

**PROCEDIMIENTO
DE
RECONOCIMIENTO,
EVALUACIÓN,
ACREDITACIÓN Y
REGISTRO DE LAS
COMPETENCIAS
PROFESIONALES
(PREAR)**



ICUAM
INSTITUTO DE LAS
CUALIFICACIONES
REGION DE MURCIA



Región de Murcia





01	ÍNDICE
03	INFORMACIÓN GENERAL
04	1 / Concepto y fines del procedimiento
06	2 / Fases del procedimiento
06	2.1 / Inscripción
09	2.2 / Asesoramiento
09	2.3 / Evaluación de la competencia profesional
10	2.4 / Acreditación y registro de la competencia profesional
11	Esquema 1
12	Esquema 2
13	3 / Derechos y obligaciones del participante
14	4 / Acceso al procedimiento: requisitos de participación y documentación justificativa
17	5 / Efectos de las acreditaciones obtenidas
17	6 / Plan de formación
18	INFORMACIÓN ESPECÍFICA
19	Contenidos relativos a una convocatoria específica
20	GLOSARIO DE TÉRMINOS
	EJEMPLOS DE:
30	/ Cualificación profesional
32	/ Unidad de competencia
34	/ Módulo formativo
39	CASO PRÁCTICO: CUALIFICACIÓN COCINA



DOCUMENTO INFORMATIVO

PROCEDIMIENTO DE RECONOCIMIENTO, EVALUACIÓN, ACREDITACIÓN Y REGISTRO DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES (PREAR)

INSTITUTO DE LAS CUALIFICACIONES DE LA REGIÓN DE MURCIA (ICUAM)

Este documento se estructura en dos bloques de información.

Un primer bloque contiene **INFORMACIÓN GENERAL**, tiene carácter permanente y es común a todas las convocatorias que se realicen. Se trata, pues, de información a proporcionar en cualquier momento, independientemente de que haya o no una convocatoria abierta para un procedimiento concreto.

Un segundo bloque es de **INFORMACIÓN ESPECÍFICA** y contiene la información recogida en cada convocatoria concreta, a proporcionar en el momento en el que ésta se hace pública. **Se acompaña de un glosario de términos para aclarar posibles dudas, ASÍ COMO DE ESQUEMAS, EJEMPLOS Y CASO PRÁCTICO.**



INFORMACIÓN GENERAL →





1 // CONCEPTO Y FINES DEL PROCEDIMIENTO



PROCEDIMIENTO DE RECONOCIMIENTO, EVALUACIÓN, ACREDITACIÓN Y REGISTRO DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

Es el conjunto de actuaciones dirigidas a evaluar y reconocer las competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o de vías no formales de formación.

NATURALEZA DE LA EVALUACIÓN

La **evaluación** es el proceso estructurado por el que se comprueba si la competencia profesional de una persona cumple o no con los elementos establecidos como referencia para tal fin: las realizaciones y criterios que se especifican en cada unidad de competencia del **Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales**.
<VER GLOSARIO>





FINES DEL PROCEDIMIENTO

- A // Evaluar las competencias profesionales que poseen las personas, mediante procedimientos y metodologías comunes que garanticen la validez, fiabilidad, objetividad y rigor técnico de la evaluación.
- B // Acreditar oficialmente las competencias profesionales, favoreciendo su puesta en valor con el fin de facilitar tanto la inserción e integración laboral y la libre circulación en el mercado de trabajo, como la progresión personal y profesional.
- C // Facilitar a las personas el aprendizaje a lo largo de la vida y el incremento de su cualificación profesional, ofreciendo oportunidades para la obtención de una acreditación parcial acumulable, con la finalidad de completar la formación conducente a la obtención del correspondiente Título de Formación Profesional o Certificado de Profesionalidad.





2 // FASES DEL PROCEDIMIENTO

FASE PREVIA ABIERTA Y PERMANENTE: INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN

El Instituto de las Cualificaciones de la Región de Murcia (en adelante ICUAM) y la red de Información y Orientación que se constituirá garantizarán UN SERVICIO ABIERTO Y PERMANENTE DE INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN que facilite la decisión de todas las personas interesadas, sobre:

// La naturaleza y las fases del procedimiento.

// El acceso al mismo, sus derechos y obligaciones.

// Las acreditaciones oficiales que pueden obtener y los efectos de las mismas.

Fases del procedimiento: (VER ESQUEMA 1)

2.1 // INSCRIPCIÓN

El procedimiento comienza con la **publicación de la convocatoria** correspondiente en el Boletín Oficial de la Región de Murcia (BORM), y un extracto de la misma en el Boletín Oficial del Estado (BOE).

Se convoca el reconocimiento y acreditación de unas **unidades de competencia** concretas, correspondientes a una determinada cualificación profesional.

La convocatoria establece un **plazo** para presentar las solicitudes y la documentación correspondiente.



LA INSCRIPCIÓN SE REALIZARÁ

- // En los lugares y por las vías que se determinen en la convocatoria.
- // En el modelo de solicitud contemplado en la convocatoria, acompañado del currículum vitae europeo y de la documentación justificativa de la experiencia laboral y la formación adquirida por el/la candidato/a.
- // Los/as candidatos/as podrán presentar junto con la solicitud cuestionarios de autoevaluación que se indicarán en la correspondiente convocatoria.
- // Los/as interesados/as pueden inscribirse en cualquier convocatoria pública, efectuada por cualquiera de las Comunidades Autónomas.

Finalizado el plazo de inscripción, el órgano convocante:

- // Examina las solicitudes presentadas y verifica que cumplen los requisitos.
- // Elabora y publica, en los lugares indicados en la convocatoria, una relación de aspirantes admitidos/as y excluidos/as provisional, con un plazo para subsanar.
- // Transcurrido ese plazo y procesadas las subsanaciones se publica la relación definitiva de aspirantes admitidos/as y excluidos/as.





Los/as aspirantes admitidos/as pasan a la fase de asesoramiento, con la excepción que se contempla a continuación:

Si la convocatoria prevé un número determinado de plazas para el reconocimiento y la acreditación, además de esa fase inicial de admisión es necesario **realizar una selección entre los/as candidatos/as admitidos/as inicialmente**. En este caso, el órgano convocante:

- // Valora las solicitudes de acuerdo con los criterios establecidos en la convocatoria.
- // Elabora y publica, en los lugares indicados en la convocatoria, una relación provisional con la puntuación de todos/as los/as aspirantes, con un plazo para posibles subsanaciones y reclamaciones.
- // Transcurrido ese plazo y procesadas, en su caso, las reclamaciones se publica la relación definitiva con la puntuación de los/as aspirantes, hasta el número de plazas previstas. Los/as aspirantes no seleccionados/as podrán recurrir en alzada.



Los/as aspirantes admitidos/as y seleccionados/as pasan a la fase de asesoramiento.



2.2 // ASESORAMIENTO

Será obligatoria y tendrá carácter individual o colectivo. Podrá realizarse de forma presencial o a través de medios telemáticos.

Durante esta fase, el asesor/a orientará al candidato/a para aportar las evidencias a incluir en su historial profesional y formativo que puedan ayudar a demostrar sus competencias profesionales, así como a cumplir el cuestionario de autoevaluación.

Esta fase finaliza con la realización por parte del asesor o asesora de un informe orientativo sobre la conveniencia de que el/la aspirante acceda a la fase de evaluación, y sobre las competencias profesionales que considera suficientemente justificadas. Si el informe es negativo (no se consideran demostradas las competencias profesionales) se indicará al/la candidato/a la formación complementaria que debería realizar.

Dado el carácter no vinculante de dicho informe, el/la aspirante es quien decide finalmente su participación en la siguiente fase.

2.3 // EVALUACIÓN DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL

Se realizará analizando el informe del asesor o asesora y toda la documentación aportada por el/la candidato/a.

La evaluación en cada una de las unidades de competencia en las que se haya inscrito el candidato o candidata, tendrá por objeto comprobar si demuestra la competencia profesional requerida en las realizaciones profesionales, en los niveles establecidos en los criterios de realización y en una situación de trabajo, real o simulada, fijada a partir del contexto profesional.

Se utilizarán los métodos que se consideren necesarios con el fin de comprobar lo explicitado por la persona. Esos métodos pueden ser, entre



otros, la observación del candidato o candidata en el puesto de trabajo, simulaciones, pruebas estandarizadas de competencia profesional o entrevista profesional.

Todas las evidencias y actividades desarrolladas deben recopilarse y registrarse. El resultado de esta fase es la competencia demostrada o no demostrada.

El/la candidato/a es informado/a del resultado y tiene derecho a reclamación ante la Comisión de Evaluación y, en su caso, recurso de alzada.



2.4 // ACREDITACIÓN Y REGISTRO DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL

A los candidatos y candidatas que superen el proceso de evaluación se les expedirá una acreditación de cada una de las unidades de competencia en las que hayan demostrado su competencia profesional.

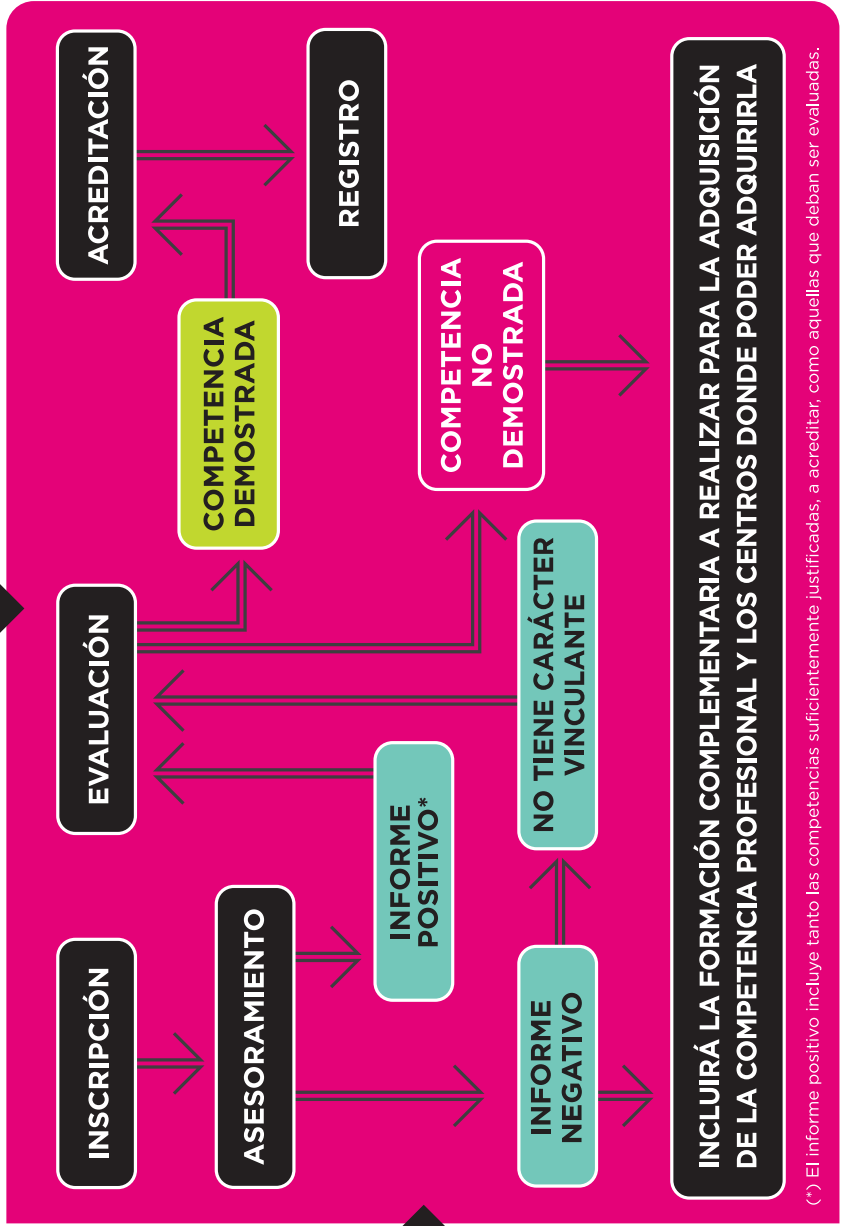
Si la persona candidata completa todas las unidades de competencia y reúne los requisitos para la obtención de un Certificado de Profesionalidad o un Título de Formación Profesional, la Administración competente (laboral en el primer caso y educativa en el segundo) le indicará los trámites necesarios para su obtención (VER ESQUEMA 2).

La obtención del Título de **Técnico** o de **Técnico Superior** requerirá cumplir los requisitos de acceso previos a las enseñanzas correspondientes, según prevé la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ESQUEMA 1

INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN

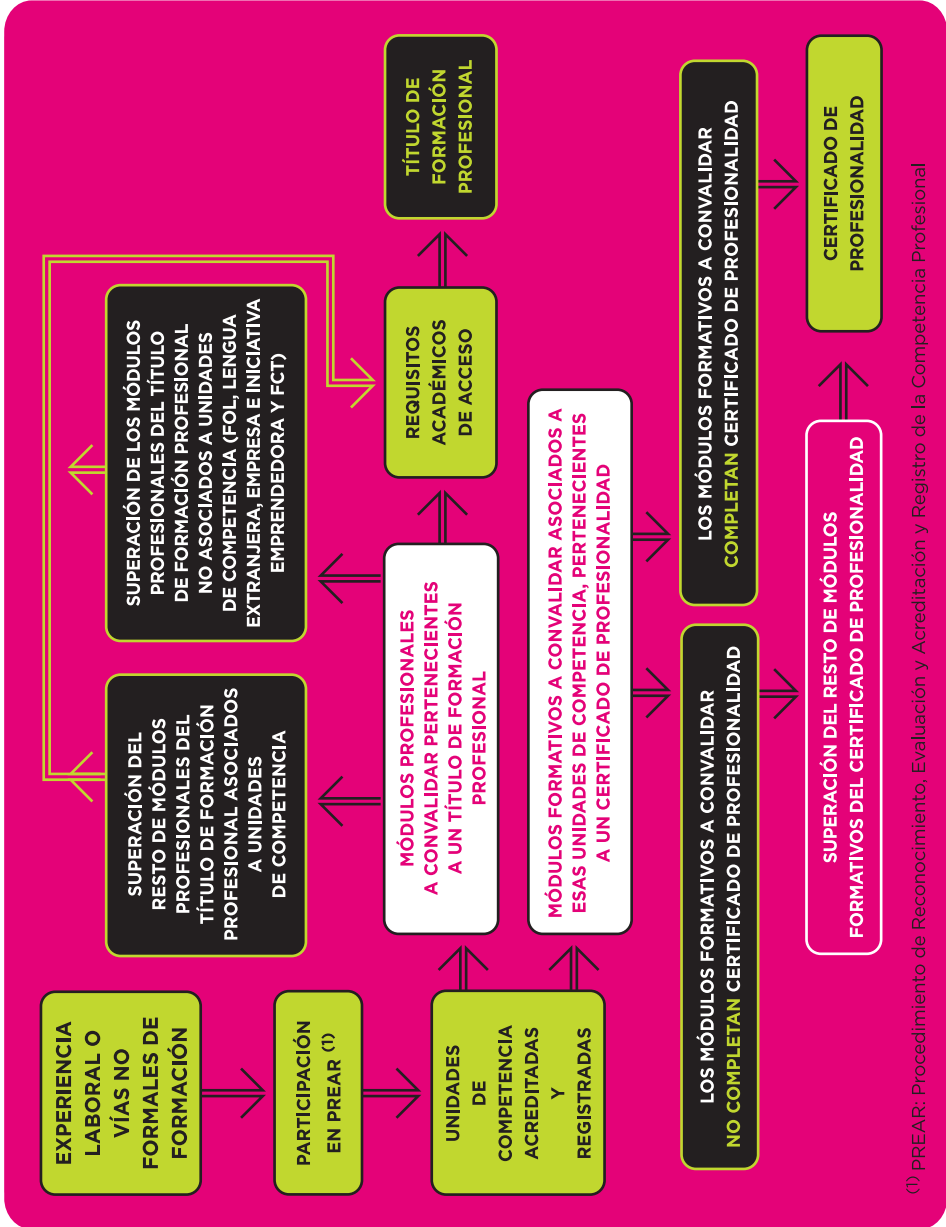
(fase con carácter permanente así como referente a una convocatoria concreta de PREAR)



(*) El informe positivo incluye tanto las competencias suficientemente justificadas, a acreditar, como aquellas que deban ser evaluadas.

VÍAS DE ACCESO: EXPERIENCIA LABORAL VÍAS NO FORMALES DE FORMACIÓN

ESQUEMA 2



(1) PREAR: Procedimiento de Reconocimiento, Evaluación y Acreditación y Registro de la Competencia Profesional



3 // DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL/LA PARTICIPANTE

DERECHOS

- / Igualdad de oportunidades en el acceso.
- / El acceso al procedimiento es voluntario.
- / Información de los pasos a seguir en el procedimiento.
- / Cualquier tratamiento de datos de carácter personal que se lleve a cabo durante la tramitación del procedimiento respetará lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.
- / Fiabilidad del procedimiento: utilización de criterios, métodos e instrumentos que aseguren resultados comparables en todas las personas participantes.
- / Validez del procedimiento: los métodos de evaluación deberán medir adecuadamente la competencia profesional.
- / Objetividad del procedimiento: se asegurará el rigor técnico y la imparcialidad de las comisiones.
- / Transparencia del proceso de evaluación.
- / Los resultados de la evaluación serán confidenciales.
- / Revisión del resultado de las evaluaciones.
- / Obtención de la certificación una vez superado el procedimiento.

OBLIGACIONES

- / Pago de la tasa correspondiente, si así lo establece la convocatoria.
- / Aportación de los documentos exigidos conforme a la autenticidad y legalidad establecidas en la convocatoria.
- / Cumplimiento de las normas de Prevención de Riesgos Laborales que se establezcan en la fase de evaluación.
- / Cumplimiento de las normas establecidas en la convocatoria.



4 // ACCESO AL PROCEDIMIENTO: REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y DOCUMENTACIÓN JUSTIFICATIVA

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

A) NACIONALIDAD O RESIDENCIA

- / Poseer nacionalidad española, o
- / Poseer certificado de registro de ciudadanía comunitaria o tarjeta de familiar de ciudadano o ciudadana de la Unión, o
- / Ser titular de autorización de residencia -o de residencia y trabajo- en España en vigor.

B) EDAD

- / 18 años cumplidos (nivel 1) para unidades de competencia de cualificación de nivel 1.
- / 20 años cumplidos (nivel 2 y 3)¹ para unidades de competencia de cualificaciones de niveles 2 y 3.

C) EXPERIENCIA LABORAL Y/O FORMACIÓN RELACIONADA CON LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES QUE SE QUIEREN ACREDITAR

¹ Excepcionalmente para las convocatorias realizadas durante 2009 y 2010, y de acuerdo a la Disposición transitoria tercera del Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral, a la acreditación de unidades de competencia de nivel 2 se podrán presentar las personas que en el momento de realizar la inscripción tengan 19 años de edad.





EXPERIENCIA LABORAL

- / 2 años con un mínimo de 1.200 horas trabajadas (para unidades de competencia de cualificaciones de nivel 1) en los últimos 10 años anteriores a la convocatoria.
- / 3 años con un mínimo de 2.000 horas trabajadas (para unidades de competencia de cualificaciones de los niveles 2 y 3) en los últimos 10 años anteriores a la convocatoria.

FORMACIÓN

- / 200 horas (para unidades de competencia de cualificaciones de nivel 1) en los últimos 10 años anteriores a la convocatoria.
- / 300 horas (para unidades de competencia de cualificaciones de los niveles 2 y 3) en los últimos 10 años anteriores a la convocatoria.

D) REQUISITOS ESPECÍFICOS NO ACADÉMICOS ACORDADOS ENTRE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO Y COMUNIDADES AUTÓNOMAS CUANDO LA NATURALEZA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA ASÍ LO EXIJA

Las personas mayores de 25 años que reúnan los requisitos de experiencia laboral o formativa indicada, y que no puedan justificarlos mediante los documentos reseñados, podrán solicitar su inscripción provisional en el procedimiento. Presentarán la justificación de su experiencia laboral o aprendizajes no formales de formación mediante alguna prueba admitida en derecho. Se designarán asesores/as que emitirán informe sobre la procedencia o no de la participación del/la aspirante en el procedimiento. En caso afirmativo, se llevará a cabo la inscripción definitiva.



DOCUMENTACIÓN A APORTAR

A) / DNI o Pasaporte.

- / Certificado de registro como residente comunitario/a (ciudadanos/as de la Unión Europea) o tarjeta de residencia de familiar de ciudadano/a de la Unión.
- / Tarjeta de residencia o de residencia y permiso de trabajo en vigor (extranjeros/as no comunitarios/as).

B) / DNI o NIE.

C) // **EXPERIENCIA LABORAL TRABAJADORES O TRABAJADORAS ASALARIADOS/AS:**

- / Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, Instituto Social de la Marina o mutualidad a la que estuvieran afiliados/as, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación, y
- / Contrato de trabajo o certificación de la empresa en la que conste la duración de los períodos de la prestación del contrato, actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado.

// **TRABAJADORES/AS AUTÓNOMOS/AS O POR CUENTA PROPIA:**

- / Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente, y
- / Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado.

// **TRABAJADORES/AS VOLUNTARIOS/AS O BECARIOS/AS:**

- / Certificación de la organización donde se haya prestado la asistencia en la que consten las actividades y funciones realizadas, año en que se han realizado y número total de horas dedicadas a las mismas.

// **FORMACIÓN**

- / Documento que acredite que el/la aspirante posee formación relacionada con las unidades de competencia que se pretendan acreditar, en el que consten los contenidos y las horas de formación.

D) / Documento justificativo de cumplir con alguno de los requisitos específicos adicionales previstos.



5 // EFECTOS DE LAS ACREDITACIONES OBTENIDAS

La acreditación de una unidad de competencia adquirida por este procedimiento tiene efectos de acreditación parcial acumulable, con la finalidad, en su caso, de completar la formación conducente a la obtención del correspondiente Título o Certificado.

La Administración educativa reconocerá las unidades de competencia acreditadas, que surtirán efectos de convalidación de los módulos profesionales correspondientes, según la normativa vigente para cada Título.

El Servicio Regional de Empleo y Formación reconocerá las unidades de competencia acreditadas, que surtirán efectos de exención de los módulos formativos asociados a las unidades de competencia de los Certificados de Profesionalidad, según la normativa vigente para cada Certificado.

6 // PLAN DE FORMACIÓN

Al concluir el procedimiento de evaluación y acreditación, el órgano convocante remitirá a todas las personas que hayan participado en él un escrito en el que se haga constar, según proceda:

- a) Posibilidades de formación, con las orientaciones pertinentes, para que puedan **acreditar en convocatorias posteriores** las unidades de competencia para las que habían solicitado acreditación y que no han demostrado a través del procedimiento.
- b) Posibilidades de formación, con las orientaciones pertinentes, para completar la formación conducente a la **obtención de un Título de Formación Profesional o Certificado de Profesionalidad**, relacionado con las unidades de competencia acreditadas a través del procedimiento.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA →





INFORMACIÓN ESPECÍFICA



Es la información recogida EN CADA CONVOCATORIA CONCRETA, a proporcionar en el momento en el que se hace pública.

CONTENIDOS RELATIVOS A UNA CONVOCATORIA ESPECÍFICA

Cada convocatoria debe incluir como mínimo la siguiente información:

- 1) Identificación de las unidades de competencia que son objeto de evaluación así como los Títulos de Formación Profesional y/o Certificados de Profesionalidad en los que están incluidas.
- 2) Requisitos generales y específicos de los/as participantes.
- 3) Lugares o medios para formalizar la inscripción y los puntos específicos en los que se facilitará información y orientación.
- 4) Lugares donde se desarrollará el procedimiento.
- 5) Periodo de inscripción y plazos de las diferentes fases del procedimiento.
- 6) Procedimiento y plazos para presentar reclamaciones al resultado de la evaluación de las unidades de competencia.
- 7) En el caso de que se limite el número de personas que podrán ser evaluadas, ese límite debe ser establecido en la convocatoria.
- 8) Criterios de selección, en el caso de que se convoque un número máximo de personas a evaluar.

GLOSARIO DE TÉRMINOS →





GLOSARIO DE TÉRMINOS



// FAMILIA PROFESIONAL

División del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que responde a criterios de afinidad de la competencia profesional de las ocupaciones y puestos de trabajo detectados.

SE HAN DEFINIDO 26 FAMILIAS PROFESIONALES

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1) Actividades Físicas y Deportivas | 15) Industrias Extractivas |
| 2) Administración y Gestión | 16) Informática y Comunicaciones |
| 3) Agraria | 17) Instalación y Mantenimiento |
| 4) Artes y Artesanías | 18) Madera, Mueble y Corcho |
| 5) Artes Gráficas | 19) Marítimo-Pesquera |
| 6) Comercio y Marketing | 20) Química |
| 7) Edificación y Obra Civil | 21) Sanidad |
| 8) Electricidad y Electrónica | 22) Seguridad y Medio Ambiente |
| 9) Energía y Agua | 23) Servicios Socioculturales y a la Comunidad |
| 10) Fabricación Mecánica | 24) Transporte y Mantenimiento de Vehículos |
| 11) Hostelería y Turismo | 25) Textil, Confección y Piel |
| 12) Imagen Personal | 26) Vidrio y Cerámica |
| 13) Imagen y Sonido | |
| 14) Industrias Alimentarias | |



// NIVEL

Grado de conocimiento, iniciativa, autonomía y responsabilidad preciso para realizar la actividad laboral. Se han definido 5 niveles. Los niveles del ámbito de la Formación Profesional van del 1 (más básico) al 3 (más especializado).

// OCUPACIÓN

Es la tarea o función que se desempeña en el puesto de trabajo y que puede estar relacionada o no con la profesión del/la trabajador/a (nivel de educación), y por la cual recibe una remuneración en dinero o especie.

// VÍAS FORMALES

Procesos formativos cuyo contenido está explícitamente diseñado en un programa que conduce a una acreditación oficial.

// VÍAS NO FORMALES

Procesos formativos no conducentes a acreditaciones oficiales.





CP // CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

Conjunto de competencias profesionales con significación para el empleo, que pueden ser adquiridas mediante formación modular u otros tipos de formación, así como a través de la experiencia laboral (Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional).

LAS CUALIFICACIONES QUE SE INCORPOREN AL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES DEBERÁN CONTENER, AL MENOS, LOS SIGUIENTES ELEMENTOS:

- // La denominación.
- // El nivel de cualificación.
- // La competencia general de la cualificación.
- // Entorno profesional.
- // Las unidades de competencia de la cualificación.
- // Formación asociada expresada en módulos formativos, con su correspondiente duración en horas.





CP

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

DENOMINACIÓN

NIVEL

COMPETENCIA GENERAL

ENTORNO PROFESIONAL

UNIDADES DE COMPETENCIA



FORMACIÓN ASOCIADA

UNIDAD DE COMPETENCIA 1



MÓDULO FORMATIVO 1

UNIDAD DE COMPETENCIA 2



MÓDULO FORMATIVO 2

UNIDAD DE COMPETENCIA N



MÓDULO FORMATIVO N





CP ESTRUCTURA DE LA CUALIFICACIÓN

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

DENOMINACIÓN

No indica categoría profesional, se relaciona con la función principal y es reconocible en el sector.

NIVEL

5 niveles que se determinan según el grado de complejidad, autonomía y responsabilidad, necesarios para realizar una actividad laboral.

COMPETENCIA GENERAL

Breve exposición de los cometidos y funciones esenciales del/la profesional.

ENTORNO PROFESIONAL

Tipo de organizaciones, área o servicio dentro de la organización.
Sector productivos, ocupaciones y puestos de trabajos relevantes.

// COMPETENCIA PROFESIONAL

Conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y el empleo (Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional).

Es lo que debe **saber (conocer) y saber hacer (capacidad)** un/a trabajador/a para poder desempeñar bien su trabajo, las tareas en que consiste, según los estándares que el mercado o el sector productivo considera aceptables.



// COMPETENCIA GENERAL

Describe de forma global el cometido y funciones esenciales del/la profesional correspondiente.

// ENTORNO PROFESIONAL

Conjunto de elementos que ayudan a definir el marco sociolaboral de posible actuación del/la poseedor/a de la cualificación. Se soporta sobre los siguientes apartados:

- // **Ámbito profesional:** espacio profesional en el que el/la poseedor/a de la cualificación podrá desarrollar su actividad laboral.
 - // **Sectores productivos:** actividades económico-productivas en las que se ubica la cualificación.
 - // **Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:** empleos que de forma orientativa podría desempeñar la persona poseedora de la cualificación.
-

UC // UNIDAD DE COMPETENCIA

Agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación a los efectos previstos en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002.

Una unidad de competencia consta de tres componentes esenciales, que constituyen los datos de identificación de la misma:

- // **Datos de identificación:** denominación de la unidad, nivel y código alfanumérico.
- // **Las realizaciones profesionales y sus criterios de realización asociados.**
- // **El contexto profesional relativo a la unidad de competencia que define el campo de aplicación de las realizaciones que la componen.**

**UC**

ESTRUCTURA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA



// REALIZACIÓN PROFESIONAL

Elemento de la competencia que establece el comportamiento esperado de la persona, en forma de consecuencias o resultados de las actividades de trabajo que realiza.

// CRITERIO DE REALIZACIÓN

Expresa el nivel aceptable de la realización profesional que satisface los objetivos de las organizaciones productivas, y constituye una guía para la evaluación de la competencia profesional.

// CONTEXTO PROFESIONAL

Describe, con carácter orientador, los medios de producción, productos y resultados del trabajo, información utilizada o generada, necesarios para contextualizar la realización profesional.



MF // MÓDULO FORMATIVO

Bloque coherente de formación asociado a cada unidad de competencia que configura las cualificaciones. Describe la formación necesaria para adquirir dicha competencia y se estructura en:

// Datos de identificación: denominación, nivel (el mismo nivel que la unidad de competencia a la que se asocia), código alfanumérico, unidad de competencia a la que se asocia y duración de la formación, expresada en horas.

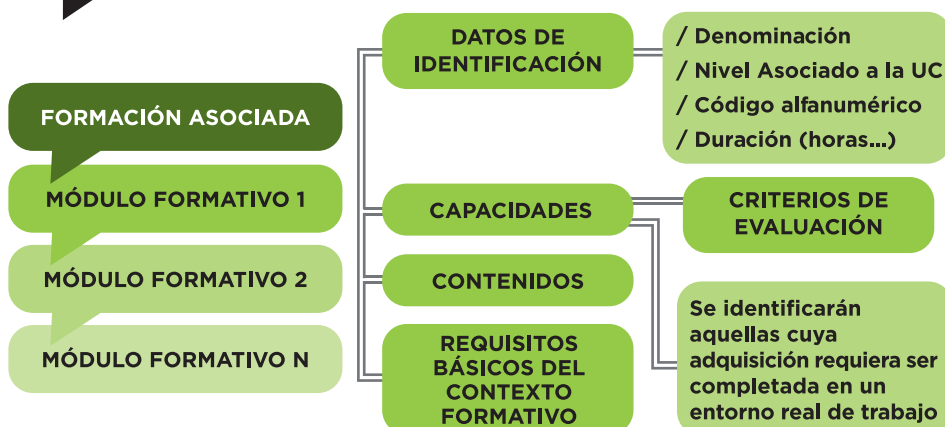
// Capacidades y criterios de evaluación de las mismas. Se identificarán aquellas capacidades cuya adquisición requiera ser completada en un entorno real de trabajo.

// Contenidos formativos.

// Requisitos básicos del contexto formativo.

MF

ESTRUCTURA DEL MÓDULO FORMATIVO





// CAPACIDADES

Expresión de los resultados esperados de las personas en situación de aprendizaje al finalizar el módulo formativo, que permite considerar que ha alcanzado la competencia profesional especificada en la unidad de competencia.

// CAPACIDADES CUYA ADQUISICIÓN DEBA SER COMPLETADA EN UN ENTORNO REAL DE TRABAJO

Son aquellas capacidades que complementan la formación y no pueden ser adquiridas en un Centro de Formación Profesional.

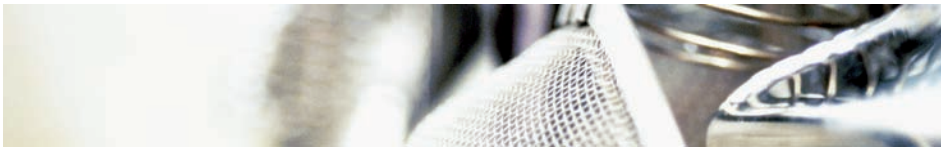
// CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Conjunto de precisiones definidas para cada capacidad que indican el grado de concreción aceptable de la misma. Delimitan el alcance y nivel de la capacidad y el contexto en el que va a ser evaluada.

// CONTENIDOS FORMATIVOS

Es un instrumento para alcanzar las capacidades a través de actividades de enseñanza-aprendizaje, con el objetivo de acceder a la doble dimensión de las referidas capacidades, esto es, conseguir un nivel de formación y una competencia profesional.





EJEMPLO DE:

CP CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

COCINA

// **Cualificación profesional:** COCINA

// **Familia profesional:** Hostelería y Turismo

// **Nivel:** 2

// **Código:** HOT093_2

// **Competencia general:** Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

// ENTORNO PROFESIONAL

// **Ámbito Profesional**

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.





// Sectores Productivos

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

// **Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:** Cocinero/a.

UC UNIDADES DE COMPETENCIA

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

MF MÓDULOS FORMATIVOS

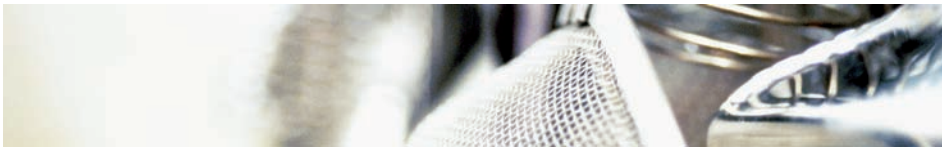
MF0259_2: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento (90 h).

MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos (240 h).

MF0261_2: Técnicas culinarias (240 h).

MF0262_2: Productos culinarios (180 h).

MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h).



EJEMPLO DE:

UC UNIDAD DE COMPETENCIA

// **Cualificación Profesional:** COCINA

// **Familia profesional:** Hostelería y Turismo

// **UNIDAD DE COMPETENCIA 1**

Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Nivel: 2; **Código:** UC0259_2



RP REALIZACIONES PROFESIONALES Y

CR CRITERIOS DE REALIZACIÓN

RP 1: Definir ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para los/as clientes.

CR 1.1: Las ofertas gastronómicas se definen teniendo en cuenta:

- / Las necesidades y gustos de los/as clientes potenciales.
- / El suministro de las materias primas.
- / Los medios físicos, humanos y económicos.
- / El tipo de servicio que se va a realizar.
- / Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- / El valor nutritivo de los alimentos.
- / La estacionalidad de los productos.
- / El tipo de local y su ubicación.



CR 1.2: La rueda de menús y las sugerencias se comprueba que se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos o productos de temporada.

CR 1.3: El sistema de rotación de las ofertas gastronómicas se establece permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR 1.4: Las normas de dietética y nutrición se aplican cuando es necesario.

CR 1.5: La presentación impresa de las ofertas gastronómicas se formaliza teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa.

// CONTEXTO PROFESIONAL

// Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos informáticos. Medios y equipos de oficina. Materiales de oficina. Materias primas. Material de acondicionamiento (envases, etiquetas, etc.). Extintores y sistemas de seguridad. Combustibles. Uniformes apropiados.

// Productos y resultados

Programa de ventas (carta, menú, sugerencias, menús especiales, etc.) diseñado. Sistema de rotación de la oferta gastronómica establecido. Gestión de aprovisionamiento y almacenamiento realizada. Fichas de especificación técnica de materias primas que se vayan a emplear formalizadas. Registro de los datos correspondientes a recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes establecidos formalizado. Control de consumos efectuado.

// Información utilizada o generada

Estadísticas y estudios de mercado. Plan de comercialización. Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, "comandas", facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, fichas de control de consumos, etc.). Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.



EJEMPLO DE:

MF MÓDULO FORMATIVO

// MÓDULO FORMATIVO 1

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

// Nivel 2; Código MF0259_2

// Asociado a la UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

// Duración horas: 90

// CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

C1: Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

CE1.1: Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, teniendo en cuenta: características fundamentales, procesos básicos, tipo de ofertas gastronómicas, tipologías de clientela y normativa europea, estatal y autonómica aplicables.

CE1.2: Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, explicando las relaciones interdepartamentales existentes.

CE1.3: Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas y departamentos en alojamientos.

CE1.4: Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.



C2: Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo, menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes, etc.), estimando sus diferencias.

// CAPACIDADES CUYA ADQUISICIÓN DEBE SER COMPLETADA EN UN ENTORNO REAL DE TRABAJO

C2: Especialmente lo relacionado con el análisis de variables que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas y su consecuente composición.

C3: Todo lo relativo a la definición de características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas reales.

// CONTENIDOS

1. Las empresas de restauración

- / Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- / Estructura organizativa y funcional.
- / Aspectos económicos.

2. Las ofertas gastronómicas

- / Grupos de alimentos.
- / Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- / Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, banquetes, otras.
- / Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

// CUALIFICACIÓN Y TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

La estructura de los nuevos Títulos de Formación Profesional tendrá como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP).

Los Títulos se ordenan en:

- // familias profesionales, y



// las enseñanzas conducentes a su obtención, se organizan en ciclos formativos (grado medio y superior).

ESTOS CICLOS FORMATIVOS SE COMPONEN DE:

- // módulos profesionales asociados a unidades de competencia del CNCP, y
- // módulos profesionales no asociados a dichas unidades (FOL, Empresa e Iniciativa Emprendedora, Lengua Extranjera y Formación en Centros de Trabajo).

Cada título incluirá, al menos, una cualificación profesional completa. Los Títulos de Formación Profesional son expedidos por la Administración Educativa.

Los **módulos profesionales** pertenecientes a los Títulos de Formación Profesional que están asociados a unidades de competencia pueden obtenerse a través de una doble vía:

- // Cursando el propio módulo profesional incluido en el correspondiente Ciclo Formativo,
- // A través de la participación en el Procedimiento de Reconocimiento, Evaluación, Acreditación y Registro de la Competencia Profesional (PREAR).

En esta segunda vía, y a través de la participación en el PREAR, una persona podrá ver acreditadas unidades de competencia (ver apartado 5, EFECTOS DE LA ACREDITACIÓN), con la finalidad, en su caso, de completar la formación conducente a la obtención del correspondiente título o certificado. Es la Administración educativa la que reconocerá las unidades de competencia acreditadas, que surtirán efectos de convalidación de los módulos profesionales correspondientes, según la normativa vigente para cada título.

A efectos prácticos es necesario consultar el Real Decreto que aprueba cada Título de Técnico o de Técnico Superior de Formación Profesional. Concretamente, es el Anexo V de ese Real Decreto el que establece la relación existente entre Unidades de Competencia y módulos profesionales.



De una forma más concreta:

// **El Anexo V-A** recoge la relación ente las unidades de competencia acreditadas y los módulos profesionales a convalidar, y

// **El Anexo V-B**, en el que se establece la relación inversa, es decir, para aquellos módulos profesionales que han sido cursados y superados, qué unidades de competencia asociados a ellos son acreditables.

Este **Anexo V-B** es de gran importancia en aquellas situaciones en las que una persona no quiera o no pueda finalmente ver completada su formación a través del Título de Formación Profesional del que ya tiene superados algunos módulos profesionales asociados a unidades de competencia, pero sí le puede interesar completar un Certificado de Profesionalidad.

Este Anexo **V-B** permite conocer las unidades de competencia que la persona podría ver acreditadas a partir de los módulos profesionales superados. Vistas esas unidades de competencia acreditables, sabría la/s que le falta/n por acreditar para completar el Certificado de Profesionalidad. Así que tendría que cursar los módulos formativos correspondientes a las unidades de competencia pendientes para poder completar dicho Certificado de Profesionalidad.

// CUALIFICACIONES Y CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

Los Certificados de Profesionalidad son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones contenidas en el CNCP expedido por la Administración laboral. Cada Certificado de Profesionalidad acreditará una cualificación profesional completa del CNCP.

La formación del Certificado está formada por los módulos formativos asociados a cada una de las unidades de competencia que configuran la cualificación profesional acreditada a través del Certificado de Profesionalidad.



Los **módulos formativos** pertenecientes a Certificados de Profesionalidad pueden obtenerse a través de una doble vía:

// cursando el propio módulo formativo incluido en el correspondiente Certificado, o

// a través de la participación en el Procedimiento de Reconocimiento, Evaluación, Acreditación y Registro de la Competencia Profesional (PREAR).

En esta segunda vía (a través de la participación en el PREAR) una persona podrá ver acreditadas unidades de competencia (ver apartado 5, EFECTOS DE LA ACREDITACIÓN) con la finalidad, en su caso, de completar la formación conducente a la obtención del correspondiente Título o Certificado. Es la Administración laboral la que reconocerá las unidades de competencia acreditadas, que surtirán efectos de exención de los módulos formativos asociados a las unidades de competencia de los Certificados de Profesionalidad, según la normativa vigente para cada Certificado.

La persona interesada en obtener el Certificado de Profesionalidad, partiendo de unas unidades de competencia acreditadas a través del PREAR, deberá cursar, por tanto, los módulos formativos asociados a aquellas unidades de competencia que no tenga acreditadas así como el módulo formativo de Prácticas no laborales que se incluye en todos los Certificados de Profesionalidad y que no está asociado a ninguna unidad de competencia.





CASO PRÁCTICO: CUALIFICACIÓN COCINA

// **Título de Técnico en Cocina y Gastronomía**

// **Certificado de Profesionalidad de Cocina**

Con el propósito de reflejar de una forma clara la finalidad del Sistema Integral de Formación Profesional, que persigue la posibilidad de que las personas completen su Formación Profesional en cualquiera de los dos sistemas, incluimos el siguiente caso práctico.

Supuesto

Una persona que tiene superados módulos formativos a través de un Certificado de Profesionalidad, habiéndolo completado o no. Ante esta circunstancia se puede plantear completar un Título de Formación Profesional.

Esto es posible nuevamente a través de la consulta del Anexo V-A del Real Decreto que aprueba el Título correspondiente, que permite comprobar los módulos profesionales que serían convalidados a partir de las unidades de competencia acreditadas, en este caso por haber cursado módulos formativos asociados a las mismas.

En relación con la cualificación propuesta como ejemplo, se incluyen algunos casos prácticos a través de los que se relacionan cualificaciones, Títulos de Formación Profesional y Certificados de Profesionalidad.

El R.D. 1396/2007, de 29 de octubre, regula el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y en él se recoge el Anexo V correspondiente a las relaciones entre unidades de competencia y módulos profesionales anteriormente comentado:



ANEXO V-A

Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación.



UNIDADES DE COMPETENCIA ACREDITADAS

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2: Praelaboración y conservación de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.



MÓDULOS PROFESIONALES ACREDITABLES

0045. Ofertas gastronómicas.

0046. Praelaboración y conservación de alimentos.

0047. Técnicas culinarias.

0048. Productos culinarios.

0045. Ofertas gastronómicas.

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.





UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección ambiental en la industria panadera.

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección ambiental en la industria alimentaria.

0028. Postres en restauración.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

ANEXO V-B

Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación.

MF

MÓDULOS PROFESIONALES SUPERADOS

0045. Ofertas gastronómicas.

0046. Preelaboración y conservación de alimentos.

0047. Técnicas culinarias.

UC

UNIDADES DE COMPETENCIA ACREDITABLES

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.





0048. Productos culinarios.

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

0028. Postres en restauración.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.





CASO

A.B.C. ha cursado y superado los módulos LOE “Preelaboración y conservación de alimentos” y “Técnicas culinarias” del Título Técnico en Cocina y Gastronomía, ¿cómo puede completar el Certificado de Profesionalidad de Cocina?

La tabla presenta los módulos superados por A.B.C. así como, de acuerdo a la información del Anexo V-B, las unidades de competencia relacionadas con él.

0046. Preelaboración y conservación de alimentos.

0047. Técnicas culinarias.

UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

Podría completar los módulos formativos asociados a las unidades de competencia que le quedarán pendientes para completar el Certificado de Profesionalidad de Cocina:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería: *MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.*

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos: *MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.*

UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional: *MF0262_2: Productos culinarios.*





CASO

C.D.E. ha superado un procedimiento PREAR demostrando las unidades de competencia UC0259_2; UC0260_2; UC0261_2; UC0262_2. ¿Qué módulos profesionales puede ver convalidados?

La siguiente tabla muestra la relación, de acuerdo al anexo V-A, entre las unidades de competencia acreditadas y los módulos profesionales que serían convalidables:

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0260_2: Praelaboración y conservación de alimentos.	0046. Praelaboración y conservación de alimentos.
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	0047. Técnicas culinarias.
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.	0048. Productos culinarios.

MÓDULOS PROFESIONALES

(los que aparecen en negrita serían los módulos profesionales convalidados finalmente)

0045. Ofertas gastronómicas.

0046. Praelaboración y conservación de alimentos.

0047. Técnicas culinarias.

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

0048. Productos culinarios.

0028. Postres en restauración.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

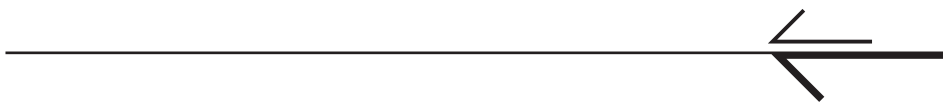
0049. Formación y orientación laboral.

0050. Empresa e iniciativa emprendedora.

0051. Formación en centros de trabajo.*

IM01. Lengua Extranjera: Inglés.

*La FCT puede ser convalidada teniendo en cuenta los requisitos de experiencia laboral por las que esta persona participó en el PREAR.



EDITA

Consejería de Educación, Formación y Empleo

D.G. de Formación Profesional y Educación de Personas Adultas

ICUAM (Instituto de las Cualificaciones de la Región de Murcia)

Gran Vía Escultor Salzillo, 32, 3ª esc., 2ª planta

30005 Murcia

icuum@carm.es

T. + 34 968 36 53 34

MAQUETACIÓN Y DISEÑO

www.ikonovisual.com

IMPRIME

Boluda y cía, s.r.c. Artes Gráficas.

Depósito legal: MU-509-2010

+ info

ICUAM

(Instituto de las Cualificaciones
de la Región de Murcia)

**D.G. de Formación Profesional
y Educación de Personas Adultas**

**Consejería de Educación,
Formación y Empleo**

Gran Vía Escultor Salzillo, 32, 3ª esc., 2º

30005 Murcia

icuum@carm.es

T. + 34 968 36 53 34



ICUAM
INSTITUTO DE LAS
CUALIFICACIONES
REGIÓN DE MURCIA



Región de Murcia