones previas. Datos, expectativas de los clientes. Reservas, sistemas, comunicación y gestión.

- Coordinación interdepartamental.

- Determinación del tipo de servicio.

- La demanda del cliente.
- Estudio de posibilidades y limitaciones.
- Objetivos de la empresa.
- Secuenciación del servicio.
- Otros condicionantes.

- Organización de recursos humanos. Horarios de personal, criterios de fijación de turnos, descansos y otros posibles.

- Distribución de funciones. Nivelación, coordinación de funciones y responsabilidades del personal de servicio.

- Control de las operaciones de montaje.

- Operaciones de control de la presentación final.

- Control deontológico del personal. Aspecto personal, control sobre la uniformidad, la presencia, conducta y otros.

Dirección de servicios:

- La información en el servicio. La oferta y los procesos.

- Control de puntos críticos.

- Coordinación sobre las operaciones de recepción y asesoramiento al cliente.

- Coordinación de operaciones de servicio y atención al cliente.

- Control sobre actitudes y aptitudes del personal.
- Control sobre los procesos, secuencias y tiempos del servicio.
- Control sobre los procesos de coordinación interdepartamental.
- Control sobre los procesos de regeneración de productos.
- Control sobre los procesos de facturación y cobro.
- Control sobre las operaciones de postservicio.
- Control y valoración de resultados.
- Otros.

- Coordinación de operaciones de atención de quejas, reclamaciones, sugerencias e imprevistos.

- Documentación asociada al servicio. Gestión, tramitación, flujos. Informes, memorias, diarios de producción, partes de incidencias, consumos y otros.

Aplicación del protocolo:

- El protocolo. Definición, tipos y elementos que lo componen. La imagen personal, la indumentaria, el tratamiento de las personas, el uso de flores, el saludo, otros.

- El protocolo en restauración.

- El protocolo en la mesa. Formas de mesas, planos y meseros. Tipos de presidencias. Sistemas de organización de invitados. Diseño de invitaciones.

- Protocolo en la organización de eventos.

- El protocolo institucional. Definición y elementos que lo componen.

- Normativa en materia de protocolo y precedencias oficiales del Estado y de las Comunidades Autónomas.

- Ordenación de banderas dentro de los actos protocolarios.

- Análisis de ejemplos prácticos.

- Valoración de la imagen corporativa.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de la organización de unidades de producción, las de los procesos de servicios y las de dirección y administración, en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La asignación de recursos y tareas.
- La coordinación vertical y horizontal.
- La supervisión de producción y/o servicios.

Las funciones/subfunciones de desarrollo de los procesos de servicio incluyen aspectos como:

- La atención al cliente.
- El desarrollo y seguimiento de las normas de protocolo.
- La información y el asesoramiento.
- La gestión de reservas, bonos y entradas.

Las funciones/subfunciones relacionadas con la dirección y la administración incluyen aspectos como:

- La participación en el diseño de instalaciones.
- El establecimiento de estructuras organizativas.
- La definición de los procesos.
- El control de resultados.
- La gestión de cobros, pagos y cierre de producción.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios en los diversos ámbitos de la restauración tradicional y moderna las colectividades que solicitan catering y otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.

b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.

e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.

g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.

i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

l) Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo.

m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.

f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.

g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

k) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El asesoramiento en el diseño de instalaciones.
- La planificación de instalaciones, recursos y necesidades de coordinación para servicios de catering y eventos.
- La organización de servicios en restaurantes y eventos.
- La dirección de servicios en restaurantes y eventos.
- La aplicación del protocolo.

Módulo Profesional: Inglés.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 0179.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la idea principal del mensaje.
- b) Se ha reconocido la finalidad de los mensajes radiofónicos y de otro material grabado o retransmitido pronunciado en lengua estándar identificando el estado de ánimo y el tono del hablante.
- c) Se ha extraído información de grabaciones en lengua estándar relacionadas con la vida social, profesional o académica.
- d) Se han identificado los puntos de vista y las actitudes del hablante.
- e) Se han identificado las ideas principales de declaraciones y mensajes sobre temas concretos y abstractos, en lengua estándar y con un ritmo normal.
- f) Se ha comprendido con todo detalle lo que se le dice en lengua estándar, incluso en un ambiente con ruido de fondo.
- g) Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y otras formas de presentación académica y profesional lingüísticamente complejas.
- h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha leído con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a distintos textos y finalidades y utilizando fuentes de referencia apropiadas de forma selectiva.
- b) Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad, captando fácilmente el significado esencial.
- c) Se han interpretado, con todo detalle, textos extensos y de relativa complejidad, relacionados o no con su especialidad, siempre que pueda volver a leer las secciones difíciles.
- d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- e) Se ha identificado con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales y decide si es oportuno un análisis más profundo.
- f) Se han realizado traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo en caso necesario.
- g) Se han interpretado mensajes técnicos recibidos a través de soportes telemáticos. E-mail, fax.
- h) Se han interpretado instrucciones extensas y complejas, que estén dentro de su especialidad.

3. Emite mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.
- b) Se ha expresado con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas generales, académicos, profesionales o de ocio, marcando con claridad la relación entre las ideas.
- c) Se ha comunicado espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.
- d) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones formales e informales.
- e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
- f) Se han expresado y defendido puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados.
- g) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.

h) Se ha argumentado con todo detalle, la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.

i) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

4. Elabora documentos e informes propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han redactado textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su especialidad, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de varias fuentes.
- b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.
- c) Se han redactado informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo.
- d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.
- e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.
- f) Se han resumido artículos, manuales de instrucciones y otros documentos escritos, utilizando un vocabulario amplio para evitar la repetición frecuente.
- g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.
- c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- d) Se ha identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.
- f) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

Duración: 128 horas.

Contenidos básicos:

Análisis de mensajes orales:

- Obtención de información global y específica de conferencias y discursos sobre temas concretos y con cierta abstracción.
- Estrategias para comprender e inferir significados no explícitos. Ideas principales. Claves contextuales en textos orales sobre temas diversos o para comprobar la comprensión.
- Comprensión global de un mensaje, sin necesidad de entender todos y cada uno de los elementos del mismo.
- Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos.
 - Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.
 - Terminología específica del sector turístico (actividades de guía, información y asistencia turística)
 - Ideas principales y secundarias. Identificación del propósito comunicativo de los elementos del discurso oral.
- Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, locuciones, expresión de la condición y duda, uso

de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos preposicionales, verbos modales y otros.

- Otros recursos lingüísticos. Gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
- Diferentes acentos de lengua oral.
- Identificación de registros con mayor o menor grado de formalidad en función de la intención comunicativa y del contexto de comunicación.
- Utilización de estrategias para comprender e inferir significados por el contexto de palabras, expresiones desconocidas e información implícita en textos orales sobre temas profesionales.

Interpretación de mensajes escritos:

- Predicción de información a partir de elementos textuales y no textuales en textos escritos sobre temas diversos.
- Recursos digitales, informáticos y bibliográficos, para solucionar problemas de comprensión o para buscar información, ideas y opiniones necesarias para la realización de una tarea.
- Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos.
 - Soportes telemáticos. Fax, e-mail, burofax.
 - Terminología específica del sector turístico. Análisis de los errores más frecuentes. Sinónimos y antónimos, adjetivos descriptivos
 - Idea principal y secundaria. Identificación del propósito comunicativo de los elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto.
 - Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales, verbos seguidos de infinitivo o formas en «-ing», usos de las formas en «-ing» después de ciertos verbos, preposiciones y con función de sujeto, participios en «-ing» o en «-ed» y otros.
- Relaciones lógicas. Oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
- Relaciones temporales. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- Comprensión de sentidos implícitos, posturas o puntos de vista en artículos e informes referidos a temas profesionales concretos o de actualidad.
- Estrategias de lectura según el género textual, el contexto de comunicación y la finalidad que se persiga.

Producción de mensajes orales:

- Mensajes orales.
 - Registros utilizados en la emisión de mensajes orales según el grado de formalidad.
 - Terminología específica del sector turístico.
 - Expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional. Fórmulas básicas de interacción socio-profesional en el ámbito internacional.
 - Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales y otros.
 - Otros recursos lingüísticos. Gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
 - Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.

- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral.
 - Conversaciones informales improvisadas sobre temas cotidianos y de su ámbito profesional. Participación. Opiniones personales. Intercambio de información de interés personal.
 - Recursos utilizados en la planificación del mensaje oral para facilitar la comunicación. Secuenciación. Uso de circunloquios y paráfrasis para suplir carencias lingüísticas y mecanismos para dar coherencia y cohesión al discurso.
 - Discurso oral y medios para expresar lo que se quiere comunicar. Adaptación a la situación y al receptor, adoptando un registro adecuado.
 - Estrategias para participar y mantener la interacción y para negociar significados. Elementos paratextuales, aclarar opiniones, resumir, preguntar o repetir con otras palabras parte de lo dicho para confirmar la comprensión mutua.
 - Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
 - Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, otros.
 - Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Uso de los patrones de entonación.

Emisión de textos escritos:

- Composición de una variedad de textos de cierta complejidad. Planificación y revisión. Uso de mecanismos de organización, articulación y cohesión del texto.
- Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos.
 - Curriculum vitae y soportes telemáticos. Fax, e-mail, burofax.
 - Terminología específica del sector turístico.
 - Idea principal y secundaria. Propósito comunicativo de los elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto.
 - Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto. Nexos («Because of», «since», «although», «even if», «in spite of», «despite», «however», in contrast» y otros).
- Relaciones lógicas. Oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado, consecuencia.
- Secuenciación del discurso escrito (first, after, then, finally).
- Derivación. Sufijos para formar adjetivos y sustantivos.
- Relaciones temporales. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- Coherencia textual.
 - Adecuación del texto al contexto comunicativo.
 - Tipo y formato de texto.
 - Variedad de lengua. Registro. Uso apropiado al lector al que va dirigido el texto.
 - Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
 - Estructuras formales en los textos escritos. Selección y aplicación.
 - Ordenación lógica de frases y párrafos. Textos coherentes. Elementos de enlace adecuados.
 - Inversión. Después de «neither», «nor» y de «so». Después de expresiones negativas y de «only».
 - Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión. Ejemplificación. Conclusión y/o resumen del discurso.
 - Uso de los signos de puntuación.
- Redacción, en soporte papel y digital, de textos de cierta complejidad. Correspondencia, informes, resúmenes,

noticias o instrucciones, con claridad, razonable corrección gramatical y adecuación léxica al tema.

- Elementos gráficos para facilitar la comprensión. Ilustraciones, tablas, gráficos o tipografía, en soporte papel y digital.
- Argumentos. Razonamientos a favor o en contra de un punto de vista concreto y explicación de las ventajas y desventajas de varias opciones.

Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa):

- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
- Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.
- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.
- Interés por la buena presentación de los textos escritos tanto en soporte papel como digital, con respeto a las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las actividades de la dirección de servicios de restauración.

La tarea del director de servicios de restauración incluye el desarrollo de los procesos relacionados y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en inglés.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

ñ) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

- La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación utilizando el inglés.
- La caracterización de los procesos incluidos en las actividades de la dirección de servicios de restauración en inglés.
- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos aso-

ciados a las actividades de la dirección de servicios de restauración en inglés.

- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas (quejas, reclamaciones...), en inglés.

Módulo Profesional: Segunda lengua extranjera.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 0180.

1. Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global del mensaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha situado el mensaje en su contexto profesional.
- b) Se ha captado la idea principal del mensaje.
- c) Se ha identificado la información específica contenida en el mismo.
- d) Se ha identificado la actitud e intención del interlocutor.
- e) Se han extraído las ideas principales de un mensaje emitido por un medio de comunicación.
- f) Se ha identificado el hilo argumental de una situación comunicativa visionada.
- g) Se han determinado los roles que aparecen en una secuencia visionada.

2. Interpreta información profesional escrita contenida en textos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha leído de forma comprensiva textos específicos de su ámbito profesional.
- b) Se ha identificado con precisión la terminología utilizada.
- c) Se ha extraído la información más relevante de un texto relativo a su profesión.
- d) Se han realizado traducciones directas e inversas de textos específicos sencillos, utilizando materiales de consulta y diccionarios técnicos.
- e) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos. E-mail, fax.
- f) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- g) Se han leído con cierto grado de independencia distintos tipos de textos, adaptando el estilo y la velocidad de lectura aunque pueda presentar alguna dificultad con modismos poco frecuentes.

3. Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comunicado utilizando fórmulas sencillas, nexos de unión y estrategias de interacción.
- b) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
- c) Se han manifestado preferencias laborales en su sector profesional.
- d) Se ha descrito con relativa fluidez su entorno profesional más próximo.
- e) Se han secuenciado las actividades propias de un proceso productivo de su sector profesional.
- f) Se han realizado, de manera clara, presentaciones breves y preparadas sobre un tema dentro de su especialidad.
- g) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones adaptadas a su nivel.
- h) Se ha respondido a preguntas breves complementarias relativas a su profesión.
- i) Se ha intercambiado, con cierta fluidez, información específica utilizando frases de estructura sencilla.

4. Elabora textos sencillos, relacionado reglas gramaticales con el propósito de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplimentado información básica requerida en distintos tipos de documentos.
- b) Se ha elaborado una solicitud de empleo a partir de una oferta de trabajo dada.
- c) Se ha redactado un breve currículum vitae.
- d) Se ha cumplimentado un texto dado con apoyos visuales y claves lingüísticas aportadas.
- e) Se ha elaborado un pequeño informe con un propósito comunicativo específico.
- f) Se ha redactado una carta comercial a partir de instrucciones detalladas y modelos dados.
- g) Se han realizado resúmenes breves de textos sencillos, relacionados con su entorno profesional.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.
- c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- d) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.
- f) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

Duración: 128 horas.

Contenidos básicos:

Reconocimiento de mensajes orales:

- Comprensión de mensajes orales en situaciones diversas. Habituales, personales y profesionales.
- Mensajes sencillos directos, telefónicos, grabados y audiovisuales.
- Terminología específica del sector turístico.
- Ideas principales.
- Recursos gramaticales. Estructura de la oración, tiempos verbales, nexos.
- Otros recursos lingüísticos. Acuerdos y desacuerdos, opiniones y consejos.

Interpretación de mensajes escritos:

- Comprensión global de documentos sencillos relacionados con situaciones tanto de la vida profesional como cotidiana (hojas de reclamaciones, quejas, solicitudes de reserva, cuestionario de satisfacción, entre otros).
- Terminología específica del sector turístico.
- Ideas principales.
- Síntesis de ideas al leer documentos escritos (correos electrónicos, faxes, reclamaciones, entre otros).
- Recursos gramaticales. Estructura de la oración, tiempos verbales y nexos.
- Relaciones temporales básicas. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Producción de mensajes orales:

- Creación de la comunicación oral.
 - Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
 - Participación en conversaciones y exposiciones relativas a situaciones de la vida profesional.

- Terminología específica del sector turístico
- Expresión fónica, entonación y ritmo.
- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
- Aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales (estructura de la oración, tiempos verbales y nexos).
- Fonética. Expresión fónica, entonación y ritmo.
- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral.
 - Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
 - Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc.
 - Utilización de recursos lingüísticos y semánticos (sinonimia).
 - Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Uso de los patrones de entonación.

Elaboración de textos escritos:

- Redacción de documentos «modelo» específicos relacionados con aspectos profesionales.
 - Currículum vitae y soportes telemáticos. Fax, e-mail, burofax.
 - Terminología específica, seleccionando la acepción correcta en el diccionario técnico según el contexto.
- Aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales (estructura de la oración, tiempos verbales y nexos).
- Relaciones temporales básicas. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- Aplicación de fórmulas y estructuras hechas utilizadas en la comunicación escrita.
 - Fórmulas epistolares. Estructuras de encabezamiento, desarrollo y despedida.
 - Estructura de un e-mail, fax, burofax, así como de otros documentos estándar.
- Coherencia textual.
 - Tipo y formato de texto.
 - Selección léxica de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
 - Uso de los signos de puntuación.

Aplicación de actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación:

- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos.
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
- Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.
- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las actividades de la dirección de servicios de restauración.

La tarea del director de servicios de restauración incluye el desarrollo de los procesos relacionados y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en inglés.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso

para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

ñ) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

- La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación utilizando una segunda lengua extranjera.
- El desarrollo de los procesos incluidos en las actividades de la dirección de servicios de restauración en una segunda lengua extranjera.
- La formalización de documentos asociados a las actividades de la dirección de servicios de restauración en una segunda lengua extranjera.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas (quejas, reclamaciones...), en una segunda lengua extranjera.

Módulo Profesional: Proyecto de dirección de servicios en restauración.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0513.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.
- b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
- c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.
- d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.
- e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.
- f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.
- g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.
- h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.
- i) Se ha elaborado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.

b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.

c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.

d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.

e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.

f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.

g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.

i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

3. Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

- a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de ejecución.
- b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad.
- c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.
- d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.
- e) Se han identificado los riesgos inherentes a la implementación definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.
- f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.
- g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación.
- h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución.

4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.
- b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.
- c) Se han definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.
- d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.
- e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.
- f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y se han elaborado los documentos específicos.
- g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto cuando este existe.

Duración: 30 horas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye las subfunciones de recopilación de información, identificación de necesidades y estudio de viabilidad.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar respuesta a las necesidades planteadas concretando los aspectos relevantes para su realización. Incluye las subfunciones de definición del proyecto, planificación de la intervención y elaboración de la documentación.

La función de organización de la ejecución incluye las subfunciones de programación de actividades, gestión de recursos y supervisión de la intervención.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en el sector de de la restauración.

La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- Conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- Utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- Autonomía e iniciativa.
- Innovación en el planteamiento y objetivos del proyecto.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0514.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivadas de la relación laboral.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

4. Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de seguridad Social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social.

d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.

e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.

f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

Búsqueda activa de empleo:

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

- Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.

- Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro.

- Políticas de empleo.

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

- Definición del objetivo profesional individual.

- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

- Formación profesional inicial.

- Formación para el empleo.

- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

- El proceso de toma de decisiones.

- El proyecto profesional individual.

- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

- Métodos para encontrar trabajo.

- Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.

- Análisis de los procesos de selección.

- Aplicaciones informáticas.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Concepto de equipo de trabajo.

- Clasificación de los equipos de trabajo.

- Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.

- Tipos de metodologías para trabajar en equipo.

- Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.

- Técnicas de dirección de equipos.

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

- Equipos en el sector de la dirección de Servicios en Restauración según las funciones que desempeñan.

- Equipos eficaces e ineficaces.

- Similitudes y diferencias.

- La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.

- La participación en el equipo de trabajo.

- Diferentes roles dentro del equipo.

- La comunicación dentro del equipo.

- Organización y desarrollo de una reunión.

- Conflicto: características, fuentes y etapas.

- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

- El proceso de toma de decisiones en grupo.

Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.

- Relaciones Laborales.

- Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.

- Organismos que intervienen en las relaciones laborales.

- Análisis de la relación laboral individual.

- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.

- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

- El Salario. Interpretación de la estructura salarial.

- Salario Mínimo Interprofesional.

- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

- Representación de los trabajadores/as.
 - Representación sindical y representación unitaria.
 - Competencias y garantías laborales.
 - Negociación colectiva.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.
- Conflictos laborales.
 - Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
 - Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

Seguridad social, empleo y desempleo:

- Estructura del sistema de la seguridad social.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social. Afiliación, altas, bajas y cotización.
- Estudio de las prestaciones de la seguridad social.
- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Análisis de factores de riesgo.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
- Riesgos específicos en el sector de la dirección de servicios en restauración.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la Dirección de Servicios en Restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos

para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

n) Reconocer posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando su viabilidad para desarrollar la cultura emprendedora y generar su propio empleo.

o) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

p) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

k) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

n) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

p) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de la restauración.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.
Equivalencia en créditos ECTS: 4.
Código: 0515.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa relacionada con las actividades de la dirección de servicios en restauración.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de actividades de la dirección de servicios en restauración.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de las actividades de la dirección de servicios en restauración, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.

k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.

l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de actividades de la dirección de servicios en restauración.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con las actividades de la dirección de servicios en restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurrir estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas relacionadas con las actividades de la dirección de servicios en restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme relacionada con las actividades de la dirección de servicios en restauración.

j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.

k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de dirección en servicios en restauración en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».

h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.

i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.

b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de actividades de la dirección de servicios en restauración.

e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de actividades de la dirección de servicios en restauración, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.

i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en las actividades de la dirección de servicios en restauración (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros).
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme de actividades de la dirección de servicios en restauración.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pyme de actividades de la dirección de servicios en restauración.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de las actividades de la dirección de servicios en restauración.
 - Objetivos de la empresa u organización.
 - Estrategia empresarial.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.
 - Elección del producto y/o servicio para la empresa u organización simulada.
 - Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general de una pyme de actividades de la dirección de servicios en restauración.
- Análisis del entorno específico de una pyme de actividades de la dirección de servicios en restauración.
- Relaciones de una pyme de actividades de la dirección de servicios en restauración con su entorno.
- Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.
- Relaciones de una pyme de actividades de la dirección de servicios en restauración con el conjunto de la sociedad.
 - Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.
- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una pyme u organización.

- Proyecto de simulación empresarial en el aula.

- Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.
- Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa y organizaciones.
- Elección de la forma jurídica: exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme de actividades de la dirección de servicios en restauración. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Plan de empresa: Elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.
 - Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.
 - Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.
 - Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Análisis de la información contable.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Gestión administrativa de una empresa de actividades de la dirección de servicios en restauración. Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada.
 - Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.
 - Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

l) Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo.

m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

p) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

q) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

r) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

k) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

o) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de las actividades de la dirección de servicios en restauración, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.
- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector de los servicios relacionados con los procesos de actividades de la dirección de servicios en restauración.
- La utilización de programas de gestión administrativa para pymes del sector.
- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de dirección de servicios en restauración y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la cultura emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.

Equivalencia en créditos ECTS: 22.

Código: 0516.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.

c) Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial.

d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.

e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.

f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza y responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.
- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.

g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.

j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

3. Ejecuta los procesos de servicios de restaurante y bar utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado las fórmulas y tipos de servicios que ofrece la empresa en cada área o departamento.

b) Se ha gestionado el aprovisionamiento, distribución, almacenamiento y/o conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio, siguiendo los protocolos establecidos.

c) Se han realizado y controlado las operaciones de puesta a punto y montaje de las áreas de producción y servicio.

d) Se han realizado las operaciones de servicio y atención al cliente en sus diversos ámbitos y fases, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo normas establecidas.

e) Se han elaborado bebidas, cócteles y combinados, identificando y aplicando técnicas de preparación, presentación y decoración, según protocolos establecidos.

f) Se han realizado elaboraciones o manipulaciones de alimentos a la vista del cliente en sus diversos ámbitos, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo normas establecidas.

g) Se han ejecutado los procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados, siguiendo las pautas de actuación marcadas por la empresa y utilizando de forma eficaz los medios y recursos existentes a tal efecto.

h) Se han seguido los protocolos de gestión de calidad y gestión ambiental de la empresa.

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

4. Ejecuta actividades relacionadas con el control y servicio de vinos y bebidas utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado las fórmulas y tipos de ofertas de vinos y bebidas que ofrece la empresa en cada área o departamento.

b) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de vinos y bebidas en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.

c) Se han realizado y controlado las operaciones de aprovisionamiento y el control de la bodega.

d) Se han realizado y controlado las operaciones de puesta a punto de útiles y equipos para el servicio, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo normas establecidas.

e) Se han realizado fichas de cata de vinos y bebidas, identificando las características organolépticas esenciales a través de la cata.

f) Se han realizado las operaciones de servicio de vinos y otras bebidas y atención al cliente en sus diversos ámbitos y fases, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo normas establecidas.

g) Se han seguido los protocolos de gestión de calidad y gestión ambiental de la empresa.

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

5. Participa en las actividades de planificación y dirección de servicios, justificando el uso de medios, equipos e instrumentos y controlando la aplicación de técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado y caracterizado las áreas de los departamentos relacionados con los servicios de alimentos y bebidas.

b) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a cada uno de los servicios o eventos ofertados por el establecimiento.

c) Se ha participado activamente en las tareas de planificación y organización de las áreas del establecimiento.

d) Se ha participado activamente en el diseño de instalaciones para eventos de catering.

e) Se ha participado activamente en las tareas de planificación y organización del servicio.

f) Se ha participado en las operaciones de control en cada una de las fases del servicio:

- Operaciones de puesta a punto y montaje de servicios.

- Recepción y atención al cliente.

- Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

- Facturación y cobro.

- Recogida y cierre del establecimiento.

g) Se han establecido y aplicado los elementos de protocolo en los servicios y eventos.

h) Se ha proporcionado a los clientes la información requerida, aplicando las diferentes técnicas de comunicación y de habilidades sociales.

i) Se han seguido los protocolos de gestión de calidad y gestión ambiental de la empresa.

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

Duración: 380 horas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias de este título y los objetivos generales del ciclo, tanto aquellos que se han alcanzado en el centro educativo, como los que son difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del Ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	64	2		
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	224	7		
0510. Procesos de servicios en restaurante.	224	7		
0511. Sumillería.			126	6
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.			126	6
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	96	3		
0502. Gastronomía y nutrición.			42	2
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.			126	6
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.			63	3
0179. Inglés.	128	4		
0180. Segunda lengua extranjera.	128	4		
0513. Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración.			30	
0514. Formación y orientación laboral.	96	3		

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0515. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0516. Formación en centros de trabajo.			380	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1.040	30

ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
509. Procesos de servicios en bar-cafetería. 510. Procesos de servicios en restaurante. 511. Sumillería.	512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS	
510. Procesos de servicios en restaurante. 511. Sumillería.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. 0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. 0502. Gastronomía y nutrición. 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 0179. Inglés. 0180. Segunda lengua extranjera. 0514. Formación y orientación laboral. 0507. Empresa e iniciativa emprendedora. 0516. Formación en centros de trabajo.	

ANEXO IV

Espacios y equipamientos mínimos

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos	Superficie m ² 20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Taller de cata	60	40
Taller de bar-cafetería	120	120
Taller de restaurante	210	210

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. - Medios audiovisuales. - Software específico.
Taller de cata	- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. - Paredes, suelos y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente. - Ordenador, cañón de proyección e Internet. - Medios audiovisuales. - Equipos de frío. (Armario de frío y cámaras de frío). - Mobiliario de cata (puesto individualizado con toma de agua, desagüe y luz). - Utillaje de cata (cestillas, escupideras, cristalería adecuada, decantadores, termómetros, sacacorchos, oxigenadores, etc.) - Equipos de destilación. - Alcolímetro.

Taller de bar-cafetería	<ul style="list-style-type: none"> - Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. - Paredes y suelos, barra y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente. - Botiquín. - Mobiliario de Bar-Cafetería (mesas, sillas, muebles auxiliares). - Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, ...) - Mobiliario de apoyo de acero inoxidable (mueble cafetero, para la plancha, estanterías para la barra y almacén). - Fregadero acero inoxidable con escurridor. - Maquinaria de Bar-Cafetería (cafetera de al menos dos grupos, molinillos de café, termos, chocolatera, batidoras de sobremesa, trituradoras, exprimidoras, picadora de hielo, fabricadora de hielo, lavavajillas de barra, envasadora al vacío,...) - Generadores de calor (Plancha de cafetería eléctrica con un fogón, horno de convección, freidora, campana extractora, tostadora con estantes, microondas,...). - Vitrinas verticales expositoras de cafetería con sistemas de mantenimiento de temperatura e iluminación. - Utensilios para la plancha con pequeña batería de cocción. - Utensilios para coctelería (cocteleras, vasos mezcladores con accesorios, biteros, rallador de nuez moscada,...). - Cristalería para Bar-Cafetería. - Vajilla para Bar-Cafetería. - Cubertería para Bar-Cafetería. - Útiles para Bar-Cafetería (lecheras, cafeteras, teteras, tablas de corte, cuchillos, exprimidores manuales, bandejas de limonada, portapajas, cubiteras, pinzas, servilleteros, coladores, boles, azucareros, ...) - Taquillas para vestuarios. - Equipo de facturación (tpv táctil, con comandos electrónicos) - Cubos basura seleccionada. - Ropa de Bar-Cafetería (tiras, paños, ...) <p>Deberán estar físicamente delimitados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almacenillo de Bar-Cafetería. - Vestuarios. - Sanitarios.
Taller de restaurante	<ul style="list-style-type: none"> - Servicio de energía eléctrica. - Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente. - Mobiliario de Restaurante (mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares,...). - Generadores de frío (armario de vinos,...). - Carros de Restaurante (caliente, infiernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas,...). - Útiles de Restaurante: rechaud con bombonas de gas, sauteusse, fondues, calienta fuentes, calentaplatos, baños maría, cepo jamonero, tabla de salmón,...). - Útiles de trinchaje. - Vajilla de Restaurante. - Cristalería de Restaurante. - Cubertería de Restaurante. - Equipo de venenciado. - Utillaje de Restaurante (cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruteras, cestillas para vinos reserva, objetos para decantar, cubiteras, pinzas hielo, jarras, saleros y pimenteros, números de mesa, ceniceros, palilleros, comboyos, molinillos de pimienta, carpetas y cartas,... decoración mesas). - Equipo de facturación (tpv con comandos electrónicos). - Ropa de Restaurante (muletones, manteles, cubre manteles, servilletas, tiras, litos, paños,...). - Maquinaria de limpieza y secado. (Lavavajillas industrial). - Mesa de descarga en acero inoxidable. - Estanterías en acero inoxidable. - Espacio de almacenamiento de artículos de limpieza. - Máquinas industriales de lavado, centrifugado y secado. - Planchadoras de rodillos y manuales y tablas de plancha. - Contenedores para ropa sucia. - Estanterías para ropa limpia. - Armario para ropa. - Taquillas. - Sanitarios. (Con duchas). <p>Deberán estar físicamente delimitados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Offices. - Vestuarios. - Sanitarios.

ANEXO V A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Ciclo Formativo de Dirección de Servicios en Restauración

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	• Servicios en Restauración.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
	• Cocina y Pastelería.	
0509. Procesos de servicios en bar-café tería.	• Servicios en Restauración.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0510. Procesos de servicios en restaurante.	• Servicios en Restauración.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0511. Sumillería.	• Servicios en Restauración.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	• Servicios en Restauración.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	• Hostelería y Turismo.	• Profesor de Enseñanza Secundaria. • Catedrático de Enseñanza Secundaria.
0502. Gastronomía y nutrición.	• Hostelería y Turismo.	• Profesor de Enseñanza Secundaria. • Catedrático de Enseñanza Secundaria.
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	• Hostelería y Turismo.	• Profesor de Enseñanza Secundaria. • Catedrático de Enseñanza Secundaria.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	• Hostelería y Turismo.	• Profesor de Enseñanza Secundaria. • Catedrático de Enseñanza Secundaria.
0179. Inglés.	• Inglés.	• Profesor de Enseñanza Secundaria. • Catedrático de Enseñanza Secundaria.
0180. Segunda lengua extranjera.	• Segunda Lengua Extranjera.	• Profesor de Enseñanza Secundaria. • Catedrático de Enseñanza Secundaria.
0513. Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración.	• Servicios en Restauración.	• Profesores Técnicos de Formación Profesional.
	• Hostelería y Turismo.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0514. Formación y orientación laboral.	• Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0515. Empresa e iniciativa emprendedora.	• Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

ANEXO V B)

Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

CUERPOS	ESPECIALIDADES	TITULACIONES
- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesores de Enseñanza Secundaria.	- Formación y Orientación laboral.	- Diplomado en Ciencias Empresariales. - Diplomado en Relaciones Laborales. - Diplomado en Trabajo Social. - Diplomado en Educación Social. - Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	- Hostelería y Turismo.	- Diplomado en Turismo.
- Profesores Técnicos de Formación Profesional.	- Servicios en Restauración.	- Técnico Superior en Restauración. - Técnico Especialista en Hostelería.

ANEXO V C)

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada, de otras Administraciones distintas a la educativa y orientaciones para la Administración Pública

Módulos profesionales	Titulaciones
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. 0509. Procesos de servicios en bar-cafetería. 0510. Procesos de servicios en el restaurante. 0511. Sumillería. 0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración. 0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.	- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto. Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico Superior en Restauración. - Técnico Especialista en Hostelería.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 0502. Gastronomía y nutrición. 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 0179. Inglés. 0180. Segunda lengua extranjera. 0514. Formación y orientación laboral. 0515. Empresa e iniciativa emprendedora.	- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

ANEXO VI

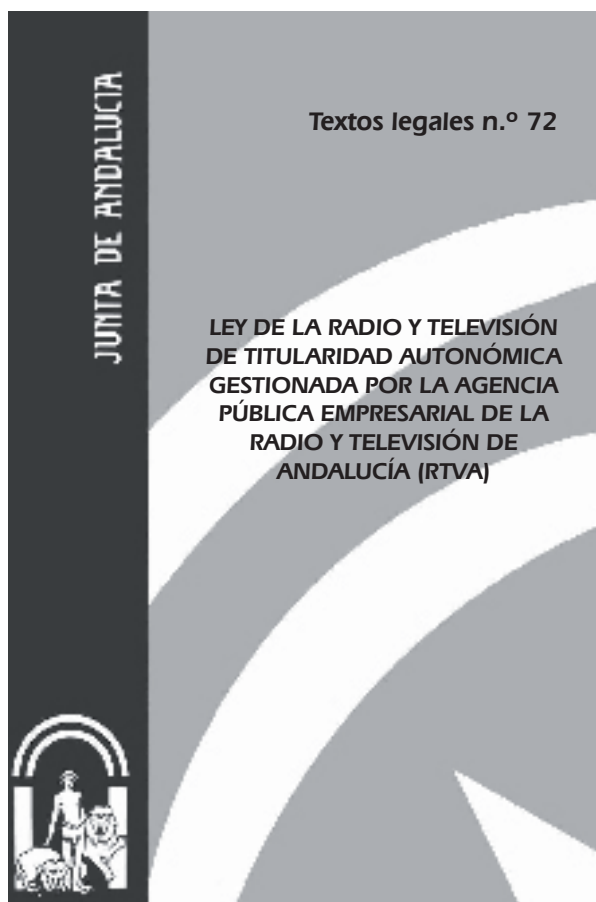
Módulos profesionales del Ciclo Formativo de Dirección de Servicios en Restauración que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia

Módulos profesionales que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia
0496 Control del aprovisionamiento de materias primas. 0502 Gastronomía y nutrición. 0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 0503 Gestión administrativa y comercial en restauración. 0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 0179 Inglés. 0180 Segunda lengua extranjera. 0513 Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración. 0514 Formación y orientación laboral. 0515 Empresa e iniciativa emprendedora.
Módulos profesionales que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia y requieren actividades de carácter presencial
0509 Procesos de servicios en bar-cafetería. 0510 Procesos de servicios en restaurante. 0511 Sumillería. 0512 Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 72

Título: Ley de la Radio y Televisión de Titularidad Autonómica gestionada por la Agencia Pública Empresarial de la Radio y Televisión de Andalucía (RTVA)



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2009

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 2,56 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 73

Título: Ley por la que se crea el Consejo Andaluz de Concertación Local



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2009

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 1,65 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 74

Título: Ley por la que se crea la Agencia Tributaria de Andalucía y se aprueban Medidas Fiscales y Estatuto de la Agencia Tributaria de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2009

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

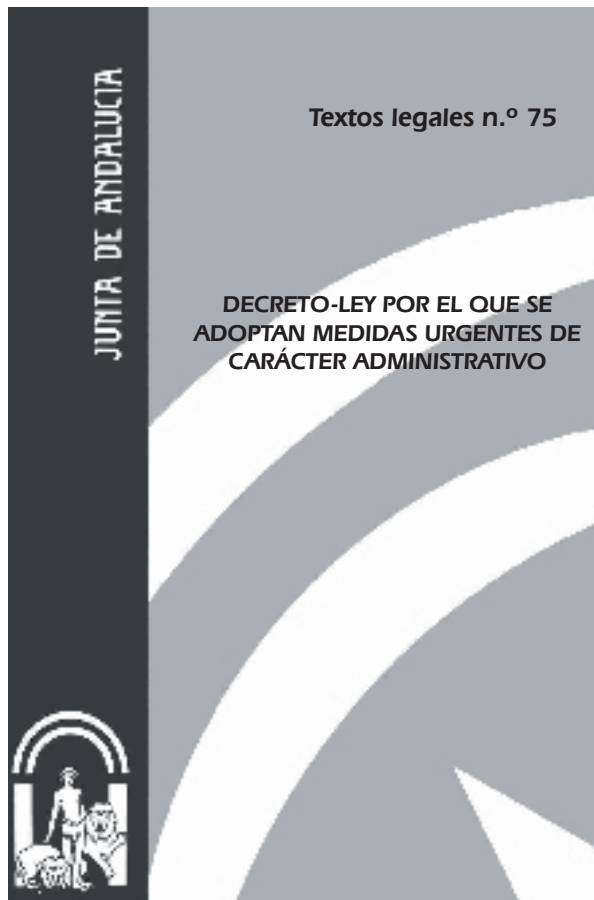
Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación
que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA
al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 4,47 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 75

Título: Decreto-Ley por el que se adoptan medidas urgentes de carácter administrativo



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2009

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 2,15 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 76

Título: Ley reguladora de la Mediación Familiar en la Comunidad Autónoma de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2009

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 2,14 € (IVA incluido)

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63