



RESOLUCIÓN DE LA SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL POR LA QUE SE PROCEDE A LA CONVOCATORIA DE ÁMBITO ESTATAL PARA LA CONCESIÓN DE SUBVENCIONES A ENTIDADES DE FORMACIÓN DESTINADAS A LA FINANCIACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS DIRIGIDAS A PERSONAS TRABAJADORAS, VINCULADAS AL CATÁLOGO NACIONAL DE ESTÁNDARES DE COMPETENCIAS PROFESIONALES, EN EL SECTOR DEL TURISMO PATRIMONIAL, CULTURAL Y SOSTENIBLE, ASÍ COMO DE ACCIONES FORMATIVAS DE APOYO A DICHO SECTOR, PARA EL AÑO 2026.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, configura un sistema de formación profesional orientado a la mejora de la empleabilidad, la cualificación permanente de las personas trabajadoras y la adaptación de las competencias profesionales a las necesidades reales de los sectores productivos, promoviendo una formación flexible, modular y acreditable a lo largo de la vida. En desarrollo de este marco normativo, el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se establece la ordenación del Sistema de Formación Profesional, profundiza en estos principios, reforzando la vinculación entre la formación y el empleo, impulsando la colaboración con los sectores estratégicos de la economía y consolidando una oferta formativa integrada, acumulable y acreditable, ajustada a la evolución de las cualificaciones demandadas en el mercado laboral.

En el proceso de desarrollo de este marco normativo, la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, estableció las bases reguladoras para la concesión de subvenciones destinadas a la financiación de acciones formativas vinculadas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, dirigidas a personas trabajadoras, tanto ocupadas como desempleadas. Posteriormente, la Orden EFP/1189/2023, de 30 de octubre, modificó dichas bases y permitió la consolidación de este instrumento mediante sucesivas convocatorias de ámbito estatal, efectuadas las posteriores a esta Orden mediante las correspondientes Resoluciones de la Secretaría General de Formación Profesional.

La experiencia acumulada en estas convocatorias, junto con el análisis actualizado de las necesidades formativas y territoriales, evidencian la conveniencia de impulsar convocatorias sectoriales específicas orientadas a ámbitos estratégicos con un elevado impacto social, económico y territorial. En este contexto, el turismo patrimonial constituye un sector de especial relevancia, al contribuir de manera directa al desarrollo local, a la fijación de población en el medio rural, a la diversificación económica de los territorios y a la valorización del patrimonio natural, cultural y etnográfico.

El sector del turismo rural se enfrenta, entre otros, a importantes desafíos relacionados con la necesidad de profesionalizar la gestión de los alojamientos y servicios turísticos en el medio rural, garantizando estándares de calidad y sostenibilidad, así como de paliar la carencia de formación especializada en ámbitos como la atención al cliente, la comercialización, el marketing digital y la gestión empresarial adaptada a las particularidades del entorno rural. Asimismo, la creciente demanda de modelos de



turismo sostenible, responsable y respetuoso con el medio ambiente y las comunidades locales exige una continua actualización de las competencias profesionales. A ello se suma la necesidad de adaptarse a nuevos perfiles de visitantes, a la diversificación de las experiencias turísticas y a la desestacionalización de la actividad, así como de incorporar competencias digitales y de innovación que permitan mejorar la visibilidad, la competitividad y la rentabilidad de las iniciativas de turismo rural. Por otro lado, resulta igualmente necesario reforzar la formación de profesionales pertenecientes a ámbitos menos visibles, pero esenciales para la puesta en marcha y la prestación de servicios de calidad en esta industria, tales como las instalaciones eléctricas, la climatización, la fontanería y otras actividades técnicas vinculadas al adecuado funcionamiento de los establecimientos y servicios turísticos.

El Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales ofrece los instrumentos necesarios para dar respuesta a estas necesidades, permitiendo articular ofertas formativas en los grados A, B y C del sistema de formación profesional, mediante formación modular, certificación y acreditación de competencias profesionales, así como acciones de actualización y recualificación dirigidas a personas trabajadoras ocupadas y desempleadas, especialmente en el ámbito rural.

Por todo ello, a través de la presente convocatoria se procede a la subvención de ofertas de formación vinculadas al sector del turismo rural, en el marco del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales, con el objetivo de atender las necesidades específicas del sector, mejorar la cualificación y empleabilidad de las personas trabajadoras, impulsar la calidad y sostenibilidad de la oferta turística, y contribuir al desarrollo equilibrado del territorio y a la cohesión social.

El Real Decreto 829/2023, de 20 de noviembre, por el que se reestructuran los departamentos ministeriales, atribuye al Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia educativa y de formación profesional del sistema educativo y para el empleo. Asimismo, el Real Decreto 274/2024, de 19 de marzo, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del citado Ministerio, atribuye estas competencias a la Secretaría General de Formación Profesional.

La convocatoria cuenta con la autorización del Consejo de Ministros en su reunión de 15 de septiembre de 2026.

En virtud de las competencias atribuidas por la normativa citada y de conformidad con lo dispuesto en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, así como en su Reglamento de desarrollo, aprobado por el Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, la Secretaría General de Formación Profesional considera procedente impulsar una convocatoria de subvenciones de ámbito estatal destinada a financiar acciones formativas vinculadas al Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales en el sector del Turismo Patrimonial, en el ámbito de las familias



profesionales de “Hostelería y Turismo”, “Agraria”, “Industrias Alimentarias”, “Seguridad y Medio Ambiente”, “Actividades Físicas y Deportivas”, y “Comercio y Marketing”, así como formaciones transversales tales como electricidad, mantenimiento de edificios e instalaciones, climatizadores etc. que son de soporte en este sector, por lo que esta Secretaría General de Formación Profesional,

RESUELVE

PRIMERO. Objeto de la convocatoria, ámbito de aplicación y finalidad.

1. La presente resolución tiene por objeto la aprobación, en base a la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio (BOE de 26 de julio de 2022), de la convocatoria de subvenciones en régimen de concurrencia competitiva a entidades de formación para la realización de acciones formativas vinculadas al Sistema de Formación Profesional dirigidas a personas trabajadoras, tanto ocupadas como desempleadas, para la ejecución de las líneas de programas de formación establecidas en el artículo 3 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, en el ámbito de las familias profesionales de “Hostelería y Turismo”, “Agraria”, “Industrias Alimentarias”, “Seguridad y Medio Ambiente”, “Actividades Físicas y Deportivas”, y “Comercio y Marketing”.

2. Esta convocatoria tiene ámbito estatal y su programación, gestión y control corresponde a la Secretaría General de Formación Profesional.

3. Las subvenciones que se concedan al amparo de esta convocatoria tendrán como finalidad la financiación de programas de formación desarrollados por las entidades beneficiarias. Asimismo, serán también objeto de subvención, las becas y ayudas de transporte, conciliación, manutención y alojamiento que se concedan a las personas trabajadoras desempleadas que participen en las acciones formativas de la convocatoria y, en su caso, la compensación económica a empresas por la realización de la formación en empresa u organismo equiparado.

SEGUNDO. Órganos competentes.

1. La Secretaría General de Formación Profesional será el órgano competente para resolver el procedimiento de concesión.

2. La Subdirección General de Programas y Gestión será el órgano competente para instruir el procedimiento, así como para ejecutar las funciones de seguimiento y control de la actividad subvencionable.



TERCERO. Programas de formación.

1. Al amparo de esta convocatoria, se podrán conceder subvenciones para la ejecución de las líneas de programas de formación establecidas en el artículo 3 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio.

2. Los programas de formación que se financien al amparo de esta convocatoria se podrán ejecutar hasta el 31 de diciembre del año siguiente al año en el que se publique y notifique la resolución de concesión correspondiente.

3. En cumplimiento del artículo 49 del Real Decreto 659/2023, la superación de los programas formativos conducirá a la obtención de una certificación académica, expedida por la entidad beneficiaria y con el visto bueno de la Administración competente en materia de formación profesional, que tendrá valor acreditable y acumulable en el Sistema de Formación Profesional.

CUARTO. Presupuesto para la financiación de los programas de formación, y para las becas y ayudas.

1. Los programas de formación que se desarrollen al amparo de esta convocatoria se financiarán con cargo a los créditos correspondientes a las aplicaciones presupuestarias 18.05.241B.48100 y 18.05.241B.48102 del presupuesto de gastos de la Secretaría General de Formación Profesional del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes por un importe máximo de 18.800.000 euros.

La concesión de las subvenciones estará condicionada a la vigencia y suficiencia de dicho crédito.

2. La financiación correspondiente a la Línea I se realizará con cargo al crédito de la aplicación presupuestaria 18.05.241B.48102 por una cuantía de 7.200.000 euros.

3. La financiación correspondiente a la Línea II se realizará con cargo al crédito de la aplicación presupuestaria 18.05.241B.48102 por una cuantía de 1.200.000 euros.

4. La financiación correspondiente a la Línea III se realizará con cargo al crédito de la aplicación presupuestaria 18.05.241B.48100 por una cuantía de 10.400.000 euros.

5. Las becas y ayudas que se desarrollen al amparo de esta convocatoria se financiarán con cargo a los créditos correspondientes a las aplicaciones



presupuestarias 18.05241B.48200 y 18.05241B.48201 del presupuesto de gastos de la Secretaría General de Formación Profesional del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes, por un importe estimado de 1.200.000 euros.

La distribución de este importe será la siguiente:

a) Un total de 1.100.000 euros correspondientes a la aplicación presupuestaria 18.05241B.48200.

b) Un total de 100.000 euros correspondientes a la aplicación presupuestaria 18.05.241B.48201.

6. La distribución estimativa por anualidades es la siguiente:

Aplicación presupuestaria	Importe estimativo por anualidades (€)			TOTALES
	2026 Anticipo 25%	2027 Inicio de acciones 35%	2028 Finalización 40%	
18.05.241B.48100	2.600.000 €	3.640.000 €	4.160.000 €	10.400.000 €
18.05.241B.48102	2.100.000 €	2.940.000 €	3.360.000 €	8.400.000 €
18.05.241B.48200		660.000 €	440.000 €	1.100.000 €
18.05.241B.48201		60.000 €	40.000 €	100.000 €
TOTAL	4.700.000 €	7.300.000 €	8.000.000 €	20.000.000 €

QUINTO. Entidades solicitantes y requisitos que deben cumplir.

1. Podrán solicitar subvenciones para financiar la ejecución de los distintos tipos de programas formativos las entidades de formación y agrupaciones de entidades establecidas en el artículo 12 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, quienes deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 13 de la misma. Tal y como establece el citado artículo, podrán solicitar subvenciones para financiar la ejecución de los distintos tipos de programas:

a) Las entidades de formación, públicas o privadas, acreditadas para la impartición de los Certificados Profesionales que soliciten, e inscritas a tal efecto en el Registro correspondiente.

b) Podrán tener asimismo la condición de beneficiarias las agrupaciones contempladas en el artículo 11.3 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, con presencia



en el ámbito nacional, y centros acreditados para impartir las acciones formativas del programa en al menos dos comunidades o ciudades autónomas, debiendo disponer en dicho ámbito de instalaciones debidamente acreditadas, que permitan la impartición de las acciones formativas solicitadas. Las agrupaciones deberán estar formadas por un máximo de cuatro entidades, y deberán nombrar un representante o apoderado único de la agrupación con poderes bastantes para cumplir las obligaciones que, como beneficiaria, correspondan a la agrupación. Todas las entidades participantes en la agrupación deberán solicitar, al menos, una acción formativa del programa. Cada entidad agrupada deberá ejecutar la parte del programa de formación comprometido. En cualquier caso, al menos dos de las entidades agrupadas deberán disponer de centros formativos acreditados para impartir las acciones formativas solicitadas, en previsión de que alguna de las entidades que forman la agrupación manifieste la imposibilidad de cumplir sus compromisos por causas sobrevenidas posteriores a la resolución de concesión. Cualquier modificación requerirá la previa solicitud de la agrupación beneficiaria, en los términos establecidos en el artículo 20 de la Orden EFP/705/2022. La agrupación no podrá disolverse hasta que haya transcurrido el plazo de prescripción previsto en los artículos 39 y 65 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre.

2. Las entidades que constituyan una agrupación podrán tener distinta forma jurídica. En este caso, deberán aportar al órgano instructor los datos y documentación necesarios para poder realizar los pagos correspondientes.

3. En caso de resultar la agrupación beneficiaria, todas las entidades que constituyan la misma serán responsables solidarias de la realización de un proyecto en régimen de cooperación, y el incumplimiento del compromiso adquirido, o de los requisitos de la convocatoria por parte de uno de los integrantes de la agrupación beneficiaria afectará solidariamente al resto de sus miembros.

SEXTO. Acciones formativas subvencionables.

1. Serán acciones formativas subvencionables aquellas que, con carácter sectorial o de apoyo, conduzcan a la obtención de:
 - a) Certificados profesionales completos de Grado C de nivel 1, 2 o 3 de los especificados en el Anexo III, a impartir con carácter dual en régimen general.



- b) Certificados de competencia de Grado B de nivel 1, 2 o 3 de los especificados en el Anexo III, a impartir con carácter dual en régimen general.
 - c) Certificados de competencia de Grado B de nivel 1, 2 o 3 de los especificados en el Anexo III, a impartir sin carácter dual.
 - d) Microformaciones o Acreditaciones Parciales de Competencia (Grado A), de niveles 1, 2 o 3, correspondientes a los especificados en el Anexo III, a impartir sin carácter dual, en cuanto constituyen ofertas parciales y acumulables del Sistema de Formación Profesional que permiten la obtención de Certificados de Competencia (Grado B) y, mediante su acumulación, de Certificados Profesionales (Grado C), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 53.3, 65, 81, 144 y 145 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.
 - e) Períodos de formación en empresa u organismo equiparado de ochenta horas para aquellas entidades que hayan propuesto en su solicitud la totalidad de los Grados B que componen un Grado C, en cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 60.2, 80.b) y 145.4 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, al constituir un requisito para la obtención del correspondiente Certificado Profesional cuando este se adquiere mediante la acumulación de Certificados de Competencia (Grado B).
 - f) Formación en prevención de riesgos laborales necesaria para el inicio de la formación en empresa u organismo equiparado de aquellas entidades que hayan propuesto en su solicitud la totalidad de los Grados B que componen un Grado C al amparo del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, incluida la formación de treinta, cincuenta o sesenta horas cuando así resulte exigible conforme a la normativa sectorial aplicable, al constituir un requisito previo para el inicio de la estancia en empresa previsto en el artículo 158.b) del citado real decreto y en su disposición transitoria quinta, necesario para completar el itinerario conducente a la obtención del correspondiente Certificado Profesional.
2. Las acciones formativas solicitadas deberán estar asociadas al Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales.



3. Las acciones formativas contempladas en el apartado 1.a) de este apartado (certificados profesionales completos) deberán adecuarse a lo establecido en el artículo 71 del Real Decreto 659/2023 en lo que respecta al porcentaje de horas de formación en empresa u organismo equiparado en régimen general. En el caso de Grados C de nivel 1, la duración de la formación en empresa corresponderá al 20 % del total de horas del certificado profesional. En los Grados C de niveles 2 y 3, la formación en empresa tendrá una duración de entre el 25 y 35 % de la duración total del certificado profesional, e incluirá entre el 10 y el 20 % de los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales que desarrollan formación vinculada a estándares de competencia del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales. La entidad solicitante deberá decidir el número de horas de formación en empresa u organismo equiparado en función de esta horquilla. En los antiguos certificados profesionales se deberá adaptar la duración de los módulos profesionales y el período de formación en empresa u organismo equiparado que corresponda de acuerdo con la disposición transitoria primera del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio. Tal y como dispone el punto 3 de la misma, una vez agotado el periodo transitorio a que se refiere la disposición transitoria sexta del citado Real Decreto, el módulo de prácticas profesionales no laborales que formaba parte de la extinta ordenación de los certificados de profesionalidad establecidos al amparo del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, será suprimido en favor de unos de los regímenes de dual a que se refieren los artículos 71 y 72 del presente real decreto. Para ello, la duración del módulo de prácticas profesionales no laborales se distribuirá proporcionalmente al número de horas entre el resto de los módulos profesionales que conforman el certificado profesional, manteniendo la duración total de la acción formativa. Los porcentajes para la estancia en empresa u organismo equiparado se calcularán respecto del total de la duración del antiguo certificado de profesionalidad, debiendo adecuarse a los porcentajes mínimos y máximos previstos para el régimen general de formación dual.
4. Para poder desarrollar certificados profesionales completos de forma modular, las entidades solicitantes deberán ofertar la totalidad de los grados B que componen los Grados C correspondientes. Si, por el contrario, optan por solicitar acciones formativas de las contempladas en el apartado 1.a) de esta Resolución (certificados profesionales completos), deberán tener en cuenta que las condiciones de incorporación de nuevo alumnado se establecerán para la



acción formativa desarrollada, y no para cada módulo profesional contenido en el certificado ofertado.

5. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 60.2 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, cuando una entidad solicitante proponga en su solicitud la totalidad de los grados B que componen un Grado C, estará obligada a contemplar en su oferta la realización de un periodo de formación en empresa u organismo equiparado de ochenta horas, para aquellas personas en formación que estuvieran interesadas en obtener dicho Grado C por acumulación de grados B.
6. Para el desarrollo de las acciones formativas deberán utilizarse los modelos de planificación, seguimiento, evaluación y certificación recogidos en los Anexos de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el Real Decreto 34/2008 por el que se regulan los certificados de profesionalidad, y del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio. Asimismo, las acciones formativas respetarán las ratios establecidas de acuerdo con la modalidad en la que se desarrolle la misma.
7. En aplicación de lo dispuesto en el punto 4 de la disposición transitoria primera del Real Decreto 659/2023, antes del inicio de la estancia en empresa u organismo equiparado, deberá garantizarse que el alumnado haya cursado la formación correspondiente para alcanzar las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales, establecidas en el artículo 35 del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 153.2.d) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio. Para ello, en aquellos certificados profesionales establecidos al amparo del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, que no contaran en su ordenación con un módulo profesional o bloque formativo de riesgos laborales, deberá incluirse, en cualquiera de los restantes módulos profesionales, a criterio del centro de formación profesional, el Resultado de Aprendizaje 2 del anexo V del Real Decreto 659/2023, sin que se vean modificadas las horas totales del certificado profesional, ni del módulo o módulos profesionales en los que se incluya esta formación.

SÉPTIMO. Participantes en las acciones formativas.



1. En los programas de formación organizados por las entidades beneficiarias y subvencionados por esta convocatoria podrán participar las personas trabajadoras ocupadas y desempleadas especificadas en el artículo 7 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, con las condiciones establecidas en el mismo.

2. La prioridad en el acceso a la formación será la establecida en el artículo 8 de la citada orden, y se tendrá en cuenta el anexo I de esta convocatoria.

OCTAVO. Presentación de solicitudes. Plazo y forma.

1. El plazo para la presentación de solicitudes será de diez días naturales a contar desde el día siguiente al de la publicación del extracto de la convocatoria en el «Boletín Oficial del Estado». El texto también se publicará en el Sistema Nacional de Publicidad de Subvenciones y Ayudas Públicas.

2. Las solicitudes se presentarán a través del correspondiente registro electrónico, disponible en la sede electrónica asociada del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes, bien directamente, bien a través de representante debidamente acreditado, en los términos que dispone el artículo 5 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

3. El contenido de la solicitud y la documentación a aportar se recogen en el siguiente apartado. El programa de formación contendrá la información recogida en el apartado 7 del artículo 15 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, además de lo recogido en el apartado 8, del mismo artículo en el caso de las solicitudes de la línea II.

4. La presentación de solicitudes estará limitada al número e importes establecidos en el artículo 14 de la orden mencionada en el anterior párrafo.

NOVENO. Solicitud y documentación que acompaña a la solicitud.

1. La solicitud deberá incluir, al menos, el siguiente contenido:

a) Nombre y razón social de la entidad solicitante. En caso de solicitud de una agrupación, la relación de las entidades que la formen con los datos de cada una de ellas.

b) Identificación, firma y teléfono móvil de la persona que ostente la representación legal autorizada que formula la solicitud a efectos de notificación



electrónica, mediante certificado de persona jurídica, o bien mediante certificado de firma electrónica de representante de la misma o, en el caso de tratarse de una solicitud de empresario/a individual, con certificado digital de persona física.

c) Correo electrónico de la persona representante legal que formula la solicitud a efectos de posible información sobre avisos de notificación electrónica, de acuerdo con lo previsto por el artículo 41 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

d) La línea a la que se dirige la solicitud y los programas y acciones formativas que se solicitan dentro de la citada línea.

e) Compromiso y cuantía que se solicita por parte de la entidad solicitante, o cada una de las entidades participantes en el supuesto de agrupaciones.

f) Número de personas destinatarias e importe de la subvención solicitada, detallando, por cada acción formativa, el número de personas participantes y el número de horas de formación, identificando, en su caso, las horas de formación en empresa.

g) La modalidad de impartición de cada una de las acciones formativas.

h) Descripción y detalle de las instalaciones y medios materiales que dispone cada entidad de formación para asumir la oferta solicitada.

i) Descripción de los medios humanos adecuados de que dispone cada entidad de formación para asumir la oferta solicitada.

j) Declaración responsable del solicitante sobre la veracidad de la información y los datos aportados en la solicitud.

k) La presentación de la solicitud de subvención conllevará la autorización del solicitante al órgano concedente de la subvención para solicitar de la Agencia Estatal de la Administración Tributaria y de la Tesorería General de la Seguridad Social los datos relativos al cumplimiento de sus obligaciones fiscales y de Seguridad Social. En el caso de que la entidad solicitante deniegue expresamente la autorización para solicitar de la Agencia Tributaria y de la Tesorería General de la Seguridad Social los datos relativos al cumplimiento de las obligaciones tributarias y de Seguridad Social, deberá aportar el certificado correspondiente, en los términos que se marcan en el artículo 22.4 del Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, aprobado mediante Real Decreto 887/2006, de 21 de julio.



l) Declaración responsable del representante legal de no haber sido sancionada la entidad por infracción administrativa grave o muy grave en materia de formación profesional o bien, certificado negativo de la autoridad laboral de haber incurrido en infracción administrativa grave o muy grave en materia de formación profesional que conlleve la sanción accesoria de exclusión del acceso a subvenciones y ayudas.

m) Información suficiente relativa a los criterios de valoración técnica de las solicitudes.

Se valorarán las solicitudes con la información que contengan en el momento de finalizar el plazo de presentación, no considerándose, a los efectos de la valoración técnica, la documentación e información aportada con posterioridad a dicho plazo, siempre y cuando esta suponga un aumento de la puntuación de la valoración del expediente.

2. Junto a la solicitud deberá aportarse la siguiente documentación:

a) Documentación que acredite, conforme a la legislación vigente, las facultades de representación de la persona firmante de la solicitud para actuar en nombre de la persona jurídica solicitante, o en el caso de agrupaciones, en nombre de todas las personas jurídicas que forman la agrupación.

b) Copia de la tarjeta de identificación fiscal de la entidad, así como autorización por parte de la persona que actúa en nombre y representación de la persona jurídica solicitante a la Secretaría General de Formación Profesional para que esta compruebe sus datos mediante el Sistema de Verificación de Datos de Identidad, según establece el Real Decreto 522/2006, de 28 de abril, por el que se suprime la aportación de fotocopias de documentos de identidad en los procedimientos administrativos de la Administración General del Estado y de sus organismos públicos vinculados o dependientes. En caso de no prestar este consentimiento, dicha persona deberá aportar fotocopia del documento nacional de identidad o, en su caso, número de identificación de extranjero. En el caso de personas trabajadoras autónomas, se deberá aportar el DNI/NIF/NIE.

c) Copia de la documentación de constitución de la entidad solicitante debidamente legalizada. En el caso de personas trabajadoras autónomas, se deberá aportar el documento acreditativo de alta en el Impuesto de Actividades Económicas (IAE).

d) Copia de los estatutos de la entidad solicitante debidamente legalizados.



e) Copia de la acreditación de la entidad o entidades de formación, para cada uno de los centros en los que se prevé realizar formación o las pruebas presenciales en caso de formación no presencial, en el correspondiente Registro de Entidades de Formación, para impartir los Certificados Profesionales solicitados en el ámbito o ámbitos territoriales que correspondan a la ejecución del programa y declaración responsable firmada por la persona que ostente la representación legal de la correspondiente entidad de formación de que disponen de los medios necesarios y mantienen los requisitos establecidos en los reales decretos que dieron lugar a tal acreditación.

f) En el caso de las agrupaciones, se deberá aportar la documentación referente a todos los apartados anteriores a), b), c), d) y e) por cada una de las entidades participantes.

g) El programa de formación al que se refiere el punto 4 del presente apartado de esta resolución.

h) Descripción, a través de declaración responsable, de los recursos humanos de los que dispone cada entidad de formación, indicando su vinculación contractual, perfiles y funciones.

i) Declaración responsable de que la entidad o entidades, en el caso de agrupaciones, cuenta con el personal formador y el personal de apoyo técnico-metodológico a fecha de inicio de la primera acción formativa, acreditativa del cumplimiento de lo establecido en la normativa reguladora de los Certificados Profesionales a los que estén asociados las acciones formativas a impartir.

j) Declaración responsable de no hallarse incurso en alguna de las circunstancias establecidas en el artículo 13, apartados 2 y 3, de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, que impiden obtener la condición de beneficiario, con excepción de la prevista en el apartado 2 letra e). Igualmente, para subvenciones de importe superior a 30.000 euros, las entidades beneficiarias deberán acreditar lo concerniente al apartado 3 bis. del artículo 13 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre.

k) Declaración responsable en la que manifieste, bajo su responsabilidad, que cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente de aplicación, que dispone de la documentación que así lo acredita, que la pondrá a disposición de la Administración cuando le sea requerida, y que se compromete a mantener el cumplimiento de las anteriores obligaciones durante el desarrollo de la convocatoria, de acuerdo con lo establecido en el artículo 69.1. de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.



La declaración responsable se formalizará conforme al modelo que se pondrá a disposición de las entidades solicitantes en la sede electrónica asociada del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes, en el que se recogerán los datos necesarios para la correcta identificación de la entidad solicitante, incluido su domicilio fiscal.

l) Compromiso, en caso de concurrir a la impartición de certificados profesionales, de la gestión y abono del alta en la Seguridad Social prescriptiva para las personas en formación durante su periodo de estancia formativa en empresa, de acuerdo con lo establecido en la disposición adicional quincuagésima segunda del Real Decreto Legislativo 8/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General de la Seguridad Social.

m) Documentación acreditativa de la experiencia de la entidad de formación en la ejecución de acciones formativas relacionadas con las familias profesionales expuestas en el preámbulo de esta resolución, en convocatorias de subvenciones destinadas a la impartición de acciones formativas vinculadas al Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales para personas trabajadoras, financiadas con fondos públicos, resueltas a partir del año 2016 en las que la entidad haya participado sin haber renunciado a la subvención concedida, y en las que la ejecución global efectiva de la misma haya alcanzado el 60 % del importe concedido.

n) Certificaciones oficiales de calidad EFR, EFQM, ISO 14001, ISO 27001 e ISO 45001 vigentes que posea la entidad solicitante o, en su caso, todas las entidades de la agrupación solicitante.

o) Documentación acreditativa de la participación de la entidad o entidades solicitantes en proyectos de innovación e investigación aplicadas y transferencia del conocimiento en la Formación Profesional.

p) En el caso de solicitantes de la línea I y de la línea III, convenios con empresas u organismos equiparados.

q) En el caso de solicitantes de la Línea II, declaración responsable de la empresa participante en la ejecución del programa formativo mediante la que se acredite su condición de pequeña o mediana empresa (PYME), conforme a la normativa aplicable.

r) En el caso de las agrupaciones, sus miembros deberán suscribir y aportar un acuerdo interno que regule su funcionamiento, sin que sea necesario que se



constituyan en forma jurídica alguna para ello, en el que se deberá incluir, por lo menos, los siguientes aspectos:

1ª. Compromisos de ejecución de actividades asumidos por cada entidad participante en la agrupación, en el que se deberá detallar la previsión de actuaciones en caso de incumplimiento de obligaciones por parte de alguna de las entidades en un momento puntual.

2ª. Declaración responsable de que todas las entidades que componen la agrupación son conocedoras de la presentación de la solicitud de subvención, y de los compromisos adquiridos en la misma (plan de acompañamiento en la gestión de becas, plan de ayuda en el procedimiento de acreditación de competencias adquiridas por experiencia laboral u otras vías no formales e informales, servicios de orientación a las personas participantes en la formación, medidas de atención a la diversidad, de igualdad, de inclusión, etc.).

3ª. Presupuesto correspondiente a las actividades asumidas por cada entidad participante en la agrupación, e importe de la subvención a aplicar en cada caso.

4ª. Persona representante o persona apoderada única de la agrupación, con poderes bastantes para cumplir las obligaciones que, como beneficiaria, corresponden a la agrupación; organización interna de la agrupación, plan de contingencias y disposiciones para la resolución de litigios internos.

5ª. Acuerdos sobre responsabilidad, indemnización y confidencialidad entre los participantes. Este acuerdo de agrupación podrá condicionarse a ser declarada beneficiaria de la ayuda por resolución de concesión.

3. La presentación de la solicitud conllevará, en su caso, la autorización de la entidad solicitante al órgano concedente de la subvención, para comprobar o recabar de otros órganos, administraciones o proveedores, por medios electrónicos, la información sobre circunstancias de la entidad o entidades solicitantes que, de acuerdo con la convocatoria y la normativa aplicable, sean pertinentes para la instrucción del procedimiento. El órgano concedente procederá a la comprobación de la acreditación de la circunstancia de estar al corriente de las obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social, a través de certificados telemáticos, en cuyo caso el solicitante no deberá aportar las correspondientes certificaciones. No obstante, el solicitante podrá denegar expresamente el consentimiento, debiendo aportar entonces las certificaciones correspondientes.



4. El programa de formación contendrá la siguiente información:

a) Fundamento de la propuesta.

b) Ámbito al que se dirige y adecuación de la propuesta, incluyendo dentro del ámbito al que se dirige la propuesta, descripción de acciones concretas para impartir en zonas rurales, en su caso.

c) Objetivos y contenidos del programa formativo.

d) Distribución horaria entre los módulos profesionales y el periodo de estancia en empresa, de acuerdo con el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

e) Perfil de las personas participantes a los que se dirige cada acción formativa.

f) Perfil de las personas formadoras y/o tutoras-formadoras que intervendrán para cada acción formativa.

g) Costes de las acciones formativas.

h) Instalaciones y medios previstos para la ejecución de las acciones formativas.

i) Criterios para la selección de las personas participantes, que deberán garantizar los principios de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres en el acceso a la formación, y de objetividad e imparcialidad en la selección, previstos en el artículo 7.4 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio.

j) Seguimiento que se va a realizar, metodología y acciones previstas de evaluación (objetivos, fuentes y técnicas).

k) Mecanismos de difusión de las acciones formativas.

l) Otras actuaciones que las entidades realicen en el desarrollo de las acciones formativas.

5. Además de la documentación anterior, en el caso de las solicitudes de la Línea II, la entidad o la agrupación solicitante deberá aportar un documento con declaración expresa del compromiso entre el solicitante y la empresa o empresas a las que se dirija el programa formativo objeto de subvención, para el desarrollo de dicha formación en caso de resultar beneficiaria. El modelo correspondiente estará a disposición de las entidades solicitantes en la sede electrónica asociada del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.



Sin perjuicio de lo anterior, la formalización de la condición de entidad beneficiaria exigirá la presentación de un documento admitido en derecho que ratifique dicho compromiso.

6. De igual forma, o bien en el momento de la solicitud, o en todo caso en el momento de la concesión, se acreditará que se ha cumplido con la obligada información a la Representación Legal de las Personas Trabajadoras, si existiese.

7. Toda la documentación presentada por las entidades solicitantes, incluidas las acreditaciones de los centros de formación, deberá ser adjuntada de forma individualizada, y nombrada de manera breve y descriptiva, escaneada en formato PDF/A con la característica OCR (reconocimiento óptico de caracteres), de modo que los archivos presentados permitan el reconocimiento automático del texto y su búsqueda, y con una calidad que permita su lectura sin dificultad. No se admitirán archivos PDF generados a base de imágenes de los documentos originales, ni documentación escaneada sin la característica de reconocimiento óptico de caracteres.

DÉCIMO. Requerimientos y no admisión a trámite de solicitudes.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 16 de la citada Orden EFP/705/2022, si la solicitud presentada no reúne los requisitos establecidos en esta convocatoria, la Subdirección General de Programas y Gestión requerirá mediante notificación electrónica a las personas interesadas la subsanación de la solicitud en el plazo de diez días hábiles en los términos establecidos en dicho artículo.

UNDÉCIMO. Criterios de valoración de solicitudes.

La evaluación de las solicitudes se realizará según lo establecido en el artículo 17 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, y de acuerdo con los criterios indicados en Anexo II de esta Resolución.

Las medidas invocadas en los programas formativos que aporten puntuación en la valoración técnica de las solicitudes supondrán para las entidades solicitantes, en caso de resultar beneficiarias, el compromiso de implementar todas las medidas señaladas. El incumplimiento de los compromisos adquiridos supondría la alteración de la valoración técnica final del expediente, pudiendo dar lugar a un incumplimiento de las condiciones que justificaron la concesión, y a la procedencia de un reintegro parcial o total de la subvención percibida.



DUODÉCIMO. Cuantía de la subvención.

1. El procedimiento de concesión de subvenciones será el de concurrencia competitiva entre las solicitudes presentadas, conforme a los principios de publicidad, transparencia, igualdad y no discriminación. En la determinación de la subvención a conceder se estará a lo establecido en el artículo 18 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, de forma que se tendrá en cuenta:

a. El presupuesto establecido en el apartado cuarto de la presente convocatoria.

b. El importe máximo a conceder para cada acción formativa, calculado según los módulos económicos máximos recogidos en el artículo 3 de la Orden EFP/942/2022, de 23 de septiembre, por la que se regula la oferta formativa del sistema de Formación profesional en el ámbito laboral asociada al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales efectuada por las administraciones competentes, se establecen bases reguladoras, así como condiciones para su financiación, siendo en su actual cuantificación, y sin perjuicio de las modificaciones que puedan establecerse para dicha Orden, de 9 euros por hora y participante en modalidad presencial, y de 6 euros por hora y participante en modalidad virtual.

El coste máximo financiable para el período de formación en empresa será de 3 euros por participante y hora. El importe resultante se incluirá en la subvención a recibir por la entidad beneficiaria, que abonará, en su caso, el alta en la Seguridad Social de las personas en formación, así como una compensación a la empresa.

2. Se irá asignando financiación a los distintos tipos de programas de formación solicitados según el orden de valoración resultante de la evaluación técnica obtenida, y siempre que haya crédito disponible.

En el caso de que el crédito a asignar no alcance a financiar la totalidad de los programas formativos solicitados, se concederá subvención parcial, estableciéndose el siguiente procedimiento de asignación y factores de corrección:

a. Tendrán derecho a subvención todas las solicitudes que igualen o superen 50 puntos en la valoración técnica, según los criterios establecidos en el anexo II.

b. En el caso de que el crédito disponible no alcance a satisfacer la cuantía solicitada por el conjunto de solicitudes referidas en el anterior párrafo, se procederá a multiplicar la cuantía solicitada por un coeficiente corrector que se corresponderá



con el porcentaje de puntuación obtenida sobre el total de 100 puntos. Las cuantías resultantes se sumarán, pudiendo darse dos situaciones:

i. Que la suma de las cuantías resultantes no supere el crédito disponible. En este caso, se asignará a cada solicitud dicha cuantía añadiendo además proporcionalmente el remanente que resultase, en su caso, sin exceder la cantidad solicitada en cada proyecto.

ii. Que la suma de las cuantías resultantes supere el crédito disponible. En este caso, se calculará sobre las mismas el porcentaje sobre el crédito total disponible y se ajustará la cantidad total de aplicar a dicho porcentaje, quedando en esta situación remanente cero.

3. Cuando los créditos presupuestarios asignados a las distintas líneas no agoten la cantidad máxima prevista, y siempre que haya crédito disponible, el remanente será aplicado siguiendo lo establecido en el punto 3 del artículo 18 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio.

DECIMOTERCERO. Instrucción del procedimiento, resolución de concesión y pago de la subvención.

1. En relación con la instrucción del procedimiento se estará a lo estipulado en el artículo 19 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, de acuerdo con el cual:

a) Durante el proceso de análisis de las solicitudes presentadas, el equipo técnico de análisis comprobará la documentación aportada y el cumplimiento de los requisitos. Estas actuaciones tendrán carácter exclusivamente preparatorio y de comprobación, sin comportar valoración alguna de las solicitudes ni constituir una fase diferenciada del procedimiento de evaluación. Si fuera necesario, se notificará al solicitante requerimiento de subsanación, para lo cual tendrá un plazo de diez días hábiles, de conformidad con el apartado décimo de la presente convocatoria.

b) Las solicitudes serán evaluadas en una única fase por una Comisión Técnica de Evaluación, que emitirá un informe en el que se concretará el resultado de la evaluación efectuada.

c) Una vez evaluadas las solicitudes por la Comisión Técnica de Evaluación, el órgano instructor procederá a elaborar un listado en el que se recogerán para cada solicitante las puntuaciones obtenidas por cada uno de los apartados que constituyen el baremo. Dicho listado se hará público a través de la sede electrónica asociada del



Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes, así como a través del portal de internet del citado ministerio.

d) Las personas interesadas dispondrán de 3 días naturales para presentar las alegaciones que estimen pertinentes a la puntuación obtenida en la baremación.

Una vez evaluadas las solicitudes y revisadas por la Comisión Técnica las alegaciones presentadas al listado de baremación, la Subdirección General de Programas y Gestión elaborará y elevará a la Secretaría General de Formación Profesional una propuesta de resolución, con las entidades solicitantes para las que se propone la ayuda y la relación de entidades solicitantes que han sido excluidas del procedimiento. Esta propuesta de resolución se notificará a las entidades interesadas que hayan sido propuestas como beneficiarias en la fase de instrucción, para que en el plazo de tres días hábiles comuniquen su aceptación.

2. En relación con la resolución de concesión se estará a lo dispuesto en el artículo 20 de la Orden EFP/705/2022, de acuerdo con la cual:

a) A la vista de la propuesta de resolución emitida desde la Subdirección General de Programas y Gestión, la persona titular de la Secretaría General de Formación Profesional dictará resolución de concesión de la subvención, resolviendo de este modo el procedimiento.

b) Contra dicha resolución de concesión cabrá interponer, alternativamente, recurso potestativo de reposición en el plazo de un mes desde su publicación, de conformidad con los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, y/o recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-administrativo de la Audiencia Nacional en el plazo de dos meses desde la publicación de la resolución de concesión, de conformidad con los artículos 11.1.a) y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-administrativa.

c) El plazo máximo para resolver y notificar la resolución del procedimiento no podrá exceder de seis meses, contados desde la fecha de publicación en “Boletín Oficial del Estado” del extracto de la presente convocatoria. Si transcurrido dicho plazo no se hubiera dictado resolución, la solicitud podrá entenderse desestimada.

3. Las resoluciones dictadas por la Secretaría General de Formación Profesional, que ponen fin a la vía administrativa, serán susceptibles de recurso contencioso administrativo ante la Sala de lo Contencioso Administrativo de la Audiencia Nacional



de conformidad con el artículo 11.1.a) de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la jurisdicción contencioso administrativa.

4. Dictada la resolución de concesión y comprobado que la entidad beneficiaria, o en el caso de agrupaciones, cada una de las entidades agrupadas, se encuentra al corriente de sus obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social y no es deudora por resolución de procedencia de reintegro, se procederá, de acuerdo con lo establecido en el artículo 20 y en el Anexo IX de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, al pago de un anticipo por importe del 25 por ciento de la subvención concedida. Posteriormente, para cada una de las acciones formativas adjudicadas, a solicitud de la entidad beneficiaria, se procederá al pago de un segundo anticipo del 35 por ciento adicional asignado a dicha acción, una vez acreditado el inicio de la actividad formativa. Se realizará un abono final, si procede, por el importe del 40 por ciento restante de la subvención, una vez finalizada y justificada la actividad formativa subvencionada, a petición de la entidad beneficiaria.

En relación con los pagos anticipados previstos en este apartado, no se exigirá a las entidades beneficiarias la constitución de garantías, atendiendo a la naturaleza de las actuaciones subvencionadas y a la necesidad de disponer de financiación suficiente para el inicio y desarrollo de las acciones formativas.

5. En el caso de agrupaciones, el pago se realizará a la entidad representante de la agrupación, sin perjuicio de que todas las entidades que formen parte de esta serán consideradas como beneficiarias a todos los efectos.

DECIMOCUARTO. Ejecución y desarrollo de los programas formativos.

1. Las entidades beneficiarias llevarán a cabo la ejecución de los programas subvencionados y el desarrollo de las acciones formativas según se establece en los artículos 21 y 22 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, y en esta convocatoria.

2. El inicio de la actividad formativa se debe realizar como máximo en el plazo de dos meses desde la notificación de la resolución de concesión de la subvención.

3. Las entidades beneficiarias, al inicio de las acciones formativas, durante el transcurso de las mismas y a su finalización, deberán comunicar a los Servicios Públicos de Empleo correspondientes cuanta información sea pertinente respecto a las personas participantes en situación de desempleo, con la finalidad de que no se vea perjudicada su situación como demandantes de empleo.



4. las entidades beneficiarias deberán dar a conocer el carácter público de la financiación por la Secretaría General de Formación Profesional del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes de la actividad en todas las actuaciones relacionadas con la difusión y el desarrollo de las acciones formativas subvencionadas.

5. Las entidades beneficiarias colaborarán en la gestión de las becas y ayudas a las personas trabajadoras desempleadas participantes en estos programas, en el modo en que se expone en el apartado decimoquinto de la presente convocatoria de subvenciones.

6. Las entidades beneficiarias, en el caso de utilizar aplicaciones informáticas para la gestión o desarrollo de las acciones formativas, deberán facilitar copia de las licencias de uso o de los contratos correspondientes al órgano instructor, a través del medio que este determine, de forma previa al inicio de las acciones.

DECIMOQUINTO. Becas y ayudas a las personas participantes en las acciones formativas.

1. Las personas participantes en un programa de formación podrán tener derecho a las becas y ayudas de acuerdo con lo previsto en el artículo 9 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio.

2. Las entidades beneficiarias colaborarán en la gestión de las becas y ayudas destinadas a las personas participantes en los programas formativos, de conformidad con lo previsto en el artículo 9.9 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio.

La comunicación de las personas participantes que reúnan los requisitos para acceder a dichas becas y ayudas, así como su solicitud, se realizarán en los términos, plazos y por los procedimientos que se establezcan en las instrucciones dictadas al efecto por la Secretaría General de Formación Profesional, de conformidad con lo establecido en las bases reguladoras y con pleno respeto a la normativa vigente en materia de protección de datos personales.

Las personas participantes conservarán la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos exigidos para la obtención de la beca o ayuda y, en su caso, la documentación justificativa de los gastos correspondientes, que deberá ponerse a disposición de la Administración cuando sea requerida.

3. El plazo máximo para resolver y notificar la resolución de concesión de la beca o ayuda solicitada será de seis meses, contados desde la presentación de la solicitud por



parte de la entidad beneficiaria. Transcurrido el plazo señalado sin haberse notificado resolución expresa, podrá entenderse desestimada.

4. Las resoluciones a las que se hace referencia en este apartado y en el artículo 9 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, ponen fin a la vía administrativa y serán susceptibles de recurso contencioso administrativo ante la Sala de lo Contencioso Administrativo de la Audiencia Nacional, de conformidad con el artículo 11.1.a) de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la jurisdicción contencioso administrativa.

DECIMOSEXTO. Modificaciones de la resolución de concesión y de programas formativos concedidos.

1. De acuerdo con lo establecido en el artículo 20.4 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, las condiciones tenidas en cuenta para la concesión de la subvención podrán dar lugar a la modificación de la resolución de concesión, y podrán contemplarse en circunstancias específicas debidas a:

a) Causas sobrevenidas que no pudieron preverse en el momento de la solicitud, y que no fuesen previsibles con anterioridad.

b) Necesidad de ajustar la actividad a especificaciones técnicas, de salud, medioambientales, urbanísticas, de seguridad o de accesibilidad aprobadas con posterioridad a la adjudicación de la ayuda.

En todo caso, la resolución favorable en relación con las solicitudes de modificación estará supeditada a que no se vea modificado el destino o finalidad de la subvención, los objetivos perseguidos con la subvención concedida, ni se vea alterada la actividad, programa, actuación o comportamiento para los que se concedió la subvención, ni se produzcan alteraciones en la cuantía de la subvención obtenida que figura en la resolución de concesión, ni en el plazo de ejecución de los proyectos. La modificación no podrá afectar a aquellos aspectos propuestos u ofertados por la entidad beneficiaria que fueron razón de su concreto otorgamiento.

Cualquier modificación de la resolución de concesión requerirá la previa solicitud de la interesada y la autorización expresa por parte de la persona responsable de la Secretaría General de Formación Profesional. El plazo para la presentación de solicitudes concluirá un mes antes de que finalice el plazo de ejecución de los gastos inicialmente previstos. En caso de no recibir notificación de la aceptación de concesión en un plazo de diez días naturales, se entenderá como desestimada la modificación.



2. Si a lo largo del desarrollo del programa formativo se detectase la necesidad de ampliar el número de participantes en un certificado profesional y la disminución del número de participantes en otro certificado de los que componen el programa, para una ejecución más eficaz y eficiente que permita un mejor logro de los objetivos perseguidos, la entidad participante deberá presentar solicitud debidamente motivada al órgano instructor que decidirá y resolverá una vez estudiadas las circunstancias particulares concurrentes y de acuerdo con lo expresado en los párrafos precedentes.

3. Las restantes modificaciones que no conlleven modificación de la resolución de concesión requerirán la previa solicitud de la entidad interesada debidamente motivada dirigida al órgano instructor, correspondiendo a éste su estudio y autorización una vez analizadas las circunstancias concurrentes, y de acuerdo con lo expresado en los párrafos precedentes.

4. El plazo para la presentación de solicitudes concluirá un mes antes de que finalice el plazo de ejecución de los gastos inicialmente previstos. En caso de no recibir notificación de la aceptación de concesión en un plazo de diez días naturales, se entenderá como desestimada la modificación

DECIMOSÉPTIMO. Justificación y reintegro de la subvención concedida.

1. Las entidades beneficiarias estarán obligadas a presentar la justificación de la subvención recibida según lo establecido en los artículos 20.8 y 25 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio, y en el anexo IX de dicha orden.

2. La justificación económica y técnica de los fondos percibidos por parte de las entidades beneficiarias se realizará siguiendo las instrucciones que la Secretaría General de Formación Profesional dicte al efecto.

3. El incumplimiento de los requisitos establecidos en esta convocatoria, de las condiciones establecidas en la resolución de concesión y de las demás obligaciones previstas en la normativa aplicable dará lugar, previa tramitación del correspondiente procedimiento de reintegro, a la obligación de devolver total o parcialmente la subvención percibida, junto con los intereses de demora que correspondan, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 27 de la Orden EFP/705/2022, de 20 de julio.

4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 90 del Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, aprobado mediante Real Decreto 887/2006, de 21 de



julio, las entidades beneficiarias podrán realizar, sin previo requerimiento de la Administración, la devolución total o parcial de la subvención concedida, mediante su ingreso en el Tesoro Público a través de los modelos y procedimientos previstos al efecto.

5. Si, transcurrido el plazo otorgado para la presentación de la justificación, se comprobara que alguna entidad beneficiaria no ha aportado la documentación requerida para justificar la subvención, se acordará el reintegro de las cantidades percibidas, junto con los intereses de demora correspondientes, previa tramitación del procedimiento de reintegro y sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran corresponder, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 92 del Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, aprobado mediante Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, así como en el artículo 77 de la Ley 47/2003, de 26 de noviembre, General Presupuestaria.

DECIMOCTAVO. Protección de datos.

En cumplimiento a lo establecido en el Reglamento General de Protección de Datos (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, la Secretaría General de Formación Profesional tendrá la condición de responsable del tratamiento de los datos personales de las personas destinatarias y de las personas involucradas en las acciones formativas reguladas en la presente orden, para la solicitud, gestión, financiación, control, seguimiento y evaluación de estas.

En la medida en que los datos personales mencionados en el apartado anterior son necesarios para gestionar la solicitud, gestión, control, financiación, seguimiento y evaluación de las acciones formativas y de las correspondientes subvenciones, la información pertinente se incorporará a la documentación o formularios en virtud de los cuales se recaben los datos personales en cuestión.

Las entidades beneficiarias serán las encargadas de la recogida de los datos de las personas participantes en las acciones formativas para su tratamiento.

Las entidades y personas beneficiarias tendrán los derechos de acceso, rectificación y supresión de datos a que hacen referencia los artículos 12 a 18 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Las solicitudes para el ejercicio de estos derechos deberán cursarse a la Subdirección General de Programas y Gestión, que dará traslado a los



mismos a la Secretaría General de Formación Profesional, como responsable del tratamiento de datos, a los efectos de la formalización del ejercicio efectivo de estos derechos.

DECIMONOVENO. Recursos.

Contra la presente resolución cabrá interponer, alternativamente, recurso potestativo de reposición en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente de su publicación, de conformidad con los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, y/o recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-administrativo de la Audiencia Nacional en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente al de su publicación, de conformidad con los artículos 11.1.a) y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-administrativa.

Madrid, a fecha de firma electrónica.

La Secretaria General de Formación Profesional

P.D. Orden EFD/335/2025, de 3 de abril (BOE del 7 de abril de 2025)

Esther Monterrubio Ariznabarreta

**ANEXO I****Perfiles de personas trabajadoras participantes, ocupadas y desempleadas, a los que hacen referencia los criterios del Bloque I de la valoración técnica****A) Grupos prioritarios de personas trabajadoras****- Programas formativos de las líneas I y II.**

Los grupos prioritarios de personas trabajadoras ocupadas son los siguientes:

- Personas trabajadoras con baja o ninguna cualificación profesional acreditada.
- Personas trabajadoras que no hayan cursado ofertas de formación profesional en los últimos tres años.
- Personas trabajadoras con contrato a tiempo parcial, cuyos ingresos sean iguales o inferiores al 75 % del salario mínimo interprofesional.
- Personas trabajadoras con contrato temporal.
- Personas trabajadoras fijas-discontinuas en periodo de inactividad.
- Personas trabajadoras en situación de ERTE.
- Personas trabajadoras acogidas al Mecanismo RED.
- Personas trabajadoras autónomas y personas trabajadoras de Economía Social, cuyos ingresos sean iguales o inferiores al 75 % del salario mínimo interprofesional.
- Personas trabajadoras de microempresas (de hasta 10 personas trabajadoras)
- Personas que han participado en procedimientos de acreditación de competencias adquiridas a través de la experiencia laboral u otras vías no formales e informales.
- Personas trabajadoras ocupadas pertenecientes a otros colectivos de atención prioritaria a efectos de participación en programas de formación contemplados en la Ley 3/2023, de 28 de febrero, de Empleo.

- Programas formativos de la línea III.

Los grupos prioritarios de personas trabajadoras desempleadas son los siguientes:

- Mujeres mayores de cuarenta años.
- Personas trabajadoras sin estudios acreditados.
- Personas trabajadoras con baja o ninguna cualificación profesional acreditada.
- Personas trabajadoras con menos de 30 años con baja o ninguna cualificación profesional acreditada.
- Personas trabajadoras mayores de cincuenta años.
- Personas trabajadoras paradas de larga duración.
- Personas trabajadoras en situación de ERTE.



- Personas solicitantes de acciones formativas orientadas al arraigo por formación.
- Personas que han participado en procedimientos de acreditación de competencias adquiridas a través de la experiencia laboral u otras vías no formales e informales.
- Personas trabajadoras desempleadas pertenecientes a otros colectivos de atención prioritaria a efectos de participación en programas de formación contemplados en la Ley 3/2023, de 28 de febrero, de Empleo.
- Personas trabajadoras beneficiarias del IMV (IMV).

B) Grupos de personas en situación de vulnerabilidad

A los efectos de la presente convocatoria, tendrán la consideración de personas en situación de vulnerabilidad las siguientes:

- Personas en riesgo de pobreza y/o exclusión social, y de forma específica las personas beneficiarias del Ingreso Mínimo Vital (IMV).
- Personas con discapacidad física, intelectual o sensorial.



ANEXO II

CRITERIOS DE VALORACIÓN TÉCNICA DE PROGRAMAS FORMATIVOS

Con carácter general, y salvo indicación contraria expresa, para la obtención de porcentajes correspondientes se valorará el total del programa formativo.

BLOQUE I. PARTICIPANTES EN LAS ACCIONES FORMATIVAS.	
Puntuación máxima en bloque:	En Líneas I, II y III
	20 puntos
Criterio 1.1. Participación de personas trabajadoras pertenecientes a grupos prioritarios, según el anexo I.	
Valoración del compromiso de inclusión de personas pertenecientes a grupos prioritarios en el conjunto de la propuesta formativa. Se valorará el compromiso asumido por la entidad solicitante de garantizar la participación de personas pertenecientes a grupos prioritarios en el conjunto de las acciones formativas propuestas, atendiendo al porcentaje global de alumnado de estos grupos sobre el total de participantes previstos.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	8 puntos
Subcriterios	Puntuación
Compromiso de que, al menos el 60 % de las personas participantes en el conjunto de la propuesta formativa, pertenecerán a grupos prioritarios.	8 puntos
Compromiso de que, al menos un 30 % de las personas participantes en el conjunto de la propuesta formativa, pertenecerán a grupos prioritarios.	4 puntos
Criterio 1.2. Participación de personas trabajadoras en situación de vulnerabilidad, según el Anexo I.	
Valoración del compromiso de inclusión de personas en situación de vulnerabilidad en el conjunto de la propuesta formativa. Se valorará el compromiso asumido por la entidad solicitante de garantizar la participación de personas en situación de vulnerabilidad en el conjunto de las acciones formativas propuestas, atendiendo al porcentaje global de alumnado en situación de vulnerabilidad sobre el total de participantes previstos.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	6 puntos
Subcriterios	Puntuación



Compromiso de que, al menos, un 10 % de las personas participantes en el conjunto de la propuesta formativa se encontrarán en situación de vulnerabilidad.	6 puntos
Compromiso de que, al menos, un 5 % de las personas participantes en el conjunto de la propuesta formativa se encontrarán en situación de vulnerabilidad.	3 puntos
Criterio 1.3. Participación de personas trabajadoras con formación subvencionada previa en Grados A o B.	
Valoración del compromiso de incorporación, en las acciones formativas subvencionadas, de personas participantes que acrediten haber cursado previamente acciones formativas financiadas de Grado A o Grado B de la misma familia o certificado profesional, en el marco de convocatorias para el desarrollo de acciones formativas vinculadas al Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	6 puntos
Subcriterios	Puntuación
Compromiso de que, al menos un 20 % de las personas participantes en el conjunto de la propuesta formativa, acrediten haber cursado previamente acciones formativas subvencionadas de Grado A o Grado B de la misma familia o certificado profesional, vinculadas al CNECP.	6 puntos
Compromiso de que, al menos un 10 % de las personas participantes en el conjunto de la propuesta formativa, acrediten haber cursado previamente acciones formativas subvencionadas de Grado A o Grado B de la misma familia o certificado profesional, vinculadas al CNECP.	3 puntos
BLOQUE II. CAPACIDAD DE LA ENTIDAD SOLICITANTE PARA DESARROLLAR EL PLAN DE FORMACIÓN CON GARANTÍA DE CALIDAD.	
Puntuación máxima en bloque:	En Líneas I, II y III
	50 puntos
Criterio 2.1. Experiencia, capacidad de ejecución y adecuación.	
Se valorará la experiencia de la entidad de formación en la ejecución de acciones formativas en el ámbito de las familias profesionales relacionadas en el preámbulo de esta resolución, en convocatorias de subvenciones destinadas a la impartición de acciones formativas vinculadas al Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales para personas trabajadoras, financiadas con fondos públicos.	
A estos efectos, se tendrán en cuenta aquellas convocatorias resueltas a partir del año 2016 en las que la entidad haya participado sin haber renunciado a la subvención concedida, y en las que la ejecución global efectiva de la misma haya alcanzado el 60 % del importe concedido. La acreditación de la experiencia se realizará mediante la aportación de:	
Resolución de concesión, en la que conste expresamente y de forma destacada (por ejemplo, resaltadas en color amarillo) las acciones formativas concedidas	



relacionadas con las familias profesionales expresadas en el preámbulo de esta resolución. 2. Certificado de ejecución y finalización firmado digitalmente por la persona que ostente la representación legal de la entidad beneficiaria de dicha concesión, según la justificación económica y técnica presentada ante la administración competente, en el que conste expresamente el porcentaje de ejecución global de la subvención concedida. En el caso de solicitudes de entidades agrupadas, el número de convocatorias puntuables se calculará tomando como referencia el número total de convocatorias ejecutadas por el conjunto de entidades integrantes de la agrupación, dividido entre el número de entidades agrupadas.	
Puntuación máxima en criterio:	En Línea I, II y III 10 puntos
Subcriterios	Puntuación
Por cada convocatoria previa de experiencia en las familias profesionales de esta convocatoria, alcanzando un grado de ejecución de, al menos, el 60 %.	2 puntos
Criterio 2.2. Certificaciones oficiales de calidad de la entidad solicitante.	
Valoración de las certificaciones oficiales de calidad y sistemas de gestión de la entidad solicitante, emitidas por entidades acreditadas, que evidencian la implantación en sus centros de formación de estándares reconocidos en ámbitos como la calidad, el medio ambiente, la seguridad de la información, la responsabilidad social y la seguridad organizativa, como indicador de capacidad de gestión y garantía de cumplimiento en la ejecución de la formación. Como documentación acreditativa deberá aportarse el certificado oficial vigente emitido por la entidad certificadora correspondiente, así como la documentación que acredite la vigencia de la certificación en los tres años anteriores a la fecha de presentación de la solicitud. En caso de obtención de puntuación en este criterio, la entidad se compromete a mantener la vigencia de la certificación durante todo el periodo de ejecución del programa formativo, procediendo a su renovación en caso de caducidad durante el periodo de ejecución. Cuando la entidad solicitante sea una agrupación, la puntuación solo se otorgará cuando el conjunto de entidades que forman la agrupación disponga de la acreditación de calidad correspondiente.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III 8 puntos
Subcriterios	Puntuación
Certificaciones oficiales (EFR, EFQM, ISO 14001, ISO 27001 y/o ISO 45001) de la entidad solicitante vigentes durante los últimos tres años. Se otorgará 1,6 puntos por cada certificación acreditada.	1,6 puntos
Criterio 2.3. Calidad en la gestión y desarrollo del programa de formación.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III 16 puntos



Criterio 2.3.1. Difusión de las acciones formativas.

Valoración del compromiso de ejecución del plan de difusión de la oferta formativa conforme a los siguientes criterios:

1. Compromisos relativos a los contenidos de difusión.
 - Dar a conocer la oferta formativa de Formación Profesional financiada disponible en el centro o entidad beneficiaria.
 - Informar sobre el origen de la financiación, garantizando la utilización correcta de la identidad visual y los logotipos del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes en todas las acciones de difusión.
 - Difundir las ventajas de la Formación Profesional.
 - Visibilizar los resultados de acciones formativas previas, especialmente en relación con la empleabilidad y el impacto en el entorno productivo.
2. Compromisos relativos a la estrategia de difusión.
 - Dirigir las acciones de difusión a los grupos destinatarios establecidos (personas ocupadas, personas desempleadas o personal vinculado a empresas concretas).
 - Desarrollar acciones de colaboración con empresas del ámbito sectorial correspondiente para la difusión de la oferta formativa y el establecimiento de posibles sinergias.
 - Realizar actuaciones de difusión en distintos ámbitos territoriales (local, comarcal, provincial, regional y/o online), en función del alcance de la oferta formativa.
3. Compromisos relativos a medios y canales de difusión.
 - Utilizar, al menos, dos redes sociales para la difusión de las acciones formativas.
 - Utilizar, al menos, dos medios adicionales de difusión seleccionados entre los siguientes: medios locales de comunicación, folletos, cartelería, buzoneo u otros medios equivalentes.

Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	2 puntos
Subcriterios	Puntuación
El 100 % de los centros de formación incluidos en la solicitud se compromete a asumir los compromisos del plan de difusión.	1 punto
El 100 % de los centros de formación incluidos en la solicitud se compromete a difundir las acciones formativas financiadas a través de la plataforma virtual "FP:Conecta", del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.	1 punto

Criterio 2.3.2. Mejora de la transparencia en la gestión de las acciones formativas.

Valoración del compromiso de disponer de mecanismos que garanticen el acceso gratuito y comprensible a la información, incluyendo el detalle del proceso formativo, mediante las siguientes actuaciones:

1. Accesibilidad y disponibilidad de la información.
 - Publicar la información en la página web de la entidad, sin necesidad de registro previo.
 - Disponer de la información en formato físico en oficinas de la entidad, oficinas de empleo o localizaciones de acceso público.



○ Facilitar atención telefónica o canales equivalentes de información para resolver dudas de las personas interesadas.	
2. Calidad y comprensibilidad de la información.	
○ Redactar la información en un lenguaje no sexista y claro, evitando tecnicismos innecesarios. ○ Incorporar recursos visuales de apoyo a la comprensión, tales como infografías, vídeos explicativos, esquemas u otros materiales similares.	
3. Contenido mínimo de la información difundida.	
○ Incluir información detallada y completa sobre el proceso formativo, especificando, al menos: ○ Procedimiento de inscripción. ○ Contenidos de la formación. ○ Duración de la acción formativa. ○ Titulación o acreditación que se obtiene. ○ Posibilidad de obtención de becas o ayudas. ○ Existencia o no de estancia en empresa. ○ Salidas profesionales y datos de empleabilidad, cuando estén disponibles.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	2 puntos
Subcriterios	Puntuación
• El 100 % de los centros formativos incluidos en la solicitud se compromete a asumir los compromisos del plan de transparencia.	2 puntos
Criterio 2.3.3. Disponibilidad de personal especializado en orientación en los centros formativos	
Valora que los centros formativos dispongan de personal especializado en orientación educativa y profesional, ya sea en plantilla propia, del propio centro o mediante cualquier otra fórmula de vinculación estable y efectiva que garantice su presencia, continuidad y disponibilidad para el ejercicio de sus funciones en el desarrollo de las acciones formativas, incluyendo la coordinación del equipo docente, la atención y seguimiento del alumnado, la aplicación de los protocolos de orientación y acompañamiento, así como la realización directa o la coordinación del equipo profesional responsable de las sesiones de asesoramiento individualizado al alumnado una vez finalizada la acción formativa. A estos efectos, el personal de orientación deberá cumplir los requisitos de cualificación, formación y/o experiencia establecidos en la normativa vigente reguladora del sistema de Formación Profesional, que atribuye a la orientación profesional y al acompañamiento del alumnado el carácter de funciones integradas en el sistema, vinculadas al desarrollo del itinerario formativo, la prevención del abandono y la mejora de la empleabilidad.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	2 puntos
Subcriterios	Puntuación
• Un 80 % de los centros formativos de la solicitud dispone de personal especializado en orientación, a disposición y para el ejercicio de sus funciones en el desarrollo de las acciones formativas que impartan.	2 puntos



Al menos un 50 % de los centros formativos de la solicitud dispone de personal especializado en orientación, a disposición y para el ejercicio de sus funciones en el desarrollo de las acciones formativas que impartan.	1 punto
Criterio 2.3.4. Orientación y asesoramiento individualizado.	
Valoración de la inclusión en las acciones formativas de una sesión de orientación y asesoramiento individualizado dirigida al alumnado finalizado, como parte del protocolo de orientación profesional. La sesión tendrá carácter individual y se realizará de forma presencial o en modalidad síncrona mediante aula virtual u otros medios telemáticos equivalentes, adaptándose en todo caso a las características del alumnado. Los contenidos deberán incluir, como mínimo, información actualizada sobre la oferta de Formación Profesional; el acceso a herramientas digitales para la inserción laboral y la prospección del mercado de trabajo; la identificación de itinerarios formativos y profesionales, vinculados a la formación previamente cursada y orientados a la progresión y continuidad del aprendizaje, incluyendo, en su caso, el reconocimiento y acreditación de competencias, junto con sus correspondientes salidas académicas y laborales; así como el acompañamiento en materia de emprendimiento, innovación y desarrollo de competencias para la gestión de la carrera profesional. Asimismo, deberán incorporar información relativa a la solicitud de becas y ayudas en el marco de la presente convocatoria. Todo ello deberá adaptarse a las características, necesidades e intereses del alumnado participante. De cada sesión de orientación y asesoramiento individualizado realizada se levantará acta, en la que se recogerán, al menos, los contenidos tratados, la verificación de los aspectos abordados y la firma o método alternativo para la garantizar identificación de la persona orientadora, tutora, asesora o docente responsable correspondiente, así como la del alumno o alumna.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	3 puntos
Subcriterios	Puntuación
El 100 % de las acciones formativas incluye el compromiso de realizar una sesión de orientación y asesoramiento individualizado dirigida al 100 % del alumnado una vez finalizada la acción formativa.	3 puntos
Al menos un 50 % de las acciones formativas incluye el compromiso de realizar una sesión de orientación y asesoramiento individualizado dirigida al 100 % del alumnado una vez finalizada la acción formativa.	1,5 puntos
Criterio 2.3.5. Medidas para el fomento de la igualdad de oportunidades.	
Valora el compromiso en incorporar en el programa de formación medidas orientadas a fomentar la equidad, la inclusión, la igualdad de oportunidades y la no discriminación, mediante las siguientes actuaciones: - Identificación de desigualdades y prevención de la exclusión. - Identificar posibles desigualdades de acceso, participación y resultados en el desarrollo de la formación.	



○ Adaptar los contenidos y la metodología formativa a las necesidades del alumnado, favoreciendo la accesibilidad y la inclusión. ○ Formar al personal formador, tutores y personal orientador en materia de inclusión, atención a la diversidad, igualdad de oportunidades, no discriminación y detección de situaciones de exclusión. ○ Establecer canales de comunicación y procedimientos para la comunicación de incidencias, quejas o denuncias, así como mecanismos de actuación ante conductas inadecuadas o no responsables. ○ Incorporar buenas prácticas para la prevención de conductas discriminatorias, incluyendo dinámicas grupales rotativas, creación de espacios seguros de expresión y metodologías inclusivas.	
2. Medidas para fomentar la participación de mujeres. ○ Establecer la consideración de las mujeres como grupo prioritario en los criterios de selección, cuando proceda. ○ Incorporar referentes femeninos en el proceso formativo, incluyendo personal docente, tutoras de empresa, antiguas alumnas o profesionales del sector. ○ Promover programas de mentoría entre mujeres y redes de apoyo entre alumnas. ○ Establecer alianzas con organizaciones que trabajen en favor de la igualdad de género para incrementar la participación femenina en las acciones formativas. ○ Fomentar la inserción laboral de mujeres mediante convenios con empresas que favorezcan su incorporación al mercado de trabajo.	
3. Alternativas metodológicas y accesibilidad universal. ○ Utilizar múltiples formas de representación en el proceso de enseñanza-aprendizaje (materiales visuales, auditivos, prácticos y otros soportes). ○ Proporcionar resúmenes, glosarios y esquemas que faciliten la comprensión de los contenidos. ○ Diseñar actividades formativas que conecten con los intereses personales y profesionales del alumnado. ○ Fomentar el trabajo colaborativo, así como el desarrollo de habilidades sociales y de relación interpersonal. ○ Aplicar una evaluación continua y formativa, utilizando diferentes instrumentos de evaluación (presentaciones orales, pruebas teórico-prácticas, proyectos individuales y grupales, entre otros), evitando la dependencia exclusiva de exámenes finales.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	2 puntos
Subcriterios	Puntuación
• El 100 % de los centros formativos incluidos en la solicitud se compromete a aplicar medidas orientadas al fomento de la igualdad de oportunidades.	2 puntos
• Al menos un 60 % de los centros formativos incluidos en la solicitud se compromete a aplicar medidas orientadas al fomento de la igualdad de oportunidades.	1 punto



Criterio 2.3.6. Medidas de flexibilización horaria, metodológica y adaptación de la formación.

Valora el compromiso de incorporar medidas que favorezcan la flexibilidad en la organización de la formación, así como la adaptación metodológica a las características del alumnado, mediante las siguientes actuaciones:

1. Flexibilización horaria de la formación.
 - Ajustar los horarios de impartición a las características y necesidades del grupo-clase.
 - Realizar un diagnóstico previo de la disponibilidad horaria de las personas participantes.
 - Establecer diferentes turnos de impartición a lo largo del día cuando la organización de la formación lo permita.
 - Implementar sistemas de recuperación de sesiones formativas no asistidas.
 - Establecer fechas alternativas para la entrega de pruebas o actividades de evaluación.
 - Aplicar sistemas de evaluación flexibles adaptados a las circunstancias del alumnado.
2. Flexibilización metodológica y adaptación del aprendizaje.
 - Incorporar un diagnóstico previo de las necesidades de aprendizaje, conciliación y disponibilidad del alumnado como base para la adaptación metodológica.
 - Utilizar modalidades de aprendizaje autodirigido mediante contenidos asincrónicos que permitan avanzar a distinto ritmo.
 - Adaptar la metodología formativa a las características del grupo, favoreciendo distintos ritmos y estilos de aprendizaje.
 - Diseñar un sistema de evaluación continua y diversificada, utilizando diferentes instrumentos (pruebas teórico-prácticas, proyectos, presentaciones, actividades colaborativas, etc.).
 - Ofrecer atención personalizada y seguimiento continuo para facilitar la adaptación del proceso formativo a las necesidades individuales.
3. Medidas de conciliación vinculadas a la flexibilidad.
 - Cuando sea posible, aplicar medidas de conciliación que permitan al alumnado cursar la formación teniendo en cuenta sus circunstancias personales.
 - Proporcionar atención personalizada y seguimiento al alumnado para facilitar la asistencia y continuidad en la formación.

Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	2 puntos
Subcriterios	Puntuación
El 100 % de los centros formativos incluidos en la solicitud se compromete a asumir los compromisos de flexibilización.	2 puntos
Al menos el 50 % de los centros formativos incluidos en la solicitud se compromete a asumir los compromisos de flexibilización.	1 punto



Criterio 2.3.7. Metodologías activas y actividades de participación del alumnado

Se valorará la inclusión, en el diseño de las acciones formativas, de actividades de enseñanza-aprendizaje organizadas que impliquen interacción efectiva entre el personal formador y el alumnado, así como la utilización de metodologías activas, innovadoras y orientadas a la adquisición de competencias.

A estos efectos, se considerarán las acciones formativas en cuya propuesta se incluya el compromiso de incorporar actividades que impliquen participación activa del alumnado, tales como:

- Talleres prácticos de aplicación de contenidos.
- Resolución de casos prácticos, ejercicios aplicados o supuestos basados en situaciones reales o simuladas.
- Actividades de aprendizaje basado en proyectos (ABP).
- Desarrollo de proyectos de investigación vinculados a los contenidos formativos.
- Simulaciones de entornos profesionales, productivos o de desempeño laboral.
- Prácticas guiadas con intervención activa del alumnado.
- Actividades colaborativas estructuradas de trabajo en grupo.
- Actividades que incorporen el uso de metodologías innovadoras, tales como aprendizaje cooperativo, aula invertida, design thinking, aprendizaje basado en retos, gamificación u otras similares, siempre que se encuentren adecuadamente alineadas con los resultados de aprendizaje y las competencias a adquirir en la acción formativa.

Se entenderá por actividad de enseñanza-aprendizaje organizada y configurada aquella planificada previamente en la programación didáctica, que defina de forma explícita los objetivos o resultados de aprendizaje, los contenidos, la metodología, la secuencia didáctica (inicio, desarrollo y cierre), los recursos, el tiempo previsto y el tipo de interacción entre formador y alumnado; que incorpora mecanismos para garantizar la participación activa del alumnado evitando un enfoque exclusivamente expositivo; que prevé evidencias de realización (productos, entregables o intervenciones); que incluye criterios e instrumentos de evaluación del aprendizaje; y que está alineada con el enfoque competencial y el contexto profesional de la acción formativa.

Quedan excluidas, a efectos de su cómputo como actividades de participación activa del alumnado, aquellas actuaciones que no incorporen una metodología de enseñanza-aprendizaje interactiva, colaborativa o práctica, entendida como aquella en la que el alumnado interviene de forma efectiva en el proceso formativo. En particular, no se considerarán actividades de participación activa: la mera transmisión expositiva de contenidos sin intervención del alumnado; las sesiones basadas exclusivamente en explicación unidireccional de contenidos, aun cuando se desarrollen de forma síncrona; las sesiones de evaluación entendidas como actos de calificación, verificación o realización de pruebas sin componente formativo ni interacción didáctica; las tutorías individualizadas entre el personal formador y un único alumno o alumna, con independencia de su duración o frecuencia; así como las actividades asíncronas consistentes exclusivamente en la revisión o consulta de contenidos sin interacción simultánea ni dinamización metodológica.

Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	3 puntos
Subcriterios	Puntuación
• El 100 % de las acciones formativas incluye el compromiso de incorporar, al menos, tres actividades que cumplan los requisitos	3 puntos



establecidos para ser consideradas metodologías activas o actividades de participación activa del alumnado.	
El porcentaje de acciones formativas que incluye el compromiso de incorporar, al menos, tres actividades que cumplan los requisitos establecidos para ser consideradas metodologías activas, o que implican participación activa del alumnado, es superior al 50 %.	1,5 puntos
Criterio 2.4. Participación en proyectos de innovación e investigación aplicadas y transferencia del conocimiento en la Formación Profesional.	
Valoración de la participación acreditada, en los últimos diez años, en proyectos de innovación e investigación aplicada y de transferencia del conocimiento vinculados a la Formación Profesional, promovidos, convocados, organizados o financiados por la Administración General del Estado, las administraciones de las comunidades autónomas o el sector público institucional, incluyendo, entre otros, el Ministerio competente en materia de Formación Profesional, el Ministerio competente en materia de Trabajo y Empleo, el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE), así como sus organismos autónomos, agencias, entidades públicas empresariales y fundaciones del sector público. Se incluirán igualmente los proyectos desarrollados en el marco de consorcios, programas o instrumentos de colaboración público-privada, siempre que exista financiación, impulso o coordinación efectiva por parte de alguna de las administraciones o entidades del sector público anteriormente citadas. En el caso de solicitudes presentadas de forma agrupada, este criterio se considerará cumplido cuando todas las entidades integrantes de la agrupación acrediten la participación en proyectos que cumplan los requisitos establecidos.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	8 puntos
Subcriterios	Puntuación
Participación en, al menos, dos proyectos de innovación e investigación aplicadas y transferencia del conocimiento en la Formación Profesional.	8 puntos
Participación en un proyecto de innovación e investigación aplicadas y transferencia del conocimiento en la Formación Profesional.	4 puntos
Criterio 2.5. Convenios con empresas u organismos equiparados (Aplicable a los proyectos de la Línea I y de la Línea III).	
Valoración de la existencia de preacuerdos o convenios suscritos por la entidad solicitante o, en el caso de agrupaciones, por la entidad cabecera, con empresas u organismos equivalentes, que posibiliten el desarrollo de la formación dual mediante la realización de estancias formativas del alumnado participante en acciones incluidas en el programa, de conformidad con los requisitos normativos aplicables a la formación en empresa u organismo equivalente en régimen general.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I y III
	8 puntos



Subcriterios	Puntuación
Existencia de, al menos, un preacuerdo o convenio suscrito entre la entidad solicitante o, en caso de agrupaciones, la entidad cabecera, con empresas u organismos equiparados, del sector hotelero u hostelero, que afecten a una o varias acciones del programa formativo.	8 puntos
Criterio 2.5. Participación de PYME en la ejecución del programa formativo (Aplicable a los proyectos de la Línea II)	
Valoración de la participación de pequeñas y medianas empresas (PYME) en la ejecución del programa formativo, como medida dirigida a favorecer el acceso de estas empresas a las acciones de formación para personas trabajadoras, atendiendo a su especial relevancia en el tejido productivo y a la necesidad de facilitar su participación en iniciativas de cualificación y recualificación profesional.	
Puntuación máxima en criterio:	En Línea II
	8 puntos
Subcriterios	Puntuación
Existencia de, al menos, un compromiso de ejecución con una empresa que tenga la consideración de pequeña o mediana empresa (PYME), conforme a la normativa aplicable, para su participación en una o varias acciones del programa formativo.	8 puntos
BLOQUE III. ACCIONES FORMATIVAS QUE INTEGRAN EL PLAN DE FORMACIÓN.	
Puntuación máxima en bloque:	En Líneas I, II y III
	30 puntos
Criterio 3.1. Impartición de formación dual (Grados C y Grados B con estancia en empresa)	
Valoración de la solicitud de acciones formativas correspondientes a Grados C y Grados B que contemplen la realización de la fase de formación en empresa u organismo equiparado en régimen general, con el fin de favorecer la modalidad de Formación Profesional dual, promover la vinculación efectiva con el entorno productivo y reforzar la adquisición de competencias profesionales mediante la integración de procesos formativos en contextos reales de trabajo.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	8 puntos
Subcriterios	Puntuación
Al menos el 80 % de las acciones formativas solicitadas tiene carácter dual (Grado C o Grado B en modalidad dual).	8 puntos
Al menos el 40 % de las acciones formativas solicitadas tiene carácter dual (Grado C o Grado B en modalidad dual).	4 puntos
Criterio 3.2. Impartición de Grados A	
Valoración de la solicitud de acciones formativas correspondientes a Grados A de los incluidos en el Anexo III, para facilitar una respuesta ágil a las necesidades del mercado de trabajo, contribuir a la cualificación y recualificación profesional de las personas participantes y su	



integración en itinerarios formativos estructurados que permitan su progresión dentro del Sistema de Formación Profesional.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	2 puntos
Subcriterios	Puntuación
Por cada acción formativa de Grado A incluida en la solicitud.	1 punto
Criterio 3.3. Modalidad de impartición de la formación.	
Valoración de la impartición de la formación en modalidad presencial, en la medida en que favorece la interacción directa y continua entre el personal docente y el alumnado, facilita la supervisión inmediata del proceso de enseñanza-aprendizaje, refuerza la adquisición de competencias prácticas mediante el desarrollo de actividades en entornos formativos reales o equipados, y promueve el desarrollo de habilidades sociales, colaborativas y profesionales en un contexto de aprendizaje compartido.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	6 puntos
Subcriterios	Puntuación
Al menos un 80 % de las acciones formativas que integran el plan de formación se imparte en modalidad presencial.	6 puntos
Al menos un 40 % de las acciones formativas que integran el plan de formación se imparten en modalidad presencial.	3 puntos
Criterio 3.4. Disposición de entorno de aula virtual.	
Se valorará que los centros formativos dispongan de un entorno de aula virtual que permita la interacción síncrona entre el personal docente y el alumnado, garantizando su equivalencia funcional con la formación presencial en términos de control de la participación, comunicación bidireccional y verificación del proceso formativo, y posibilitando asimismo su utilización como recurso de continuidad en situaciones excepcionales que impidan o limiten la impartición presencial.	
Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	4 puntos
Subcriterios	Puntuación
Al menos un 80 % de las acciones formativas que integran el plan de formación dispone de entorno de aula virtual que permita la interacción síncrona entre el personal docente y el alumnado.	4 puntos
Al menos un 40 % de las acciones formativas que integran el plan de formación dispone de entorno de aula virtual que permita la interacción síncrona entre el personal docente y el alumnado.	2 puntos



Criterio 3.5. Porcentaje de acciones formativas consideradas prioritarias señaladas en el Anexo III.

Valoración del porcentaje de acciones formativas que, dentro del conjunto de la propuesta presentada, se correspondan con las acciones formativas consideradas prioritarias conforme a la relación establecida en el Anexo III de la presente convocatoria.

Puntuación máxima en criterio:	En Líneas I, II y III
	10 puntos
Subcriterios	Puntuación
El 80 % de las acciones formativas incluidas en el plan de formación se corresponde con las consideradas prioritarias en el Anexo III.	10 puntos
Al menos el 40 % de las acciones formativas que integran el plan de formación se corresponde con las consideradas prioritarias en el Anexo III.	5 puntos

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1319	Alimentación, manejo general y primeros auxilios de équidos		AFD_A_1319_01	Labores de acopio y almacenamiento de alimentos para el ganado
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1319	Alimentación, manejo general y primeros auxilios de équidos		AFD_A_1319_02	Preparación y distribución de raciones de los équidos
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1319	Alimentación, manejo general y primeros auxilios de équidos		AFD_A_1319_03	Manejo general de équidos
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1319	Alimentación, manejo general y primeros auxilios de équidos		AFD_A_1319_04	Traslados en grupo, embarque, desembarque y transporte de équidos
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1319	Alimentación, manejo general y primeros auxilios de équidos		AFD_A_1319_05	Aplicación de primeros auxilios a équidos
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1320	Mantenimiento físico, cuidados e higiene equina		AFD_A_1320_01	Control del estado general de los animales, los equipos y las instalaciones
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1320	Mantenimiento físico, cuidados e higiene equina		AFD_A_1320_02	Limpieza e higiene del ganado equino
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1320	Mantenimiento físico, cuidados e higiene equina		AFD_A_1320_03	Mantenimiento físico elemental del ganado equino
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1320	Mantenimiento físico, cuidados e higiene equina		AFD_A_1320_04	Cuidados del casco
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1320	Mantenimiento físico, cuidados e higiene equina		AFD_A_1320_05	Recogida de muestras y aplicación de tratamientos sanitarios básicos
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1321	Reproducción, cría y recría de équidos		AFD_A_1321_01	Desarrollo del programa de reproducción de una explotación de équidos
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1321	Reproducción, cría y recría de équidos		AFD_A_1321_02	Realización de las tareas de cubrición, aplicación de métodos de reproducción asistida y seguimiento de la gestación
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1321	Reproducción, cría y recría de équidos		AFD_A_1321_03	Tareas de asistencia al parto y al puerperio
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1321	Reproducción, cría y recría de équidos		AFD_A_1321_04	Manejo de las rastras y yeguas durante la cría y el destete
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1321	Reproducción, cría y recría de équidos		AFD_A_1321_05	Control de la fase de recría
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_01	Inspección del estado del casco
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_02	Selección, preparación y mantenimiento de herramientas, materiales y equipos de herrado
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_03	Conducción del équido al lugar de herrado
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_04	Desremachado, levantado de la herradura y limpieza de la suela y de la ranilla del casco de un équido
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_05	Acondicionamiento del casco y preparación de la herradura
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_06	Fijación de la herradura al casco
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_01	Apartado, acercamiento y reconocimiento de un potro de recría
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_02	Colocación y adaptación de los equipos de desbrave al potro
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_03	Conducción del potro del diestro para el desbrave
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_04	Toma de contacto del potro con los medios de trabajo a la cuerda
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_05	Iniciación del potro en el trabajo a la cuerda con ayuda de un auxiliar
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_06	Trabajo a la cuerda del potro sin ayuda de un auxiliar
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1324	Adiestramiento		AFD_A_1324_01	Toma de contacto con el potro parado
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1324	Adiestramiento		AFD_A_1324_02	Monta del potro a la cuerda



ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1324	Adiestramiento		AFD_A_1324_03	Realización de la monta del potro suelto
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1324	Adiestramiento		AFD_A_1324_04	Iniciación del potro para el tiro
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1324	Adiestramiento		AFD_A_1324_05	Adiestramiento del potro para el salto
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_01	Selección, colocación y retirada de equipos para la monta
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_02	Previsión de las posibles reacciones del equino montado
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_03	Monta con seguridad y equilibrio a los tres aires
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_04	Monta con seguridad y equilibrio en pasos de relativa dificultad
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_05	Valoración del caballo durante la monta
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1326	Exhibiciones y concursos de ganado equino		AFD_A_1326_01	Preparación y entrenamiento de movimientos y posturas en exhibiciones y concursos
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1326	Exhibiciones y concursos de ganado equino		AFD_A_1326_02	Familiarización de los equinos con las instalaciones de exhibiciones y concursos
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1326	Exhibiciones y concursos de ganado equino		AFD_A_1326_03	Acondicionamiento estético del équido
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1326	Exhibiciones y concursos de ganado equino		AFD_A_1326_04	Presentación del ganado equino en exhibiciones y concursos
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1326	Exhibiciones y concursos de ganado equino		AFD_A_1326_05	Comercialización de équidos
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_01	Selección, colocación y retirada de equipos para la monta
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_02	Previsión de las posibles reacciones del equino montado
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_03	Monta con seguridad y equilibrio a los tres aires
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_04	Monta con seguridad y equilibrio en pasos de relativa dificultad
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_05	Valoración del caballo durante la monta
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre		AFD_A_1327_01	Revisión, preparación y recogida de materiales, caballos y medios para la ruta
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre		AFD_A_1327_02	Verificación y adaptación de Itinerarios ecuestres a participantes y actividad
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre		AFD_A_1327_03	Guiado del grupo por Itinerarios ecuestres
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre		AFD_A_1327_04	Colaboración en la organización de actividades ecuestres recreativas
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre	Sí	AFD_A_1327_05	Realización de actividades ecuestres recreativas
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre	Sí	AFD_A_1327_06	Valoración de las actividades ecuestres recreativas y de conducción de grupos a caballo
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_01	Caracterización de la dinámica grupal
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_02	Desarrollo de estrategias y técnicas de dinamización grupal
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_03	Identificación de técnicas de comunicación
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_04	Gestión de conflictos grupales y solución de problemas
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_05	Evaluación de los procesos de grupo

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_01	Valoración del contexto de intervención de las actividades guiadas en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_02	Elementos relevantes para el diseño de itinerarios
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_03	Diseño de itinerarios por el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_04	Recursos necesarios para las actividades guiadas en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios	Sí	AFD_A_1329_05	Protocolos de seguridad para los itinerarios en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_06	Determinación del proceso de seguimiento del recorrido
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_01	Caracterización de la dinámica grupal
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_02	Desarrollo de estrategias y técnicas de dinamización grupal
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_03	Identificación de técnicas de comunicación
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_04	Gestión de conflictos grupales y solución de problemas
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_05	Evaluación de los procesos de grupo
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_01	Valoración del contexto de intervención de las actividades guiadas en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_02	Elementos relevantes para el diseño de itinerarios
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_03	Diseño de itinerarios por el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_04	Recursos necesarios para las actividades guiadas en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios	Sí	AFD_A_1329_05	Protocolos de seguridad para los itinerarios en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_06	Determinación del proceso de seguimiento del recorrido
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1333	Guía de baja y media montaña		AFD_A_1333_01	Preparación de los equipos y recursos para rutas de baja y media montaña y terreno nevado
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1333	Guía de baja y media montaña		AFD_A_1333_02	Dirección de la progresión de grupos por itinerarios de baja y media montaña
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1333	Guía de baja y media montaña		AFD_A_1333_03	Orientación en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1333	Guía de baja y media montaña		AFD_A_1333_04	Organización de la pernoctación en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1333	Guía de baja y media montaña		AFD_A_1333_05	Reconocimiento de los signos meteorológicos
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1333	Guía de baja y media montaña		AFD_A_1333_06	Dirección del grupo en situaciones de emergencia en rutas de baja y media montaña y montaña nevada
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural	Sí	AFD_B_1333	Guía de baja y media montaña		AFD_A_1333_07	Valoración de las rutas por terrenos de baja y media montaña y terrenos nevados
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_01	Realización de la valoración inicial de la asistencia en una urgencia
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_02	Aplicación de técnicas de soporte vital y primeros auxilios
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_03	Aplicación de métodos de movilización e inmovilización que permiten la evacuación del accidentado
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_04	Desarrollo de programas de autoentrenamiento para el guía y el socorrista
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_05	Supervisión y vigilancia de la zona de baño de un espacio acuático natural y acondicionamiento de los recursos materiales de rescate

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_06	Aplicación de técnicas específicas de rescate en el medio acuático
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_004_4B	Guía de baja y media montaña, ocio y aventura en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_07	Aplicación de técnicas específicas de rescate desde embarcaciones en el medio acuático
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_01	Caracterización de la dinámica grupal
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_02	Desarrollo de estrategias y técnicas de dinamización grupal
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_03	Identificación de técnicas de comunicación
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_04	Gestión de conflictos grupales y solución de problemas
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_05	Evaluación de los procesos de grupo
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_01	Valoración del contexto de intervención de las actividades guiadas en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_02	Elementos relevantes para el diseño de itinerarios
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_03	Diseño de itinerarios por el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_04	Recursos necesarios para las actividades guiadas en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios	SÍ	AFD_A_1329_05	Protocolos de seguridad para los itinerarios en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_06	Determinación del proceso de seguimiento del recorrido
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1334	Guía de bicicleta		AFD_A_1334_01	Preparación de los equipos y recursos para rutas en bicicleta
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1334	Guía de bicicleta		AFD_A_1334_02	Realización del mantenimiento operativo de la bicicleta y preparación del material necesario
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1334	Guía de bicicleta		AFD_A_1334_03	Dirección de la progresión de grupos por itinerarios en bicicleta
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1334	Guía de bicicleta		AFD_A_1334_04	Orientación en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1334	Guía de bicicleta		AFD_A_1334_05	Dirección del grupo en situaciones de emergencia en rutas en bicicleta
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural	SÍ	AFD_B_1334	Guía de bicicleta	SÍ	AFD_A_1334_06	Valoración de las rutas en bicicleta
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_01	Realización de la valoración inicial de la asistencia en una urgencia
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_02	Aplicación de técnicas de soporte vital y primeros auxilios
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_03	Aplicación de métodos de movilización e inmovilización que permiten la evacuación del accidentado
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_04	Desarrollo de programas de autoentrenamiento para el guía y el socorrista
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_05	Supervisión y vigilancia de la zona de baño de un espacio acuático natural y acondicionamiento de los recursos materiales de rescate
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_06	Aplicación de técnicas específicas de rescate en el medio acuático
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_005_4B	Guía de bicicleta en el medio natural		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_07	Aplicación de técnicas específicas de rescate desde embarcaciones en el medio acuático
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_01	Caracterización de la dinámica grupal
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_02	Desarrollo de estrategias y técnicas de dinamización grupal
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_03	Identificación de técnicas de comunicación

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_04	Gestión de conflictos grupales y solución de problemas
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_05	Evaluación de los procesos de grupo
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_01	Valoración del contexto de intervención de las actividades guiadas en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_02	Elementos relevantes para el diseño de itinerarios
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_03	Diseño de itinerarios por el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_04	Recursos necesarios para las actividades guiadas en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios	SÍ	AFD_A_1329_05	Protocolos de seguridad para los itinerarios en el medio natural
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático	SÍ	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_06	Determinación del proceso de seguimiento del recorrido
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1336	Técnicas de natación		AFD_A_1336_01	Preparación de actividades lúdicas en el medio acuático
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1336	Técnicas de natación		AFD_A_1336_02	Dominio del estilo de nado crol
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1336	Técnicas de natación		AFD_A_1336_03	Dominio del estilo de nado espalda
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1336	Técnicas de natación		AFD_A_1336_04	Dominio del estilo de nado braza
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1336	Técnicas de natación		AFD_A_1336_05	Realización de la coordinación básica del estilo de nado mariposa
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1336	Técnicas de natación		AFD_A_1336_06	Dominio de los estilos de natación bajo criterios de eficiencia y velocidad
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_01	Realización de la valoración inicial de la asistencia en una urgencia
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_02	Aplicación de técnicas de soporte vital y primeros auxilios
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_03	Aplicación de métodos de movilización e inmovilización que permiten la evacuación del accidentado
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_04	Desarrollo de programas de autoentrenamiento para el guía y el socorrista
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_05	Supervisión y vigilancia de la zona de baño de un espacio acuático natural y acondicionamiento de los recursos materiales de rescate
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_06	Aplicación de técnicas específicas de rescate en el medio acuático
Actividades Físicas y Deportivas		AFD_C_006_4B	Guía de actividades en el medio acuático		AFD_B_1337	Socorrismo en el medio natural		AFD_A_1337_07	Aplicación de técnicas específicas de rescate desde embarcaciones en el medio acuático
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0109	Guía por itinerarios en bicicleta		MF0272_2	PRIMEROS AUXILIOS			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0109	Guía por itinerarios en bicicleta	SÍ	MF0353_2	Itinerarios para bicicleta			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0109	Guía por itinerarios en bicicleta		MF0508_2	Mantenimiento y conducción de bicicletas			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0109	Guía por itinerarios en bicicleta	SÍ	MF0509_2	Conducción de personas por itinerarios en bicicleta			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0112	Guía por barrancos secos o acuáticos		MF0272_2	PRIMEROS AUXILIOS			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0112	Guía por barrancos secos o acuáticos		MF1076_2	Itinerarios en barrancos			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0112	Guía por barrancos secos o acuáticos		MF1077_2	Técnicas de progresión en barrancos secos o acuáticos			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0112	Guía por barrancos secos o acuáticos		MF1078_2	Conducción de personas o grupos por barrancos secos o acuáticos			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0209	Guía por itinerarios ecuestres en el medio natural		MF0272_2	PRIMEROS AUXILIOS			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0209	Guía por itinerarios ecuestres en el medio natural		MF0719_2	ALIMENTACIÓN, MANEJO GENERAL Y PRIMEROS AUXILIOS AL GANADO EQUINO			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0209	Guía por itinerarios ecuestres en el medio natural	Sí	MF1079_2	Itinerarios a caballo			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0209	Guía por itinerarios ecuestres en el medio natural		MF1080_2	TÉCNICAS BÁSICAS DE MONTA A CABALLO			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0209	Guía por itinerarios ecuestres en el medio natural	Sí	MF1081_2	Conducción de personas por itinerarios a caballo			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0212	Guía de espeleología		MF0272_2	PRIMEROS AUXILIOS			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0212	Guía de espeleología		MF1640_2	TÉCNICAS DE PROGRESIÓN POR CAVIDADES Y TRAVESÍAS DE CLASE CUATRO DE DIFICULTAD SIN CURSO HÍDRICO ACTIVO			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0212	Guía de espeleología		MF1641_2	Técnicas de progresión en cavidades y travesías de clase cinco de dificultad con curso hídrico activo			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0212	Guía de espeleología		MF1642_2	Itinerarios en espeleología			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0212	Guía de espeleología		MF1643_2	Conducción de personas o grupos en espeleología			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0611	Guía por itinerarios de baja y media montaña		MF0272_2	PRIMEROS AUXILIOS			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0611	Guía por itinerarios de baja y media montaña		MF0505_2	Itinerarios de baja y media montaña			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0611	Guía por itinerarios de baja y media montaña		MF0506_2	Técnicas de progresión en baja y media montaña			
Actividades Físicas y Deportivas		AFDA0611	Guía por itinerarios de baja y media montaña	Sí	MF0507_2	Conducción de personas por itinerarios de baja y media montaña			
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0156	Inglés Profesional (GM)		ADG_A_0156_01	Comprensión de discursos orales sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0156	Inglés Profesional (GM)		ADG_A_0156_02	Comprensión de textos escritos sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0156	Inglés Profesional (GM)		ADG_A_0156_03	Producción de mensajes orales sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0156	Inglés Profesional (GM)		ADG_A_0156_04	Elaboración de textos sencillos relacionados con actividades cotidianas y del sector profesional en lengua inglesa
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0156	Inglés Profesional (GM)		ADG_A_0156_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua extranjera
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0437	Comunicación empresarial y atención al cliente		ADG_A_0437_01	Técnicas de comunicación
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0437	Comunicación empresarial y atención al cliente		ADG_A_0437_02	Comunicación oral en la empresa
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0437	Comunicación empresarial y atención al cliente		ADG_A_0437_03	Comunicación escrita en la empresa
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0437	Comunicación empresarial y atención al cliente		ADG_A_0437_04	Archivo de la información
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0437	Comunicación empresarial y atención al cliente		ADG_A_0437_05	Análisis de las necesidades del cliente
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0437	Comunicación empresarial y atención al cliente		ADG_A_0437_06	Consultas, quejas y reclamaciones del cliente
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0437	Comunicación empresarial y atención al cliente		ADG_A_0437_07	El marketing en la empresa
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0437	Comunicación empresarial y atención al cliente		ADG_A_0437_08	Procedimientos de calidad en la atención al cliente
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0438	Operaciones administrativas de la compra-venta		ADG_A_0438_01	Cálculo de precios de venta, compra y descuentos
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0438	Operaciones administrativas de la compra-venta		ADG_A_0438_02	Confección de documentos administrativos derivados de las operaciones de compraventa



ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0438	Operaciones administrativas de la compra-venta		ADG_A_0438_03	Liquidación de obligaciones fiscales asociadas a la compra-venta
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0438	Operaciones administrativas de la compra-venta		ADG_A_0438_04	Gestión de existencias
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0438	Operaciones administrativas de la compra-venta		ADG_A_0438_05	Tramitación de cobros y pagos en la compra-venta
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0440	Tratamiento informático de la información		ADG_A_0440_01	Desarrollo de la destreza mecanográfica
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0440	Tratamiento informático de la información		ADG_A_0440_02	Instalación y actualización de aplicaciones informáticas
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0440	Tratamiento informático de la información		ADG_A_0440_03	Hojas de cálculo
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0440	Tratamiento informático de la información		ADG_A_0440_04	Procesadores de texto
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0440	Tratamiento informático de la información		ADG_A_0440_05	Utilización de bases de datos ofimáticas
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0440	Tratamiento informático de la información		ADG_A_0440_06	Integración de imágenes y videos en documentos
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0440	Tratamiento informático de la información		ADG_A_0440_07	Elaboración de presentaciones multimedia
Administración y Gestión		ADG_C_001_4B	Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente		ADG_B_0440	Tratamiento informático de la información		ADG_A_0440_08	Gestión de correo y agenda electrónica
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0179	Inglés Profesional (GS)		ADG_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0179	Inglés Profesional (GS)		ADG_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0179	Inglés Profesional (GS)		ADG_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0179	Inglés Profesional (GS)		ADG_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0179	Inglés Profesional (GS)		ADG_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0180	Segunda lengua extranjera		ADG_A_0180_01	Reconocimiento de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0180	Segunda lengua extranjera		ADG_A_0180_02	Interpretación de mensajes escritos de carácter profesional en segunda lengua extranjera
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0180	Segunda lengua extranjera		ADG_A_0180_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0180	Segunda lengua extranjera		ADG_A_0180_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en segunda lengua extranjera
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0180	Segunda lengua extranjera		ADG_A_0180_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la segunda lengua extranjera
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_01	Mantenimiento básico de equipos, aplicaciones y red
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_02	Mecanografía
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_03	Gestión de archivos y búsqueda de información
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_04	Elaboración de hojas de cálculo
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_05	Creación de documentos con procesadores de texto
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_06	Utilización de bases de datos
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_07	Gestión integrada de archivos
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_08	Gestión de correo y agenda electrónica

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_09	Elaboración de presentaciones multimedia
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0662	Organización de eventos empresariales		ADG_A_0662_01	Optimización del ambiente de trabajo
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0662	Organización de eventos empresariales		ADG_A_0662_02	Coordinación dentro del equipo de trabajo
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0662	Organización de eventos empresariales		ADG_A_0662_03	Planificación de tareas de dirección
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0662	Organización de eventos empresariales		ADG_A_0662_04	Organización de reuniones y eventos
Administración y Gestión		ADG_C_002_5B	Protocolo y organización de eventos empresariales		ADG_B_0662	Organización de eventos empresariales	SI	ADG_A_0662_05	Organización de viajes
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0647	Gestión de la documentación jurídica y empresarial		ADG_A_0647_01	Estudio y análisis de las administraciones públicas
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0647	Gestión de la documentación jurídica y empresarial		ADG_A_0647_02	Actualización jurídica de la empresa
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0647	Gestión de la documentación jurídica y empresarial		ADG_A_0647_03	Gestión de documentación para la constitución de la empresa
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0647	Gestión de la documentación jurídica y empresarial		ADG_A_0647_04	Cumplimentación de contratos de empresa
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0647	Gestión de la documentación jurídica y empresarial		ADG_A_0647_05	Elaboración de documentación requerida por administraciones públicas
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_01	Mantenimiento básico de equipos, aplicaciones y red
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_02	Mecanografía
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_03	Gestión de archivos y búsqueda de información
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_04	Elaboración de hojas de cálculo
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_05	Creación de documentos con procesadores de texto
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_06	Utilización de bases de datos
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_07	Gestión integrada de archivos
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_08	Gestión de correo y agenda electrónica
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0649	Ofimática y proceso de la información		ADG_A_0649_09	Elaboración de presentaciones multimedia
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0650	Proceso integral de la actividad comercial		ADG_A_0650_01	Determinación y análisis del patrimonio empresarial
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0650	Proceso integral de la actividad comercial		ADG_A_0650_02	Análisis de metodología contable para PYMES
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0650	Proceso integral de la actividad comercial		ADG_A_0650_03	Análisis de tributos que gravan la actividad empresarial
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0650	Proceso integral de la actividad comercial		ADG_A_0650_04	Elaboración de documentos relacionados con la compraventa
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0650	Proceso integral de la actividad comercial		ADG_A_0650_05	Tramitación de documentos relacionados con cobros y pagos
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0650	Proceso integral de la actividad comercial		ADG_A_0650_06	Registro contable de hechos relacionados con la actividad comercial
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0650	Proceso integral de la actividad comercial		ADG_A_0650_07	Gestión y control de tesorería
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0651	Comunicación y atención al cliente		ADG_A_0651_01	Comunicación promocional e institucional
Administración y Gestión		ADG_C_003_5B	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0651	Comunicación y atención al cliente		ADG_A_0651_02	Comunicación oral



ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Administración y Gestión		ADG_C_003_SB	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0651	Comunicación y atención al cliente		ADG_A_0651_03	Elaboración de documentos escritos
Administración y Gestión		ADG_C_003_SB	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0651	Comunicación y atención al cliente		ADG_A_0651_04	Tratamiento de la información escrita
Administración y Gestión		ADG_C_003_SB	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0651	Comunicación y atención al cliente		ADG_A_0651_05	Atención al cliente
Administración y Gestión		ADG_C_003_SB	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0651	Comunicación y atención al cliente	SI	ADG_A_0651_06	Gestión de consultas, quejas y reclamaciones
Administración y Gestión		ADG_C_003_SB	Asistencia a la dirección en la gestión administrativa y comercial		ADG_B_0651	Comunicación y atención al cliente		ADG_A_0651_07	Organización del servicio postventa
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0404	Fundamentos agronómicos		AGA_A_0404_01	Caracterización del clima y sus efectos sobre los cultivos
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0404	Fundamentos agronómicos		AGA_A_0404_02	Identificación de los tipos de suelos y sus características
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0404	Fundamentos agronómicos		AGA_A_0404_03	Representación básica de las características topográficas del terreno
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0404	Fundamentos agronómicos		AGA_A_0404_04	Determinación de las necesidades hídricas de las especies
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0404	Fundamentos agronómicos		AGA_A_0404_05	Reconocimiento de los ecosistemas
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0404	Fundamentos agronómicos		AGA_A_0404_06	Identificación de especies vegetales
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0404	Fundamentos agronómicos		AGA_A_0404_07	Caracterización de los fertilizantes
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0406	Implantación de cultivos ecológicos		AGA_A_0406_01	Transformación de explotaciones de producción convencional a ecológica
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0406	Implantación de cultivos ecológicos		AGA_A_0406_02	Rotación, asociación y policultivos en explotaciones ecológicas
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0406	Implantación de cultivos ecológicos		AGA_A_0406_03	Preparación del terreno y los sustratos para la implantación de cultivos ecológicos
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0406	Implantación de cultivos ecológicos		AGA_A_0406_04	Siembra y plantación de material vegetal ecológico
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0406	Implantación de cultivos ecológicos		AGA_A_0406_05	Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0407	Taller y equipos de tracción		AGA_A_0407_01	Organización del taller
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0407	Taller y equipos de tracción		AGA_A_0407_02	Manejo de tractor y equipos de tracción
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0407	Taller y equipos de tracción		AGA_A_0407_03	Realización de mantenimiento básico del tractor y equipos de tracción
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0407	Taller y equipos de tracción		AGA_A_0407_04	Realización de operaciones de soldadura y de mecanizado básico
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0407	Taller y equipos de tracción		AGA_A_0407_05	Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas		AGA_A_0408_01	Instalación y mantenimiento de infraestructuras agrícolas
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas		AGA_A_0408_02	Montaje de instalaciones de riego
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas		AGA_A_0408_03	Instalación de sistemas de protección y forzado
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas		AGA_A_0408_04	Mantenimiento de instalaciones agrícolas
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas		AGA_A_0408_05	Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0409	Principios de sanidad vegetal		AGA_A_0409_01	Caracterización de la vegetación espontánea no deseada
Agraria	SI	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0409	Principios de sanidad vegetal		AGA_A_0409_02	Determinación de la fauna perjudicial y beneficiosa para los vegetales

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0409	Principios de sanidad vegetal		AGA_A_0409_03	Determinación de los agentes beneficiosos y los que provocan enfermedades y daños que afectan a las plantas
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0409	Principios de sanidad vegetal		AGA_A_0409_04	Determinación del estado sanitario de las plantas
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0409	Principios de sanidad vegetal		AGA_A_0409_05	Caracterización de los métodos de protección para las plantas
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0410	Producción vegetal ecológica		AGA_A_0410_01	Operaciones de manejo del suelo en cultivos ecológicos
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0410	Producción vegetal ecológica		AGA_A_0410_02	Elaboración de compost
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0410	Producción vegetal ecológica		AGA_A_0410_03	Nutrición y fertilidad del suelo en cultivos ecológicos
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0410	Producción vegetal ecológica		AGA_A_0410_04	Manejo de sistemas de riego en cultivos ecológicos
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0410	Producción vegetal ecológica		AGA_A_0410_05	Operaciones caturales y semilleros
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0410	Producción vegetal ecológica		AGA_A_0410_06	Cosecha de productos vegetales ecológicos
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0410	Producción vegetal ecológica		AGA_A_0410_07	Almacenamiento, conservación y transporte de productos vegetales ecológicos
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0410	Producción vegetal ecológica		AGA_A_0410_08	Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0412	Manejo sanitario del agrosistema		AGA_A_0412_01	Determinación de las rotaciones, asociaciones y policultivos
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0412	Manejo sanitario del agrosistema		AGA_A_0412_02	Instalación de infraestructuras ecológicas
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0412	Manejo sanitario del agrosistema		AGA_A_0412_03	Manejo de la vegetación espontánea en agricultura ecológica
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0412	Manejo sanitario del agrosistema		AGA_A_0412_04	Aplicación de métodos físicos y biológicos para mantener el equilibrio sanitario del agrosistema
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0412	Manejo sanitario del agrosistema		AGA_A_0412_05	Realización de tratamientos fitosanitarios según los principios de producción ecológica
Agraria	Sí	AGA_C_001_4B	Agricultura ecológica		AGA_B_0412	Manejo sanitario del agrosistema		AGA_A_0412_06	Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0405	Fundamentos zootécnicos		AGA_A_0405_01	Identificación de razas de ganado
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0405	Fundamentos zootécnicos		AGA_A_0405_02	Alimentación y nutrición del ganado; racionamiento
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0405	Fundamentos zootécnicos		AGA_A_0405_03	Reproducción animal
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0405	Fundamentos zootécnicos		AGA_A_0405_04	Patologías más comunes en el ganado
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0405	Fundamentos zootécnicos		AGA_A_0405_05	Alojamientos ganaderos
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0405	Fundamentos zootécnicos		AGA_A_0405_06	Productos de la ganadería
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0407	Taller y equipos de tracción		AGA_A_0407_01	Organización del taller
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0407	Taller y equipos de tracción		AGA_A_0407_02	Manejo de tractor y equipos de tracción
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0407	Taller y equipos de tracción		AGA_A_0407_03	Realización de mantenimiento básico del tractor y equipos de tracción
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0407	Taller y equipos de tracción		AGA_A_0407_04	Realización de operaciones de soldadura y de mecanizado básico
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0407	Taller y equipos de tracción		AGA_A_0407_05	Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas		AGA_A_0408_01	Instalación y mantenimiento de infraestructuras agrícolas

ANEXO III

OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas		AGA_A_0408_02	Montaje de instalaciones de riego
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas		AGA_A_0408_03	Instalación de sistemas de protección y forzado
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas		AGA_A_0408_04	Mantenimiento de instalaciones agrícolas
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0408	Infraestructuras e instalaciones agrícolas		AGA_A_0408_05	Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0411	Producción ganadera ecológica		AGA_A_0411_01	Manejo de los animales en producción ecológica
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0411	Producción ganadera ecológica		AGA_A_0411_02	Alimentación del ganado en producción ecológica
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0411	Producción ganadera ecológica		AGA_A_0411_03	Pastoreo ecológico del ganado
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0411	Producción ganadera ecológica		AGA_A_0411_04	Reproducción animal en producción ecológica
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0411	Producción ganadera ecológica		AGA_A_0411_05	Producción ecológica de animales y sus productos
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0411	Producción ganadera ecológica		AGA_A_0411_06	Estado sanitario de los animales en producción ganadera ecológica
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0411	Producción ganadera ecológica		AGA_A_0411_07	Manejo ecológico de las colmenas
Agraria	Sí	AGA_C_002_4B	Ganadería ecológica		AGA_B_0411	Producción ganadera ecológica		AGA_A_0411_08	Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0832	Repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_A_0832_01	Realización trabajos de repoblación forestal
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0832	Repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_A_0832_02	Trabajos de corrección hidrológico-forestal
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0832	Repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_A_0832_03	Técnicas de mejora de masas forestales y tratamientos selvícolas
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0832	Repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_A_0832_04	Apertura y mantenimiento de caminos forestales
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0832	Repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_A_0832_05	Trabajos forestales en altura y trepa
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0833	Aprovechamiento del medio natural		AGA_A_0833_01	Apeo y procesado de árboles con motosierra
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0833	Aprovechamiento del medio natural		AGA_A_0833_02	Apeo y procesado de árboles con cosechadora forestal
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0833	Aprovechamiento del medio natural		AGA_A_0833_03	Trabajos de descorche
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0833	Aprovechamiento del medio natural		AGA_A_0833_04	Recolección de otros productos forestales
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0833	Aprovechamiento del medio natural		AGA_A_0833_05	Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0837	Maquinaria e instalaciones forestales		AGA_A_0837_01	Organización del taller forestal
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0837	Maquinaria e instalaciones forestales		AGA_A_0837_02	Manejo de tractores forestales y otros equipos de tracción
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0837	Maquinaria e instalaciones forestales		AGA_A_0837_03	Mantenimiento de primer nivel del tractor forestal y equipos de tracción
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0837	Maquinaria e instalaciones forestales		AGA_A_0837_04	Instalación y mantenimiento de sistemas de protección y forzado para especies forestales
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0837	Maquinaria e instalaciones forestales		AGA_A_0837_05	Realización de trabajos de instalación y mantenimiento de infraestructuras de los espacios cinegéticos y piscícolas
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0837	Maquinaria e instalaciones forestales		AGA_A_0837_06	Mantenimiento de la motosierra, la desbrozadora y las herramientas forestales
Agraria		AGA_C_006_4B	Aprovechamiento del medio natural, repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas		AGA_B_0837	Maquinaria e instalaciones forestales		AGA_A_0837_07	Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados y las medidas de seguridad para prevenirlos.

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Agraria		AGA_C_009_4B	Uso público y conservación de especies piscícolas y cinegéticas		AGA_B_0834	Conservación de las especies cinegéticas y piscícolas		AGA_A_0834_01	Captura y traslado de animales de especies cinegéticas
Agraria		AGA_C_009_4B	Uso público y conservación de especies piscícolas y cinegéticas		AGA_B_0834	Conservación de las especies cinegéticas y piscícolas		AGA_A_0834_02	Liberación de animales de especies cinegéticas para repoblación
Agraria		AGA_C_009_4B	Uso público y conservación de especies piscícolas y cinegéticas		AGA_B_0834	Conservación de las especies cinegéticas y piscícolas		AGA_A_0834_03	Realización del seguimiento de la repoblación
Agraria		AGA_C_009_4B	Uso público y conservación de especies piscícolas y cinegéticas		AGA_B_0834	Conservación de las especies cinegéticas y piscícolas		AGA_A_0834_04	Realización de trabajos de repoblación y mantenimiento de poblaciones acuícolas continentales
Agraria		AGA_C_009_4B	Uso público y conservación de especies piscícolas y cinegéticas		AGA_B_0834	Conservación de las especies cinegéticas y piscícolas		AGA_A_0834_05	Aplicación de técnicas de conservación y mejora del cauce
Agraria		AGA_C_009_4B	Uso público y conservación de especies piscícolas y cinegéticas		AGA_B_0834	Conservación de las especies cinegéticas y piscícolas		AGA_A_0834_06	Control, asesoramiento e información para el aprovechamiento ordenado de los recursos cinegéticos y piscícolas
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1319	Alimentación, manejo general y primeros auxilios de équidos		AFD_A_1319_01	Labores de acopio y almacenamiento de alimentos para el ganado
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1319	Alimentación, manejo general y primeros auxilios de équidos		AFD_A_1319_02	Preparación y distribución de raciones de los équidos
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1319	Alimentación, manejo general y primeros auxilios de équidos		AFD_A_1319_03	Manejo general de équidos
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1319	Alimentación, manejo general y primeros auxilios de équidos		AFD_A_1319_04	Traslados en grupo, embarque, desembarque y transporte de équidos
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1319	Alimentación, manejo general y primeros auxilios de équidos		AFD_A_1319_05	Aplicación de primeros auxilios a équidos
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1320	Mantenimiento físico, cuidados e higiene equina		AFD_A_1320_01	Control del estado general de los animales, los equipos y las instalaciones
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1320	Mantenimiento físico, cuidados e higiene equina		AFD_A_1320_02	Limpieza e higiene del ganado equino
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1320	Mantenimiento físico, cuidados e higiene equina		AFD_A_1320_03	Mantenimiento físico elemental del ganado equino
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1320	Mantenimiento físico, cuidados e higiene equina		AFD_A_1320_04	Cuidados del casco
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1320	Mantenimiento físico, cuidados e higiene equina		AFD_A_1320_05	Recogida de muestras y aplicación de tratamientos sanitarios básicos
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1321	Reproducción, cría y recría de équidos		AFD_A_1321_01	Desarrollo del programa de reproducción de una explotación de équidos
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1321	Reproducción, cría y recría de équidos		AFD_A_1321_02	Realización de las tareas de cubrición, aplicación de métodos de reproducción asistida y seguimiento de la gestación
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1321	Reproducción, cría y recría de équidos		AFD_A_1321_03	Tareas de asistencia al parto y al puerperio
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1321	Reproducción, cría y recría de équidos		AFD_A_1321_04	Manejo de las rastras y yeguas durante la cría y el destete
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1321	Reproducción, cría y recría de équidos		AFD_A_1321_05	Control de la fase de recría
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_01	Inspección del estado del casco
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_02	Selección, preparación y mantenimiento de herramientas, materiales y equipos de herrado
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_03	Conducción del équido al lugar de herrado
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_04	Desremachado, levantado de la herradura y limpieza de la suela y de la ranilla del casco de un équido
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_05	Acondicionamiento del casco y preparación de la herradura
Agraria		AFD_C_001_4B	Cuidados, manejo y cría de caballos		AFD_B_1322	Herrado de équidos		AFD_A_1322_06	Fijación de la herradura al casco
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_01	Apartado, acercamiento y reconocimiento de un potro de recría
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_02	Colocación y adaptación de los equipos de desbrave al potro

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_03	Conducción del potro del diestro para el desbrave
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_04	Toma de contacto del potro con los medios de trabajo a la cuerda
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_05	Iniciación del potro en el trabajo a la cuerda con ayuda de un auxiliar
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1323	Desbrave y doma a la cuerda de potros		AFD_A_1323_06	Trabajo a la cuerda del potro sin ayuda de un auxiliar
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1324	Adiestramiento		AFD_A_1324_01	Toma de contacto con el potro parado
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1324	Adiestramiento		AFD_A_1324_02	Monta del potro a la cuerda
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1324	Adiestramiento		AFD_A_1324_03	Realización de la monta del potro suelto
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1324	Adiestramiento		AFD_A_1324_04	Iniciación del potro para el tiro
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1324	Adiestramiento		AFD_A_1324_05	Adiestramiento del potro para el salto
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_01	Selección, colocación y retirada de equipos para la monta
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_02	Previsión de las posibles reacciones del equino montado
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_03	Monta con seguridad y equilibrio a los tres aires
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_04	Monta con seguridad y equilibrio en pasos de relativa dificultad
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_05	Valoración del caballo durante la monta
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1326	Exhibiciones y concursos de ganado equino		AFD_A_1326_01	Preparación y entrenamiento de movimientos y posturas en exhibiciones y concursos
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1326	Exhibiciones y concursos de ganado equino		AFD_A_1326_02	Familiarización de los equinos con las instalaciones de exhibiciones y concursos
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1326	Exhibiciones y concursos de ganado equino		AFD_A_1326_03	Acondicionamiento estético del équido
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1326	Exhibiciones y concursos de ganado equino		AFD_A_1326_04	Presentación del ganado equino en exhibiciones y concursos
Agraria		AFD_C_002_4B	Adiestramiento, doma, monta y exhibición de caballos		AFD_B_1326	Exhibiciones y concursos de ganado equino		AFD_A_1326_05	Comercialización de équidos
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_01	Selección, colocación y retirada de equipos para la monta
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_02	Previsión de las posibles reacciones del equino montado
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_03	Monta con seguridad y equilibrio a los tres aires
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_04	Monta con seguridad y equilibrio en pasos de relativa dificultad
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1325	Técnicas de equitación		AFD_A_1325_05	Valoración del caballo durante la monta
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre		AFD_A_1327_01	Revisión, preparación y recogida de materiales, caballos y medios para la ruta
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre		AFD_A_1327_02	Verificación y adaptación de itinerarios ecuestres a participantes y actividad
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre		AFD_A_1327_03	Guiado del grupo por itinerarios ecuestres
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre		AFD_A_1327_04	Colaboración en la organización de actividades ecuestres recreativas
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre	Sí	AFD_A_1327_05	Realización de actividades ecuestres recreativas

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1327	Guía ecuestre	Sí	AFD_A_1327_06	Valoración de las actividades ecuestres recreativas y de conducción de grupos a caballo
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_01	Caracterización de la dinámica grupal
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_02	Desarrollo de estrategias y técnicas de dinamización grupal
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_03	Identificación de técnicas de comunicación
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_04	Gestión de conflictos grupales y solución de problemas
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural		AFD_B_1328	Atención a grupos		AFD_A_1328_05	Evaluación de los procesos de grupo
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_01	Valoración del contexto de intervención de las actividades guiadas en el medio natural
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_02	Elementos relevantes para el diseño de itinerarios
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_03	Diseño de itinerarios por el medio natural
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_04	Recursos necesarios para las actividades guiadas en el medio natural
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios	Sí	AFD_A_1329_05	Protocolos de seguridad para los itinerarios en el medio natural
Agraria	Sí	AFD_C_003_4B	Guía ecuestre en el medio natural	Sí	AFD_B_1329	Organización de itinerarios		AFD_A_1329_06	Determinación del proceso de seguimiento del recorrido
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0693	Topografía agraria		AGA_A_0693_01	Interpretación de planos, mapas y cartografía digital
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0693	Topografía agraria		AGA_A_0693_02	Recogida de datos topográficos en campo
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0693	Topografía agraria		AGA_A_0693_03	Manejo de medios y aparatos topográficos
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0693	Topografía agraria		AGA_A_0693_04	Representación de mapas y planos
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0693	Topografía agraria		AGA_A_0693_05	Realización de replanteo de puntos sobre plano
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_01	Instalación y gestión del taller agrario
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_02	Operaciones básicas de mecanizado y soldadura
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_03	Funcionamiento de maquinaria y equipos agroforestales y de jardinería
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_04	Funcionamiento y mantenimiento de instalaciones agroforestales
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_05	Evaluación de averías y supervisión de reparaciones de instalaciones, maquinaria y equipos agroforestales
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_06	Mantenimiento de la maquinaria y equipos agroforestales
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_07	Planes de adquisición y sustitución de maquinaria, equipos e instalaciones agroforestales
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_08	Prevención de riesgos, seguridad personal y protección ambiental
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0810	Gestión de los aprovechamientos del medio forestal		AGA_A_0810_01	Trabajos de aprovechamientos forestales
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0810	Gestión de los aprovechamientos del medio forestal		AGA_A_0810_02	Gestión de los aprovechamientos madereros
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0810	Gestión de los aprovechamientos del medio forestal		AGA_A_0810_03	Gestión de la extracción del corcho
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0810	Gestión de los aprovechamientos del medio forestal		AGA_A_0810_04	Recolección de productos forestales no madereros

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0810	Gestión de los aprovechamientos del medio forestal		AGA_A_0810_05	Aprovechamiento de pastos naturales y obtención de biomasa
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0810	Gestión de los aprovechamientos del medio forestal		AGA_A_0810_06	Prevención de riesgos, seguridad personal y protección ambiental
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0814	Gestión de montes		AGA_A_0814_01	Trabajos de inventario forestal
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0814	Gestión de montes		AGA_A_0814_02	Supervisión de los tratamientos selvícolas
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0814	Gestión de montes		AGA_A_0814_03	Coordinación de los trabajos de reforestación
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0814	Gestión de montes		AGA_A_0814_04	Trabajos de restauración hidrológica forestal
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0814	Gestión de montes		AGA_A_0814_05	Programación de los trabajos selvícolas, de repoblación y de restauración hidrológico forestal
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0814	Gestión de montes		AGA_A_0814_06	Trabajos de apertura y mantenimiento de caminos forestales
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0816	Defensa contra incendios forestales		AGA_A_0816_01	Organización de la prevención de incendios forestales
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0816	Defensa contra incendios forestales		AGA_A_0816_02	Vigilancia y detección de incendios forestales
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0816	Defensa contra incendios forestales		AGA_A_0816_03	Comunicación de la detección de un incendio forestal
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0816	Defensa contra incendios forestales		AGA_A_0816_04	Trabajos de control y extinción de incendios forestales
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0816	Defensa contra incendios forestales		AGA_A_0816_05	Actividades de investigación de las causas de incendios forestales
Agraria		AGA_C_004_5B	Gestión forestal		AGA_B_0816	Defensa contra incendios forestales		AGA_A_0816_06	Prevención de riesgos, seguridad laboral y protección ambiental
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0812	Gestión cinegética		AGA_A_0812_01	Realización de censos de fauna
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0812	Gestión cinegética		AGA_A_0812_02	Trabajos de conservación de hábitat de especies cinegéticas
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0812	Gestión cinegética		AGA_A_0812_03	Vigilancia, seguimiento y control de poblaciones de especies en espacios cinegéticos
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0812	Gestión cinegética		AGA_A_0812_04	Producción de especies cinegéticas
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0812	Gestión cinegética		AGA_A_0812_05	Aprovechamiento sostenible de un espacio cinegético
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0813	Gestión de la pesca continental		AGA_A_0813_01	Trabajos de gestión de las comunidades y del hábitat acuícola continental
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0813	Gestión de la pesca continental		AGA_A_0813_02	Trabajos de gestión del cauce
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0813	Gestión de la pesca continental		AGA_A_0813_03	Trabajos de gestión de la ribera y de sus instalaciones
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0813	Gestión de la pesca continental		AGA_A_0813_04	Trabajos de gestión de la protección del medio fluvial y lacustre
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0813	Gestión de la pesca continental		AGA_A_0813_05	Control de los aprovechamientos piscícolas de aguas continentales
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0813	Gestión de la pesca continental		AGA_A_0813_06	Funcionamiento de una piscifactoría y una astacifactoría
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0815	Gestión de la conservación del medio natural		AGA_A_0815_01	Control del uso público del medio natural
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0815	Gestión de la conservación del medio natural		AGA_A_0815_02	Vigilancia del dominio público
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0815	Gestión de la conservación del medio natural		AGA_A_0815_03	Control de las especies de flora y fauna
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0815	Gestión de la conservación del medio natural		AGA_A_0815_04	Equipamiento y realización de obras en el medio natural

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Agraria		AGA_C_006_5B	Gestión de la conservación y mejora ambiental del medio natural		AGA_B_0815	Gestión de la conservación del medio natural		AGA_A_0815_05	Control de los residuos y vertidos en el medio natural
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0692	Fitopatología		AGA_A_0692_01	Seguimiento sanitario de las plantas
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0692	Fitopatología		AGA_A_0692_02	Programación del control fitosanitario
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0692	Fitopatología		AGA_A_0692_03	Almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0692	Fitopatología		AGA_A_0692_04	Protección en la preparación y aplicación de productos fitosanitarios
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0692	Fitopatología		AGA_A_0692_05	Preparación y aplicación del producto fitosanitario
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0692	Fitopatología		AGA_A_0692_06	Gestión de residuos de productos químicos fitosanitarios
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0692	Fitopatología		AGA_A_0692_07	Manejo sanitario del agrosistema
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0693	Topografía agraria		AGA_A_0693_01	Interpretación de planos, mapas y cartografía digital
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0693	Topografía agraria		AGA_A_0693_02	Recogida de datos topográficos en campo
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0693	Topografía agraria		AGA_A_0693_03	Manejo de medios y aparatos topográficos
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0693	Topografía agraria		AGA_A_0693_04	Representación de mapas y planos
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0693	Topografía agraria		AGA_A_0693_05	Realización de replanteo de puntos sobre plano
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_01	Instalación y gestión del taller agrario
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_02	Operaciones básicas de mecanizado y soldadura
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_03	Funcionamiento de maquinaria y equipos agroforestales y de jardinería
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_04	Funcionamiento y mantenimiento de instalaciones agroforestales
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_05	Evaluación de averías y supervisión de reparaciones de instalaciones, maquinaria y equipos agroforestales
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_06	Mantenimiento de la maquinaria y equipos agroforestales
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_07	Planes de adquisición y sustitución de maquinaria, equipos e instalaciones agroforestales
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0694	Maquinaria e instalaciones agroforestales		AGA_A_0694_08	Prevención de riesgos, seguridad personal y protección ambiental
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0695	Planificación de cultivos		AGA_A_0695_01	Determinación de las necesidades hídricas y nutritivas de los cultivos
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0695	Planificación de cultivos		AGA_A_0695_02	Planificación de los cultivos, alternativas o rotaciones
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0695	Planificación de cultivos		AGA_A_0695_03	Organización de la ejecución de obras de infraestructura para el cultivo
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0695	Planificación de cultivos		AGA_A_0695_04	Coordinación del proceso de preparación del terreno según el cultivo
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0695	Planificación de cultivos		AGA_A_0695_05	Organización de las operaciones de siembra, trasplante y plantación
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0696	Gestión de cultivos		AGA_A_0696_01	Programación y control del riego y abonado
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0696	Gestión de cultivos		AGA_A_0696_02	Organización y programación de las labores y cuidados culturales
Agraria	SÍ	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0696	Gestión de cultivos		AGA_A_0696_03	Programación y supervisión de las labores de aprovechamiento, cosecha y recolección

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Agraria	Sí	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0696	Gestión de cultivos		AGA_A_0696_04	Organización de la post-cosecha
Agraria	Sí	AGA_C_003_5B	Gestión de explotaciones agrarias		AGA_B_0696	Gestión de cultivos		AGA_A_0696_05	Organización de los cuidados culturales, la recolección y la post-cosecha de productos ecológicos
Agraria	Sí	AGA_C_004_3B	Operaciones básicas en actividades agrícolas		AGA_B_3051	Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos		AGA_A_3051_01	Preparación del terreno para la implantación de material vegetal
Agraria	Sí	AGA_C_004_3B	Operaciones básicas en actividades agrícolas		AGA_B_3051	Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos		AGA_A_3051_02	Recepción del material vegetal
Agraria	Sí	AGA_C_004_3B	Operaciones básicas en actividades agrícolas		AGA_B_3051	Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos		AGA_A_3051_03	Instalación de pequeñas infraestructuras de protección de cultivos
Agraria	Sí	AGA_C_004_3B	Operaciones básicas en actividades agrícolas		AGA_B_3051	Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos		AGA_A_3051_04	Siembra y trasplante de plantas
Agraria	Sí	AGA_C_004_3B	Operaciones básicas en actividades agrícolas		AGA_B_3052	Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos		AGA_A_3052_01	Labores auxiliares de riego de cultivos
Agraria	Sí	AGA_C_004_3B	Operaciones básicas en actividades agrícolas		AGA_B_3052	Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos		AGA_A_3052_02	Labores auxiliares de abonado de cultivos
Agraria	Sí	AGA_C_004_3B	Operaciones básicas en actividades agrícolas		AGA_B_3052	Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos		AGA_A_3052_03	Labores auxiliares de aplicación de tratamientos fitosanitarios
Agraria	Sí	AGA_C_004_3B	Operaciones básicas en actividades agrícolas		AGA_B_3052	Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos		AGA_A_3052_04	Labores auxiliares de mantenimiento de suelo y cultivo
Agraria	Sí	AGA_C_004_3B	Operaciones básicas en actividades agrícolas		AGA_B_3052	Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos		AGA_A_3052_05	Labores auxiliares de recolección de cultivos
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3113	Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado		AGA_A_3113_01	Operaciones auxiliares en la preparación de los reproductores para la cubrición
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3113	Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado		AGA_A_3113_02	Operaciones auxiliares en el cuidado del ganado durante la gestación y destete
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3113	Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado		AGA_A_3113_03	Operaciones auxiliares en la alimentación del ganado
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3113	Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado		AGA_A_3113_04	Operaciones auxiliares en el pastoreo
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3113	Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado		AGA_A_3113_05	Operaciones auxiliares en primeros auxilios en animales
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3114	Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera		AGA_A_3114_01	Labores auxiliares de identificación animal
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3114	Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera		AGA_A_3114_02	Labores auxiliares en la recogida de las producciones ganaderas
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3114	Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera		AGA_A_3114_03	Labores auxiliares en la vigilancia del estado de salud de los animales
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3114	Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera		AGA_A_3114_04	Labores auxiliares en el cuidado de los animales enfermos
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3114	Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera		AGA_A_3114_05	Trabajos auxiliares en la aplicación de medidas de bienestar animal
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3115	Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en instalaciones ganaderas		AGA_A_3115_01	Caracterización de instalaciones ganaderas
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3115	Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en instalaciones ganaderas		AGA_A_3115_02	Operaciones de mantenimiento básico de instalaciones, maquinaria y equipos ganaderos
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3115	Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en instalaciones ganaderas		AGA_A_3115_03	Operaciones básicas de limpieza de instalaciones y alojamientos ganaderos
Agraria	Sí	AGA_C_005_3B	Operaciones básicas en actividades ganaderas		AGA_B_3115	Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en instalaciones ganaderas		AGA_A_3115_04	Operaciones básicas de desinfección de instalaciones ganaderas
Agraria		AGA_C_006_3B	Operaciones básicas en aprovechamientos forestales		AGA_B_3119	Trabajos de aprovechamientos forestales		AGA_A_3119_01	Labores auxiliares en mediciones y señalamientos en el monte
Agraria		AGA_C_006_3B	Operaciones básicas en aprovechamientos forestales		AGA_B_3119	Trabajos de aprovechamientos forestales		AGA_A_3119_02	Tareas auxiliares de preparación y puesta a punto de máquinas
Agraria		AGA_C_006_3B	Operaciones básicas en aprovechamientos forestales		AGA_B_3119	Trabajos de aprovechamientos forestales		AGA_A_3119_03	Trabajos auxiliares en aprovechamientos madereros
Agraria		AGA_C_006_3B	Operaciones básicas en aprovechamientos forestales		AGA_B_3119	Trabajos de aprovechamientos forestales		AGA_A_3119_04	Labores auxiliares en subproductos forestales

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Agraria		AGA_C_006_3B	Operaciones básicas en aprovechamientos forestales		AGA_B_3119	Trabajos de aprovechamientos forestales		AGA_A_3119_05	Labores auxiliares para el aprovechamiento del corcho
Agraria		AGA_C_006_3B	Operaciones básicas en aprovechamientos forestales		AGA_B_3121	Recolección de productos forestales		AGA_A_3121_01	Labores auxiliares de recolección de frutos y semillas forestales para material forestal de reproducción
Agraria		AGA_C_006_3B	Operaciones básicas en aprovechamientos forestales		AGA_B_3121	Recolección de productos forestales		AGA_A_3121_02	Labores auxiliares de recolección de piñas para extracción de piñones
Agraria		AGA_C_006_3B	Operaciones básicas en aprovechamientos forestales		AGA_B_3121	Recolección de productos forestales		AGA_A_3121_03	Operaciones auxiliares de resinación
Agraria		AGA_C_006_3B	Operaciones básicas en aprovechamientos forestales		AGA_B_3121	Recolección de productos forestales		AGA_A_3121_04	Trabajos auxiliares en recolección de especies aromáticas y de otros usos
Agraria		AGA_C_006_3B	Operaciones básicas en aprovechamientos forestales		AGA_B_3121	Recolección de productos forestales		AGA_A_3121_05	Trabajos auxiliares en recolección de hongos silvestres
Agraria	SÍ	AGAN0108	Ganadería ecológica		MF0006_2	INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA			
Agraria	SÍ	AGAN0108	Ganadería ecológica		MF0725_2	Manejo racional del ganado en explotaciones ecológicas			
Agraria	SÍ	AGAN0108	Ganadería ecológica		MF0726_2	Producción de animales y productos animales ecológicos			
Agraria	SÍ	AGAN0211	Apicultura		MF1800_2	Determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar			
Agraria	SÍ	AGAN0211	Apicultura		MF1801_2	MANEJO DEL COLMENAR			
Agraria	SÍ	AGAN0211	Apicultura		MF1802_2	Obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas			
Agraria	SÍ	AGAN0211	Apicultura		MF1803_2	Envasado y almacenamiento de miel y polen			
Agraria	SÍ	AGAN0411	Producción de animales cinegéticos		MF0006_2	INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA			
Agraria	SÍ	AGAN0411	Producción de animales cinegéticos		MF1476_2	Producción de ungulados cinegéticos			
Agraria	SÍ	AGAN0411	Producción de animales cinegéticos		MF1477_2	Producción de aves cinegéticas			
Agraria	SÍ	AGAN0411	Producción de animales cinegéticos		MF1478_2	Producción de lagomorfos cinegéticos			
Agraria		AGAN0511	Gestión de la producción de animales cinegéticos		MF0536_3	GESTIÓN DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAL Y EQUIPOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA			
Agraria		AGAN0511	Gestión de la producción de animales cinegéticos		MF1489_3	Gestión de la producción de ungulados cinegéticos			
Agraria		AGAN0511	Gestión de la producción de animales cinegéticos		MF1490_3	Gestión de la producción de aves cinegéticas			
Agraria		AGAN0511	Gestión de la producción de animales cinegéticos		MF1491_3	Gestión de la producción de lagomorfos cinegéticos			
Agraria	SÍ	AGAR0209	Actividades auxiliares en aprovechamientos forestales		MF1290_1	Trabajos auxiliares en los aprovechamientos madereros			
Agraria	SÍ	AGAR0209	Actividades auxiliares en aprovechamientos forestales		MF1291_1	Trabajos auxiliares en las operaciones de descorche			
Agraria	SÍ	AGAR0209	Actividades auxiliares en aprovechamientos forestales		MF1292_1	Recolección de frutos, semillas, hongos, plantas y otros productos forestales comercializables			
Agraria		AGAR0211	Gestión de los aprovechamientos cinegético-piscícolas		MF0730_3	GESTIÓN DE LA MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES DE LA EXPLOTACIÓN FORESTAL			
Agraria		AGAR0211	Gestión de los aprovechamientos cinegético-piscícolas		MF1486_3	INVENTARIO Y SEGUIMIENTO DEL HÁBITAT NATURAL			
Agraria		AGAR0211	Gestión de los aprovechamientos cinegético-piscícolas		MF1498_3	Gestión de los trabajos sobre el hábitat acuícola continental			
Agraria		AGAR0211	Gestión de los aprovechamientos cinegético-piscícolas		MF1499_3	Gestión de los trabajos sobre el hábitat de las especies cinegéticas			
Agraria		AGAR0211	Gestión de los aprovechamientos cinegético-piscícolas		MF1500_3	Gestión de las repoblaciones de especies cinegéticas			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Agraria		AGAR0211	Gestión de los aprovechamientos cinegético-piscícolas		MF1501_3	Control de las poblaciones de predadores de las especies acuícolas continentales y cinegéticas			
Agraria	SÍ	AGAR0309	Actividades auxiliares en conservación y mejora de montes		MF1293_1	Operaciones auxiliares de repoblación, corrección hidrológica, y de construcción y mantenimiento de infraestructuras forestales			
Agraria	SÍ	AGAR0309	Actividades auxiliares en conservación y mejora de montes		MF1294_1	Operaciones auxiliares en tratamientos selvícolas			
Agraria	SÍ	AGAR0309	Actividades auxiliares en conservación y mejora de montes		MF1295_1	Operaciones auxiliares en el control de agentes causantes de plagas y enfermedades a las plantas forestales			
Agraria	SÍ	AGAU0108	Agricultura ecológica		MF0526_2	MECANIZACIÓN E INSTALACIONES AGRARIAS			
Agraria	SÍ	AGAU0108	Agricultura ecológica		MF0717_2	Manejo del suelo, operaciones de cultivo y recolección en explotaciones ecológicas			
Agraria	SÍ	AGAU0108	Agricultura ecológica		MF0718_2	Prevención y manejo de la sanidad del agroecosistema			
Agraria	SÍ	AGAU0112	Producción y recolección de setas y trufas		MF0525_2	CONTROL FITOSANITARIO			
Agraria	SÍ	AGAU0112	Producción y recolección de setas y trufas		MF0526_2	MECANIZACIÓN E INSTALACIONES AGRARIAS			
Agraria	SÍ	AGAU0112	Producción y recolección de setas y trufas		MF1810_2	Cultivo intensivo de setas saprofitas			
Agraria	SÍ	AGAU0112	Producción y recolección de setas y trufas		MF1811_2	Micorrización y producción de plantas micorrizadas			
Agraria	SÍ	AGAU0112	Producción y recolección de setas y trufas		MF1812_2	Cultivo extensivo de hongos saprobios y micorrícicos			
Agraria	SÍ	AGAU0112	Producción y recolección de setas y trufas		MF1813_2	Recolección de setas y trufas			
Agraria		AGAU0211	Gestión de la producción y recolección de setas y trufas		MF1132_3	GESTIÓN DE LA MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES DE LA EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA			
Agraria		AGAU0211	Gestión de la producción y recolección de setas y trufas		MF1814_3	Gestión del cultivo intensivo de setas saprofitas			
Agraria		AGAU0211	Gestión de la producción y recolección de setas y trufas		MF1815_3	Gestión de las operaciones de micorrización y de producción de plantas micorrizadas			
Agraria		AGAU0211	Gestión de la producción y recolección de setas y trufas		MF1816_3	Gestión del cultivo extensivo de hongos saprobios y micorrícicos			
Agraria		AGAU0211	Gestión de la producción y recolección de setas y trufas		MF1817_3	Gestión de la recolección de setas y trufas			
Agraria	SÍ	AGAX0108	Actividades auxiliares en ganadería		MF0712_1	Operaciones auxiliares en reproducción ganadera			
Agraria	SÍ	AGAX0108	Actividades auxiliares en ganadería		MF0713_1	Operaciones auxiliares de manejo de la producción en explotaciones ganaderas			
Agraria	SÍ	AGAX0108	Actividades auxiliares en ganadería		MF0714_1	Pastoreo de ganado			
Agraria	SÍ	AGAX0108	Actividades auxiliares en ganadería		MF0715_1	Operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones y manejo de maquinaria y equipos en explotaciones ganaderas			
Agraria	SÍ	AGAX0208	Actividades auxiliares en agricultura		MF0517_1	Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas			
Agraria	SÍ	AGAX0208	Actividades auxiliares en agricultura		MF0518_1	Operaciones auxiliares de riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas			
Agraria	SÍ	AGAX0208	Actividades auxiliares en agricultura		MF0519_1	Operaciones auxiliares en los cultivos y de mantenimiento de instalaciones en explotaciones agrícolas			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTA0111	Talla de elementos decorativos en madera		MF1690_2	ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD PROFESIONAL DE UN TALLER ARTESANAL			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTA0111	Talla de elementos decorativos en madera		MF1698_2	Planificación de procesos de elaboración de talla de elementos decorativos en madera			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTA0111	Talla de elementos decorativos en madera		MF1699_2	Selección y preparación de maderas y herramientas para la realización de una talla de elementos escultóricos y decorativos en función de un proyecto acordado			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTA0111	Talla de elementos decorativos en madera		MF1700_2	Elaboración de elementos decorativos de talla en madera			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Artes y Artesanías	SÍ	ARTA0112	Elaboración de obras de forja artesanal		MF1690_2	ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD PROFESIONAL DE UN TALLER ARTESANAL			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTA0112	Elaboración de obras de forja artesanal		MF2244_2	Definición de procesos de elaboración de obras de forja artesanal			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTA0112	Elaboración de obras de forja artesanal		MF2245_2	Técnicas de corte en la elaboración de piezas de obras de forja artesanal			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTA0112	Elaboración de obras de forja artesanal		MF2246_2	Técnicas y procedimientos de conformación en caliente y en frío de piezas de obras de forja artesanal			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTA0112	Elaboración de obras de forja artesanal		MF2247_2	Técnicas de montaje, repasado y protección de obras de forja artesanal			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTB0111	Elaboración de artículos de platería		MF1690_2	ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD PROFESIONAL DE UN TALLER ARTESANAL			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTB0111	Elaboración de artículos de platería		MF2041_2	Procesos de elaboración, acabados y ornamentación de elementos y piezas de platería			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTB0111	Elaboración de artículos de platería		MF2042_2	Elaboración de elementos y piezas de platería			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTB0111	Elaboración de artículos de platería		MF2043_2	Ornamentación de elementos y piezas de platería			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTB0111	Elaboración de artículos de platería		MF2044_2	Acabados mecánicos y químicos de elementos y piezas de platería			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTN0109	Elaboración artesanal de productos de vidrio en caliente		MF1690_2	ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD PROFESIONAL DE UN TALLER ARTESANAL			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTN0109	Elaboración artesanal de productos de vidrio en caliente		MF1694_2	DEFINICIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ARTESANALES EN VIDRIO			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTN0109	Elaboración artesanal de productos de vidrio en caliente		MF1695_2	Realización de composiciones vitreas			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTN0109	Elaboración artesanal de productos de vidrio en caliente		MF1696_2	Conformado manual de productos artesanales de vidrio mediante soplado			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTN0109	Elaboración artesanal de productos de vidrio en caliente		MF1697_2	Conformado manual de productos artesanales de vidrio mediante colado			
Artes y Artesanías		ARTN0110	Reproducciones de moldes y piezas cerámicas artesanales		MF1684_1	Reproducción de moldes para la reproducción de piezas cerámicas artesanales			
Artes y Artesanías		ARTN0110	Reproducciones de moldes y piezas cerámicas artesanales		MF1685_1	Reproducción de piezas cerámicas artesanales mediante moldes			
Artes y Artesanías		ARTN0111	Moldes y matricerías artesanales para cerámica		MF1715_3	Proyectos de soluciones técnicas para la elaboración de matrices y moldes artesanales de productos cerámicos			
Artes y Artesanías		ARTN0111	Moldes y matricerías artesanales para cerámica		MF1716_3	Elaboración de originales y prototipos a partir de modelo, para la realización de moldes artesanales de productos cerámicos			
Artes y Artesanías		ARTN0111	Moldes y matricerías artesanales para cerámica		MF1717_2	Elaboración del primer molde para la fabricación de matrices artesanales de productos cerámicos			
Artes y Artesanías		ARTN0111	Moldes y matricerías artesanales para cerámica		MF1718_2	Elaboración de matrices artesanales para la reproducción mediante moldes de productos cerámicos			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTN0209	Alfarería artesanal		MF1686_2	Definición del proceso de elaboración de productos de alfarería artesanal			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTN0209	Alfarería artesanal	SÍ	MF1687_2	Elaboración de piezas cerámicas artesanales mediante modelado manual			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTN0209	Alfarería artesanal		MF1688_2	Esmaltado de productos cerámicos artesanales			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTN0209	Alfarería artesanal		MF1689_2	Cocción de productos cerámicos artesanales			
Artes y Artesanías	SÍ	ARTN0209	Alfarería artesanal		MF1690_2	ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD PROFESIONAL DE UN TALLER ARTESANAL			
Artes y Artesanías		ARTN0210	Decoración artesanal de vidrio mediante aplicación de color		MF1690_2	ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD PROFESIONAL DE UN TALLER ARTESANAL			
Artes y Artesanías		ARTN0210	Decoración artesanal de vidrio mediante aplicación de color		MF1691_2	Planificación y determinación de procesos de aplicación de color sobre vidrio			
Artes y Artesanías		ARTN0210	Decoración artesanal de vidrio mediante aplicación de color		MF1692_2	Color aplicado al vidrio con tratamiento térmico posterior			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Artes y Artesanías		ARTN0210	Decoración artesanal de vidrio mediante aplicación de color		MF1693_2	Color aplicado al vidrio sin tratamiento térmico posterior			
Artes y Artesanías		ARTN0309	Transformación artesanal de vidrio en frío		MF1690_2	ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD PROFESIONAL DE UN TALLER ARTESANAL			
Artes y Artesanías		ARTN0309	Transformación artesanal de vidrio en frío		MF1694_2	DEFINICIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ARTESANALES EN VIDRIO			
Artes y Artesanías		ARTN0309	Transformación artesanal de vidrio en frío		MF1702_2	Tallado de vidrio a la muela o rueda			
Artes y Artesanías		ARTN0309	Transformación artesanal de vidrio en frío		MF1703_2	Grabado de vidrio a la rueda			
Artes y Artesanías		ARTN0309	Transformación artesanal de vidrio en frío		MF1704_2	Grabado de vidrio a la punta de diamante			
Artes y Artesanías		ARTN0309	Transformación artesanal de vidrio en frío		MF1705_2	Transformación mecánica y química de productos de vidrio			
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_0930	Políticas de marketing		COM_A_0930_01	Evaluación de oportunidades de mercado
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_0930	Políticas de marketing		COM_A_0930_02	Definición de la política del producto o servicio
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_0930	Políticas de marketing		COM_A_0930_03	Definición de la política de precios
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_0930	Políticas de marketing		COM_A_0930_04	Selección de la forma y el canal de distribución
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_0930	Políticas de marketing		COM_A_0930_05	Selección de las acciones de comunicación
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_0930	Políticas de marketing		COM_A_0930_06	Elaboración de briefings de productos, servicios o marcas
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_0930	Políticas de marketing		COM_A_0930_07	Elaboración del plan de marketing
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_0930	Políticas de marketing		COM_A_0930_08	Seguimiento y control de las políticas y acciones del plan de marketing
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1007	Diseño y elaboración de material de comunicación		COM_A_1007_01	Preparación del contenido de los materiales de comunicación y publicidad
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1007	Diseño y elaboración de material de comunicación		COM_A_1007_02	Confección de materiales publicitarios e informativos
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1007	Diseño y elaboración de material de comunicación		COM_A_1007_03	Aplicación de técnicas persuasivas de comunicación
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1007	Diseño y elaboración de material de comunicación		COM_A_1007_04	Elaboración de materiales publicitarios e informativos utilizando software específico para cada soporte
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1007	Diseño y elaboración de material de comunicación		COM_A_1007_05	Organización del plan de difusión de materiales publicitarios e informativos
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1008	Medios y soportes de comunicación		COM_A_1008_01	Recopilación de datos para la organización del plan de medios publicitarios
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1008	Medios y soportes de comunicación		COM_A_1008_02	Descripción de los medios y soportes publicitarios
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1008	Medios y soportes de comunicación		COM_A_1008_03	Colaboración en la elaboración del plan de medios publicitarios
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1008	Medios y soportes de comunicación		COM_A_1008_04	Seguimiento de la ejecución del plan de medios publicitarios
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1008	Medios y soportes de comunicación		COM_A_1008_05	Colaboración en la elaboración de informes de cobertura informativa en distintos medios
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1009	Relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_A_1009_01	Objetivos e instrumentos de las relaciones públicas de la empresa
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1009	Relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_A_1009_02	Caracterización de la organización de eventos de marketing
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1009	Relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_A_1009_03	Definición del plan de relaciones con proveedores y agentes participantes
Comercio y Marketing		COM_C_002_5B	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1009	Relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_A_1009_04	Protocolo y ceremonia de eventos de marketing y comunicación

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Comercio y Marketing		COM_C_002_SB	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1009	Relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_A_1009_05	Actitudes y aptitudes para la asistencia, coordinación y supervisión de los eventos de marketing
Comercio y Marketing		COM_C_002_SB	Publicidad, relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_B_1009	Relaciones públicas y organización de eventos de marketing		COM_A_1009_06	Evaluación de los eventos de marketing
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0621	Gestión administrativa del transporte y la logística		COM_A_0621_01	Selección de la documentación de los medios de transporte
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0621	Gestión administrativa del transporte y la logística		COM_A_0621_02	Determinación de los requisitos del personal de tráfico
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0621	Gestión administrativa del transporte y la logística		COM_A_0621_03	Gestión de la documentación administrativa de operaciones de transporte
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0621	Gestión administrativa del transporte y la logística		COM_A_0621_04	Elección de tipología del seguro en el transporte y logística
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0621	Gestión administrativa del transporte y la logística		COM_A_0621_05	Gestión de la documentación del seguro derivada de la actividad del transporte
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0621	Gestión administrativa del transporte y la logística		COM_A_0621_06	Selección de tipos de contratos mercantiles en el ámbito del transporte y la logística
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0621	Gestión administrativa del transporte y la logística		COM_A_0621_07	Determinación de las responsabilidades derivadas del servicio del transporte por carretera
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0623	Gestión económica y financiera de la empresa	SÍ	COM_A_0623_01	Emprendimiento e ideas de negocio
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0623	Gestión económica y financiera de la empresa		COM_A_0623_02	Forma jurídica de la empresa
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0623	Gestión económica y financiera de la empresa		COM_A_0623_03	Inversión y financiación empresarial
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0623	Gestión económica y financiera de la empresa		COM_A_0623_04	Gestión de compras de activo no corriente
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0623	Gestión económica y financiera de la empresa		COM_A_0623_05	Gestión y facturación de la compraventa
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0623	Gestión económica y financiera de la empresa		COM_A_0623_06	Contabilidad y fiscalidad de la empresa
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0623	Gestión económica y financiera de la empresa		COM_A_0623_07	Análisis de la rentabilidad de las inversiones
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0624	Comercialización del transporte y la logística		COM_A_0624_01	Obtención de la información sobre el mercado de servicios de transporte
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0624	Comercialización del transporte y la logística		COM_A_0624_02	Elaboración de bases para la promoción del servicio del transporte
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0624	Comercialización del transporte y la logística		COM_A_0624_03	Planificación del proceso de venta del servicio de transporte
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0624	Comercialización del transporte y la logística		COM_A_0624_04	Programación de la negociación del servicio de transporte
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0624	Comercialización del transporte y la logística		COM_A_0624_05	Definición de las relaciones con clientes y usuarios del servicio de transporte
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros		COM_B_0624	Comercialización del transporte y la logística		COM_A_0624_06	Resolución de las reclamaciones e incidencias con los clientes y usuarios
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros	SÍ	COM_B_0628	Organización del transporte de viajeros		COM_A_0628_01	Determinación de los recursos y las características del servicio de transporte de viajeros
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros	SÍ	COM_B_0628	Organización del transporte de viajeros		COM_A_0628_02	Determinación de la tarifa y el precio del billete o servicio de transporte de viajeros
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros	SÍ	COM_B_0628	Organización del transporte de viajeros		COM_A_0628_03	Elaboración de planes de transporte
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros	SÍ	COM_B_0628	Organización del transporte de viajeros		COM_A_0628_04	Programación de los servicios de transporte de viajeros
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros	SÍ	COM_B_0628	Organización del transporte de viajeros		COM_A_0628_05	Determinación de los procedimientos de coordinación del equipo de conductores
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros	SÍ	COM_B_0628	Organización del transporte de viajeros		COM_A_0628_06	Planificación del control de horarios, frecuencias y ocupaciones de los servicios de transportes
Comercio y Marketing		COM_C_006_SB	Organización y gestión del transporte de viajeros	SÍ	COM_B_0628	Organización del transporte de viajeros		COM_A_0628_07	Elaboración de propuestas para la resolución de incidencias, accidentes y otras situaciones de emergencia



ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3001	Tratamiento informático de datos		COM_A_3001_01	Preparación de los equipos
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3001	Tratamiento informático de datos		COM_A_3001_02	Grabación de datos y textos
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3001	Tratamiento informático de datos		COM_A_3001_03	Tratamiento de textos
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3001	Tratamiento informático de datos		COM_A_3001_04	Archivo e impresión
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3002	Aplicaciones básicas de ofimática		COM_A_3002_01	Tramitación de información en línea
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3002	Aplicaciones básicas de ofimática		COM_A_3002_02	Comunicaciones mediante correo electrónico
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3002	Aplicaciones básicas de ofimática		COM_A_3002_03	Hojas de cálculo
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3002	Aplicaciones básicas de ofimática		COM_A_3002_04	Elaboración de presentaciones gráficas
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3005	Atención al cliente		COM_A_3005_01	Técnicas de comunicación con el cliente
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3005	Atención al cliente		COM_A_3005_02	Proceso de venta o prestación del servicio
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3005	Atención al cliente		COM_A_3005_03	Información del servicio realizado
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3005	Atención al cliente	Sí	COM_A_3005_04	Atención de reclamaciones
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3006	Preparación de pedidos y venta de productos		COM_A_3006_01	Asesoramiento en el punto de venta
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3006	Preparación de pedidos y venta de productos		COM_A_3006_02	Conformación de pedidos
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3006	Preparación de pedidos y venta de productos		COM_A_3006_03	Preparación de pedidos
Comercio y Marketing		COM_C_002_3B	Actividades auxiliares de venta y atención al cliente		COM_B_3006	Preparación de pedidos y venta de productos		COM_A_3006_04	Seguimiento del servicio postventa
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3001	Tratamiento informático de datos		COM_A_3001_01	Preparación de los equipos
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3001	Tratamiento informático de datos		COM_A_3001_02	Grabación de datos y textos
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3001	Tratamiento informático de datos		COM_A_3001_03	Tratamiento de textos
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3001	Tratamiento informático de datos		COM_A_3001_04	Archivo e impresión
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3002	Aplicaciones básicas de ofimática		COM_A_3002_01	Tramitación de información en línea
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3002	Aplicaciones básicas de ofimática		COM_A_3002_02	Comunicaciones mediante correo electrónico
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3002	Aplicaciones básicas de ofimática		COM_A_3002_03	Hojas de cálculo
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3002	Aplicaciones básicas de ofimática		COM_A_3002_04	Elaboración de presentaciones gráficas
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3069	Técnicas básicas de merchandising		COM_A_3069_01	Montaje de elementos de animación del punto de venta y de expositores de productos
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3069	Técnicas básicas de merchandising		COM_A_3069_02	Disposición de productos en lineales y expositores
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3069	Técnicas básicas de merchandising		COM_A_3069_03	Colocación de etiquetas y de dispositivos de seguridad
Comercio y Marketing		COM_C_003_3B	Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta		COM_B_3069	Técnicas básicas de merchandising	Sí	COM_A_3069_04	Empaquetado de productos
Comercio y Marketing		COMM0111	Asistencia a la investigación de mercados		MF0993_3	Organización de la investigación de mercados			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Comercio y Marketing		COMM0111	Asistencia a la investigación de mercados		MF0994_3	Organización del trabajo de campo			
Comercio y Marketing		COMM0111	Asistencia a la investigación de mercados		MF0995_2	Técnicas de entrevista y encuesta			
Comercio y Marketing		COMM0111	Asistencia a la investigación de mercados		MF0997_3	Técnicas de análisis de datos para investigaciones de mercados			
Comercio y Marketing		COMM0112	Gestión de marketing y comunicación		MF1002_2	Inglés profesional para actividades comerciales			
Comercio y Marketing		COMM0112	Gestión de marketing y comunicación		MF1007_3	SISTEMAS DE INFORMACIÓN DE MERCADOS			
Comercio y Marketing		COMM0112	Gestión de marketing y comunicación		MF2185_3	POLÍTICAS DE MARKETING			
Comercio y Marketing		COMM0112	Gestión de marketing y comunicación		MF2186_3	Lanzamiento e implantación de productos y servicios			
Comercio y Marketing		COMM0112	Gestión de marketing y comunicación		MF2187_3	Gestión de eventos de marketing y comunicación			
Comercio y Marketing		COMM0112	Gestión de marketing y comunicación		MF2188_3	Organización y control del plan de medios de comunicación			
Comercio y Marketing		COMM0112	Gestión de marketing y comunicación		MF2189_3	Elaboración de materiales de marketing y comunicación autoeditables			
Comercio y Marketing	SÍ	COMT0110	Atención al cliente, consumidor o usuario	SÍ	MF0241_2	INFORMACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE/CONSUMIDOR/USUARIO			
Comercio y Marketing	SÍ	COMT0110	Atención al cliente, consumidor o usuario	SÍ	MF0245_3	Gestión de quejas y reclamaciones en materia de consumo			
Comercio y Marketing	SÍ	COMT0110	Atención al cliente, consumidor o usuario		MF0246_3	ORGANIZACIÓN DE UN SISTEMA DE INFORMACIÓN DE CONSUMO			
Comercio y Marketing	SÍ	COMT0110	Atención al cliente, consumidor o usuario		MF1002_2	Inglés profesional para actividades comerciales			
Comercio y Marketing	SÍ	COMT0211	Actividades auxiliares de comercio		MF1326_1	PREPARACIÓN DE PEDIDOS			
Comercio y Marketing	SÍ	COMT0211	Actividades auxiliares de comercio		MF1327_1	Operaciones auxiliares en el punto de venta			
Comercio y Marketing	SÍ	COMT0211	Actividades auxiliares de comercio		MF1328_1	Manipulación y movimientos con transpales y carretillas de mano			
Comercio y Marketing	SÍ	COMT0211	Actividades auxiliares de comercio	SÍ	MF1329_1	Atención básica al cliente			
Comercio y Marketing	SÍ	COMV0108	Actividades de venta		MF0239_2	OPERACIONES DE VENTA			
Comercio y Marketing	SÍ	COMV0108	Actividades de venta		MF0240_2	Operaciones auxiliares a la venta			
Comercio y Marketing	SÍ	COMV0108	Actividades de venta	SÍ	MF0241_2	INFORMACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE/CONSUMIDOR/USUARIO			
Comercio y Marketing	SÍ	COMV0108	Actividades de venta		MF1002_2	Inglés profesional para actividades comerciales			
Edificación y Obra Civil		EOCB0108	Fábricas de albañilería		MF0141_2	Trabajos de albañilería			
Edificación y Obra Civil		EOCB0108	Fábricas de albañilería		MF0142_1	OBRAS DE FÁBRICA PARA REVESTIR			
Edificación y Obra Civil		EOCB0108	Fábricas de albañilería		MF0143_2	Obras de fábrica vista			
Edificación y Obra Civil		EOCB0108	Fábricas de albañilería		MF0869_1	PASTAS, MORTEROS, ADHESIVOS Y HORMIGONES			
Edificación y Obra Civil		EOCB0110	Pintura decorativa en construcción		MF0871_1	TRATAMIENTO DE SOPORTES PARA REVESTIMIENTO EN CONSTRUCCIÓN			
Edificación y Obra Civil		EOCB0110	Pintura decorativa en construcción		MF0873_1	PINTURA Y MATERIALES DE IMPRIMACIÓN Y PROTECTORES EN CONSTRUCCIÓN			
Edificación y Obra Civil		EOCB0110	Pintura decorativa en construcción		MF1360_2	Prevención básica de riesgos laborales en construcción			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Edificación y Obra Civil		EOCB0110	Pintura decorativa en construcción		MF1933_2	Revestimientos murales en papel, fibra de vidrio y vinílicos			
Edificación y Obra Civil		EOCB0110	Pintura decorativa en construcción		MF1934_2	Pintura decorativa en construcción			
Edificación y Obra Civil		EOCB0110	Pintura decorativa en construcción		MF1935_2	ORGANIZACIÓN DE TRABAJOS DE PINTURA EN CONSTRUCCIÓN			
Edificación y Obra Civil		EOCJ0110	Instalación de placas de yeso laminado y falsos techos		MF1360_2	Prevención básica de riesgos laborales en construcción			
Edificación y Obra Civil		EOCJ0110	Instalación de placas de yeso laminado y falsos techos		MF1903_1	LABORES BÁSICAS EN INSTALACIÓN DE PLACA DE YESO LAMINADO			
Edificación y Obra Civil		EOCJ0110	Instalación de placas de yeso laminado y falsos techos		MF1920_2	Tabiques y trasdosados autoportantes de placa de yeso laminado			
Edificación y Obra Civil		EOCJ0110	Instalación de placas de yeso laminado y falsos techos		MF1921_2	Sistemas de falsos techos			
Edificación y Obra Civil		EOCJ0110	Instalación de placas de yeso laminado y falsos techos		MF1922_2	Tratamiento de juntas entre placas de yeso laminado			
Edificación y Obra Civil		EOCJ0110	Instalación de placas de yeso laminado y falsos techos		MF1923_2	Organización de trabajos de placa de yeso laminado y falsos techos			
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_0995	Construcción		EOC_A_0995_01	Identificación de las tipologías de obras de construcción
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_0995	Construcción		EOC_A_0995_02	Análisis de la documentación de los proyectos de construcción
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_0995	Construcción		EOC_A_0995_03	Caracterización de los agentes que intervienen en las obras de construcción
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_0995	Construcción		EOC_A_0995_04	Identificación de profesionales y oficios en obras de edificación
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_0995	Construcción		EOC_A_0995_05	Identificación de profesionales y oficios en obra civil
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_0995	Construcción		EOC_A_0995_06	Identificación de materiales de construcción
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1198	Revestimientos ligeros		EOC_A_1198_01	Organización del tajo en los trabajos de revestimientos en láminas
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1198	Revestimientos ligeros		EOC_A_1198_02	Replanteo en la ejecución de los trabajos de revestimientos en láminas
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1198	Revestimientos ligeros		EOC_A_1198_03	Colocación de elementos de revestimiento de materiales flexibles y textiles en forma de rollos y placas
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1198	Revestimientos ligeros		EOC_A_1198_04	Ejecución de revestimientos de materiales ligeros
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1198	Revestimientos ligeros		EOC_A_1198_05	Prevención de riesgos laborales y protección ambiental en los trabajos de revestimientos ligeros
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1199	Pintura decorativa en construcción		EOC_A_1199_01	Organización de los tajos para la realización de acabados decorativos de pintura en construcción
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1199	Pintura decorativa en construcción		EOC_A_1199_02	Acondicionamiento de superficies para trabajos de pintura
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1199	Pintura decorativa en construcción		EOC_A_1199_03	Realización de mezclas de componentes de pinturas, esmaltes y barnices
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1199	Pintura decorativa en construcción		EOC_A_1199_04	Aplicación de pintura en superficies interiores y exteriores
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1199	Pintura decorativa en construcción		EOC_A_1199_05	Aplicación de esmaltes y barnices en superficies y elementos de construcción
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1199	Pintura decorativa en construcción		EOC_A_1199_06	Realización de acabados decorativos y ornamentaciones
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1199	Pintura decorativa en construcción		EOC_A_1199_07	Prevención de riesgos laborales y protección ambiental en los trabajos de pinturas
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1200	Organización de trabajos de interior, decoración y rehabilitación		EOC_A_1200_01	Caracterización de los procesos de ejecución de obras de interior, decoración y rehabilitación
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1200	Organización de trabajos de interior, decoración y rehabilitación		EOC_A_1200_02	Recopilación de la información para ejecutar los trabajos de obras de interior, decoración y rehabilitación

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1200	Organización de trabajos de interior, decoración y rehabilitación		EOC_A_1200_03	Planificación de trabajos de obras de interior, decoración y rehabilitación
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1200	Organización de trabajos de interior, decoración y rehabilitación		EOC_A_1200_04	Elaboración de presupuestos de trabajos de interior, decoración y rehabilitación
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1200	Organización de trabajos de interior, decoración y rehabilitación		EOC_A_1200_05	Organización de la ejecución de las actividades de los distintos tajos
Edificación y Obra Civil		EOC_C_007_4B	Pintura decorativa y revestimientos ligeros		EOC_B_1200	Organización de trabajos de interior, decoración y rehabilitación		EOC_A_1200_06	Identificación de riesgos y medidas de seguridad y salud asociados a los trabajos de obra de interior
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3082	Albañilería básica		EOC_A_3082_01	Acondicionamiento de tajos en obras de albañilería
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3082	Albañilería básica		EOC_A_3082_02	Preparación de morteros, pastas y adhesivos
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3082	Albañilería básica		EOC_A_3082_03	Ejecución de fábricas de ladrillo
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3082	Albañilería básica		EOC_A_3082_04	Ejecución de revestimientos continuos
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3082	Albañilería básica		EOC_A_3082_05	Ejecución de alicatados
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3082	Albañilería básica		EOC_A_3082_06	Ejecución de solados
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3082	Albañilería básica		EOC_A_3082_07	Ayudas a la albañilería en la ejecución de instalaciones
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3082	Albañilería básica		EOC_A_3082_08	Prevención de riesgos en trabajos de albañilería básica
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3086	Reformas y mantenimiento básico de edificios		EOC_A_3086_01	Elaboración de presupuestos de obras de reforma
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3086	Reformas y mantenimiento básico de edificios		EOC_A_3086_02	Acondicionamiento de tajos en obras de reforma
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3086	Reformas y mantenimiento básico de edificios		EOC_A_3086_03	Ejecución del saneado de paramentos en obras de reforma
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3086	Reformas y mantenimiento básico de edificios		EOC_A_3086_04	Aplicación de pintura en obras de reforma
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3087	Trabajos de pavimentación exterior y de urbanización		EOC_A_3087_01	Preparación de bases para pavimentación exterior
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3087	Trabajos de pavimentación exterior y de urbanización		EOC_A_3087_02	Realización de pozos, arquetas y alcorques
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3087	Trabajos de pavimentación exterior y de urbanización		EOC_A_3087_03	Apertura de zanjas para canalizaciones de redes de servicio
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3087	Trabajos de pavimentación exterior y de urbanización		EOC_A_3087_04	Ejecución de pavimentos exteriores
Edificación y Obra Civil		EOC_C_001_3B	Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior		EOC_B_3087	Trabajos de pavimentación exterior y de urbanización		EOC_A_3087_05	Colocación de mobiliario urbano y señalización vertical
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0232	Automatismos industriales		ELE_A_0232_01	Determinación del proceso de operaciones de mecanizado
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0232	Automatismos industriales		ELE_A_0232_02	Dibujo de elementos básicos en el mecanizado
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0232	Automatismos industriales		ELE_A_0232_03	Mecanización y ensamblado de canalizaciones, armarios o cuadros destinados a sistemas de automatización
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0232	Automatismos industriales		ELE_A_0232_04	Configuración de circuitos básicos de mando y potencia
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0232	Automatismos industriales		ELE_A_0232_05	Montaje y verificación de circuitos de automatismos industriales para maniobras de pequeños motores
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0232	Automatismos industriales		ELE_A_0232_06	Montaje de equipos y elementos auxiliares de armarios o cuadros destinados a sistemas de automatización
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0232	Automatismos industriales		ELE_A_0232_07	Localización de averías y disfunciones en instalaciones de automatismos
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0232	Automatismos industriales		ELE_A_0232_08	Reparación de averías y disfunciones en instalaciones de automatismos



ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0232	Automatismos industriales		ELE_A_0232_09	Montaje y mantenimiento de sistemas automáticos con control programable
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0232	Automatismos industriales		ELE_A_0232_10	Normativa de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0238	Instalaciones domóticas		ELE_A_0238_01	Identificación de instalaciones automatizadas en viviendas y edificios
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0238	Instalaciones domóticas		ELE_A_0238_02	Configuración de sistemas técnicos
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0238	Instalaciones domóticas		ELE_A_0238_03	Montaje de instalaciones automatizadas de viviendas y edificios
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0238	Instalaciones domóticas		ELE_A_0238_04	Montaje de sistemas de control de una instalación domótica
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0238	Instalaciones domóticas		ELE_A_0238_05	Mantenimiento de instalaciones domóticas
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0238	Instalaciones domóticas		ELE_A_0238_06	Diagnóstico de averías en equipos e instalaciones domóticas
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0238	Instalaciones domóticas		ELE_A_0238_07	Normativa de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0240	Máquinas eléctricas		ELE_A_0240_01	Elaboración de documentación técnica de máquinas eléctricas
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0240	Máquinas eléctricas		ELE_A_0240_02	Montaje de transformadores monofásicos y trifásicos
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0240	Máquinas eléctricas		ELE_A_0240_03	Reparación de averías en transformadores
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0240	Máquinas eléctricas		ELE_A_0240_04	Montaje de máquinas eléctricas rotativas
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0240	Máquinas eléctricas		ELE_A_0240_05	Mantenimiento y reparación de máquinas eléctricas
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0240	Máquinas eléctricas		ELE_A_0240_06	Ejecución de maniobras características en máquinas rotativas
Electricidad y Electrónica		ELE_C_002_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones automatizadas		ELE_B_0240	Máquinas eléctricas		ELE_A_0240_07	Normativa de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
Electricidad y Electrónica		ELES0108	Montaje y mantenimiento de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios		MF0120_2	Montaje y mantenimiento de instalaciones de antenas colectivas e individuales			
Electricidad y Electrónica		ELES0108	Montaje y mantenimiento de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios		MF0121_2	Montaje y mantenimiento de instalaciones de telefonía y comunicación interior			
Electricidad y Electrónica		ELES0209	Montaje y mantenimiento de sistemas de telefonía e infraestructuras de redes locales de datos		MF0599_2	Montaje y mantenimiento de sistemas telefónicos con centralitas de baja capacidad			
Electricidad y Electrónica		ELES0209	Montaje y mantenimiento de sistemas de telefonía e infraestructuras de redes locales de datos		MF0600_2	Montaje y mantenimiento de infraestructuras de redes locales de datos			
Electricidad y Electrónica		ELEM0111	Montaje y mantenimiento de sistemas domóticos e inmóticos		MF1818_2	Montaje de sistemas domóticos e inmóticos			
Electricidad y Electrónica		ELEM0111	Montaje y mantenimiento de sistemas domóticos e inmóticos		MF1819_2	Mantenimiento de sistemas domóticos e inmóticos			
Energía y Agua		ENAA0109	Organización y control del montaje y mantenimiento de redes e instalaciones de agua y saneamiento		MF0838_3	Redes e instalaciones de abastecimiento y distribución de agua y saneamiento			
Energía y Agua		ENAA0109	Organización y control del montaje y mantenimiento de redes e instalaciones de agua y saneamiento		MF0839_3	Desarrollo de obras de redes e instalaciones de abastecimiento y distribución de agua y saneamiento			
Energía y Agua		ENAA0109	Organización y control del montaje y mantenimiento de redes e instalaciones de agua y saneamiento		MF0840_3	Sistemas de puesta en servicio de redes de agua y saneamiento			
Energía y Agua		ENAA0109	Organización y control del montaje y mantenimiento de redes e instalaciones de agua y saneamiento		MF0841_3	Organización del mantenimiento de redes de distribución de agua y saneamiento			
Energía y Agua		ENAC0108	Eficiencia energética de edificios		MF0842_3	ESTUDIOS DE VIABILIDAD DE INSTALACIONES SOLARES			
Energía y Agua		ENAC0108	Eficiencia energética de edificios		MF1194_3	Evaluación de la eficiencia energética de las instalaciones en edificios			
Energía y Agua		ENAC0108	Eficiencia energética de edificios		MF1195_3	Certificación energética de edificios			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Energía y Agua		ENAC0108	Eficiencia energética de edificios		MF1196_3	EFICIENCIA EN EL USO DEL AGUA EN EDIFICIOS			
Energía y Agua		ENAC0108	Eficiencia energética de edificios		MF1197_3	Promoción del uso eficiente de la energía			
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3020	Operaciones básicas de fabricación		IMA_A_3020_01	Organización del trabajo en la ejecución del mecanizado
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3020	Operaciones básicas de fabricación		IMA_A_3020_02	Preparación de materiales, útiles y equipos de mecanizado
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3020	Operaciones básicas de fabricación		IMA_A_3020_03	Operaciones básicas de fabricación
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3020	Operaciones básicas de fabricación		IMA_A_3020_04	Manipulación de cargas en la alimentación y descarga de máquinas y sistemas automáticos
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3020	Operaciones básicas de fabricación		IMA_A_3020_05	Operaciones de verificación sobre piezas obtenidas
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3023	Redes de evacuación		IMA_A_3023_01	Acondicionamiento del puesto de trabajo
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3023	Redes de evacuación		IMA_A_3023_02	Montaje redes generales de evacuación de aguas
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3023	Redes de evacuación		IMA_A_3023_03	Montaje de redes de evacuación de aguas pluviales
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3023	Redes de evacuación		IMA_A_3023_04	Montaje de redes de evacuación de aguas residuales
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3023	Redes de evacuación		IMA_A_3023_05	Mantenimiento de redes de evacuación de aguas
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_01	Elaboración de presupuestos
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_02	Acondicionamiento del puesto de trabajo
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_03	Montaje de redes de suministro de agua sencillas
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_04	Montaje de instalaciones de riego automático
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_05	Montaje de instalaciones de calefacción
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_06	Montaje de aparatos sanitarios
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_07	Mantenimiento de instalaciones de redes de suministro de agua y calefacción
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3025	Montaje de equipos de climatización		IMA_A_3025_01	Acondicionamiento del puesto de trabajo
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3025	Montaje de equipos de climatización		IMA_A_3025_02	Montaje de equipos domésticos de climatización
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3025	Montaje de equipos de climatización		IMA_A_3025_03	Montaje de equipos de ventilación y conducciones de aire
Fabricación Mecánica		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3025	Montaje de equipos de climatización		IMA_A_3025_04	Montaje de soportes para unidades exteriores
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	SÍ	HOT_A_0031_02	Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	SÍ	HOT_A_0031_03	Buenas prácticas de manipulación de los alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_04	Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_05	Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_06	Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina	SÍ	HOT_B_0046	Preelaboración y conservación de alimentos		HOT_A_0046_01	Recepción de materias primas
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina	SÍ	HOT_B_0046	Preelaboración y conservación de alimentos		HOT_A_0046_02	Tratamiento de la documentación asociada
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina	SÍ	HOT_B_0046	Preelaboración y conservación de alimentos		HOT_A_0046_03	Preparación maquinaria y utillaje
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina	SÍ	HOT_B_0046	Preelaboración y conservación de alimentos	SÍ	HOT_A_0046_04	Preelaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina	SÍ	HOT_B_0046	Preelaboración y conservación de alimentos		HOT_A_0046_05	Regeneración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina	SÍ	HOT_B_0046	Preelaboración y conservación de alimentos		HOT_A_0046_06	Conservación de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0047	Técnicas culinarias		HOT_A_0047_01	Técnicas de cocción
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0047	Técnicas culinarias		HOT_A_0047_02	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0047	Técnicas culinarias		HOT_A_0047_03	Elaboraciones culinarias elementales
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0047	Técnicas culinarias	SÍ	HOT_A_0047_04	Elaboración de guarniciones y elementos de decoración
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0047	Técnicas culinarias	SÍ	HOT_A_0047_05	Acabados y presentaciones culinarias
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_001_4B	Cocina		HOT_B_0047	Técnicas culinarias		HOT_A_0047_06	Servicio de cocina, "Pase"
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0026	Procesos básicos de pastelería y repostería		HOT_A_0026_01	Puesta a punto de equipos de pastelería y confitería
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0026	Procesos básicos de pastelería y repostería		HOT_A_0026_02	Masas y pastas de múltiples aplicaciones
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0026	Procesos básicos de pastelería y repostería		HOT_A_0026_03	Preparación de jarabes, coberturas y rellenos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0026	Procesos básicos de pastelería y repostería		HOT_A_0026_04	Decoración de diferentes elaboraciones
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0028	Postres en restauración	SÍ	HOT_A_0028_01	Organización y fichas técnicas de postres en restauración
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0028	Postres en restauración	SÍ	HOT_A_0028_02	Elaboración de postres a base de frutas
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0028	Postres en restauración	SÍ	HOT_A_0028_03	Elaboración de postres a base de lácteos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0028	Postres en restauración	SÍ	HOT_A_0028_04	Elaboración de postres fríos y de sartén
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0028	Postres en restauración		HOT_A_0028_05	Elaboración de semifríos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0028	Postres en restauración	SÍ	HOT_A_0028_06	Elaboración de helados y sorbetes
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0028	Postres en restauración	SÍ	HOT_A_0028_07	Presentación de postres y emplatados diversos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	SÍ	HOT_A_0031_02	Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	SÍ	HOT_A_0031_03	Buenas prácticas de manipulación de los alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_04	Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_05	Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_06	Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas		HOT_A_0045_01	Clasificación de empresas de restauración
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas		HOT_A_0045_02	Propiedades dietéticas y nutricionales básicas
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas	SÍ	HOT_A_0045_03	Determinación de ofertas gastronómicas
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_002_4B	Repostería en Restauración	SÍ	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas		HOT_A_0045_04	Cálculo de costes globales de la oferta y sus variables
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	SÍ	HOT_A_0031_02	Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	SÍ	HOT_A_0031_03	Buenas prácticas de manipulación de los alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_04	Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_05	Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_06	Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica	SÍ	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas		HOT_A_0045_01	Clasificación de empresas de restauración
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica	SÍ	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas		HOT_A_0045_02	Propiedades dietéticas y nutricionales básicas
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica	SÍ	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas	SÍ	HOT_A_0045_03	Determinación de ofertas gastronómicas
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica	SÍ	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas		HOT_A_0045_04	Cálculo de costes globales de la oferta y sus variables
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica		HOT_B_0048	Productos culinarios	SÍ	HOT_A_0048_01	Organización de los procesos productivos y de servicio en cocina
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica		HOT_B_0048	Productos culinarios	SÍ	HOT_A_0048_02	Elaboración de productos culinarios con técnicas tradicionales o avanzadas
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica		HOT_B_0048	Productos culinarios		HOT_A_0048_03	Elaboración de nuevos productos culinarios y evaluación de las propuestas
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_003_4B	Cocina gastronómica		HOT_B_0048	Productos culinarios		HOT_A_0048_04	Elaboración de platos para distintos colectivos y necesidades alimenticias específicas
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	SÍ	HOT_A_0031_02	Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	SÍ	HOT_A_0031_03	Buenas prácticas de manipulación de los alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_04	Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_05	Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_06	Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante	SÍ	HOT_B_0151	Operaciones básicas en restaurante		HOT_A_0151_01	Puesta a punto de material, equipos y mobiliario
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante	SÍ	HOT_B_0151	Operaciones básicas en restaurante		HOT_A_0151_02	Montaje de mesas según su servicio
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante	SÍ	HOT_B_0151	Operaciones básicas en restaurante		HOT_A_0151_03	Ayuda en el servicio de alimentos en sala
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante	SÍ	HOT_B_0151	Operaciones básicas en restaurante		HOT_A_0151_04	Ayuda en el servicio de bebidas en sala
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante	SÍ	HOT_B_0151	Operaciones básicas en restaurante		HOT_A_0151_05	Realiza operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante	Sí	HOT_B_0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	Sí	HOT_A_0153_01	Atención al cliente en servicios de restaurante y eventos especiales
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante	Sí	HOT_B_0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	Sí	HOT_A_0153_02	Servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante	Sí	HOT_B_0153	Servicios en restaurante y eventos especiales		HOT_A_0153_03	Elaboración de platos a la vista del cliente
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante	Sí	HOT_B_0153	Servicios en restaurante y eventos especiales		HOT_A_0153_04	Realización de trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_01	Comprensión de discursos orales sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_02	Comprensión de textos escritos sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_03	Producción de mensajes orales sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_04	Elaboración de textos sencillos relacionados con actividades cotidianas y del sector profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_4B	Servicios en restaurante		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Sí	HOT_A_0031_02	Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Sí	HOT_A_0031_03	Buenas prácticas de manipulación de los alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_04	Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_05	Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_06	Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos	Sí	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas		HOT_A_0045_01	Clasificación de empresas de restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos	Sí	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas		HOT_A_0045_02	Propiedades dietéticas y nutricionales básicas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos	Sí	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas	Sí	HOT_A_0045_03	Determinación de ofertas gastronómicas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos	Sí	HOT_B_0045	Ofertas gastronómicas		HOT_A_0045_04	Cálculo de costes globales de la oferta y sus variables
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos	Sí	HOT_B_0154	El vino y su servicio		HOT_A_0154_01	Recepción de vinos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos	Sí	HOT_B_0154	El vino y su servicio		HOT_A_0154_02	Identificación de los vinos y sus características
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos	Sí	HOT_B_0154	El vino y su servicio		HOT_A_0154_03	Realización de catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos	Sí	HOT_B_0154	El vino y su servicio	Sí	HOT_A_0154_04	Definición de cartas sencillas de vinos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos	Sí	HOT_B_0154	El vino y su servicio	Sí	HOT_A_0154_05	Servicio de vinos acorde a la oferta gastronómica
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_01	Comprensión de discursos orales sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_02	Comprensión de textos escritos sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_03	Producción de mensajes orales sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_04	Elaboración de textos sencillos relacionados con actividades cotidianas y del sector profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_4B	Servicio de vinos		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de lengua inglesa

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Sí	HOT_A_0031_02	Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Sí	HOT_A_0031_03	Buenas prácticas de manipulación de los alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_04	Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_05	Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería		HOT_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		HOT_A_0031_06	Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0150	Operaciones básicas en bar-cafetería		HOT_A_0150_01	Recepción de materias primas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0150	Operaciones básicas en bar-cafetería		HOT_A_0150_02	Tratamiento de la documentación asociada
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0150	Operaciones básicas en bar-cafetería		HOT_A_0150_03	Preparación maquinaria y utillaje
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0150	Operaciones básicas en bar-cafetería		HOT_A_0150_04	Montaje del servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	Sí	HOT_A_0150_05	Elaboración de bebidas calientes
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	Sí	HOT_A_0150_06	Preparación de batidos, zumos, refrescos y aguas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	Sí	HOT_A_0150_07	Servicio de bebidas alcohólicas simples
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	Sí	HOT_A_0150_08	Postservicio, reposición y cierre de las áreas de bar y cafetería
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0152	Servicios en bar-cafetería	Sí	HOT_A_0152_01	Atención al cliente de bar-cafetería
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0152	Servicios en bar-cafetería	Sí	HOT_A_0152_02	Servicio de todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0152	Servicios en bar-cafetería	Sí	HOT_A_0152_03	Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0152	Servicios en bar-cafetería	Sí	HOT_A_0152_04	Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería	Sí	HOT_B_0152	Servicios en bar-cafetería		HOT_A_0152_05	Facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_01	Comprensión de discursos orales sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_02	Comprensión de textos escritos sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_03	Producción de mensajes orales sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_04	Elaboración de textos sencillos relacionados con actividades cotidianas y del sector profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_4B	Servicios en bar y cafetería		HOT_B_0156	Inglés profesional (GM)		HOT_A_0156_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_01	Protocolo institucional
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_02	Protocolo empresarial
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_03	Fundamentos y elementos de las relaciones públicas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_04	Comunicación con el cliente en empresas turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_05	Gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias en empresas turísticas

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_06	Correcta atención al cliente en empresas turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos		HOT_A_0174_01	Coordinación del área de alojamiento con el resto de áreas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos		HOT_A_0174_02	Rentabilidad financiera y económica de proyectos menores de inversión
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos		HOT_A_0174_03	Explotación económica de los departamentos del área de alojamiento
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos		HOT_A_0174_04	Gestión de la calidad en la prestación del servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos		HOT_A_0174_05	Sistema de gestión ambiental
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos	Sí	HOT_A_0174_06	Dirección de establecimientos de alojamiento rural
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0176	Recepción y reservas	Sí	HOT_A_0176_01	Supervisión del departamento de recepción
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0176	Recepción y reservas		HOT_A_0176_02	Gestión de la ocupación del establecimiento turístico
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0176	Recepción y reservas		HOT_A_0176_03	Formalización de la entrada de clientes
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0176	Recepción y reservas	Sí	HOT_A_0176_04	Servicio de recepción durante la estancia de los clientes
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0176	Recepción y reservas		HOT_A_0176_05	Servicios durante la salida de los clientes
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos	Sí	HOT_B_0176	Recepción y reservas		HOT_A_0176_06	Seguridad en los establecimientos de alojamientos turísticos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_5B	Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_01	Protocolo institucional
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_02	Protocolo empresarial
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_03	Fundamentos y elementos de las relaciones públicas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_04	Comunicación con el cliente en empresas turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_05	Gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias en empresas turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_06	Correcta atención al cliente en empresas turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos		HOT_A_0174_01	Coordinación del área de alojamiento con el resto de áreas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos		HOT_A_0174_02	Rentabilidad financiera y económica de proyectos menores de inversión
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos		HOT_A_0174_03	Explotación económica de los departamentos del área de alojamiento
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos		HOT_A_0174_04	Gestión de la calidad en la prestación del servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos		HOT_A_0174_05	Sistema de gestión ambiental

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos	Sí	HOT_B_0174	Dirección de alojamientos turísticos	Sí	HOT_A_0174_06	Dirección de establecimientos de alojamiento rural
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0175	Gestión del departamento de pisos		HOT_A_0175_01	Organización del departamento de pisos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0175	Gestión del departamento de pisos		HOT_A_0175_02	Control de los productos, materiales y equipamientos del departamento de pisos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0175	Gestión del departamento de pisos		HOT_A_0175_03	Mantenimiento de instalaciones, maquinaria y equipo
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0175	Gestión del departamento de pisos		HOT_A_0175_04	Supervisión de los procesos del departamento de pisos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0175	Gestión del departamento de pisos	Sí	HOT_A_0175_05	Supervisión de la decoración y ambientación del área de alojamiento y zonas públicas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0177	Recursos humanos en el alojamiento		HOT_A_0177_01	Selección de personal
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0177	Recursos humanos en el alojamiento		HOT_A_0177_02	Planificación de los recursos humanos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0177	Recursos humanos en el alojamiento		HOT_A_0177_03	Integración del personal
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0177	Recursos humanos en el alojamiento		HOT_A_0177_04	Dirección del personal
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_5B	Gestión del departamento de pisos en alojamientos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos	Sí	HOT_B_0171	Estructura del mercado turístico		HOT_A_0171_01	Contextualización del sector turístico
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos	Sí	HOT_B_0171	Estructura del mercado turístico	Sí	HOT_A_0171_02	Tipologías turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos	Sí	HOT_B_0171	Estructura del mercado turístico	Sí	HOT_A_0171_03	Análisis de la oferta turística
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos	Sí	HOT_B_0171	Estructura del mercado turístico		HOT_A_0171_04	Caracterización la demanda turística
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_01	Protocolo institucional
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_02	Protocolo empresarial
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_03	Fundamentos y elementos de las relaciones públicas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_04	Comunicación con el cliente en empresas turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_05	Gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias en empresas turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_06	Correcta atención al cliente en empresas turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_01	Caracterización del marketing turístico
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_02	Segmentación del mercado y posicionamiento del producto-servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_03	Identificación de los elementos del marketing-mix
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_04	Aplicación de nuevas tecnologías en el marketing turístico



ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_05	Caracterización del plan de marketing
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_06	Proceso de decisión de compra de los consumidores
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_07	Consumerismo
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_5B	Comercial de alojamientos turísticos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_01	Reconocimiento de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_02	Interpretación de mensajes escritos de carácter profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas	Sí	HOT_B_0384	Recursos turísticos	Sí	HOT_A_0384_01	Identificación de recursos turísticos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas	Sí	HOT_B_0384	Recursos turísticos	Sí	HOT_A_0384_02	Conceptos básicos de arte
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas	Sí	HOT_B_0384	Recursos turísticos	Sí	HOT_A_0384_03	Patrimonio sociocultural
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas	Sí	HOT_B_0384	Recursos turísticos	Sí	HOT_A_0384_04	Patrimonio natural-paisajístico
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas	Sí	HOT_B_0384	Recursos turísticos	Sí	HOT_A_0384_05	Interpretación del patrimonio artístico, sociocultural e histórico
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas	Sí	HOT_B_0386	Procesos de guía y asistencia turística		HOT_A_0386_01	Caracterización de los servicios de asistencia y guía turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas	Sí	HOT_B_0386	Procesos de guía y asistencia turística	Sí	HOT_A_0386_02	Diseño de itinerarios, visitas y otros servicios turísticos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas	Sí	HOT_B_0386	Procesos de guía y asistencia turística		HOT_A_0386_03	Descripción de los requisitos inherentes a los desplazamientos de viajeros
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas	Sí	HOT_B_0386	Procesos de guía y asistencia turística		HOT_A_0386_04	Aplicación de técnicas de comunicación y de dinamización
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas	Sí	HOT_B_0386	Procesos de guía y asistencia turística		HOT_A_0386_05	Desarrollo de las actividades de asistencia y guía
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_5B	Guía y asistencia turísticas	Sí	HOT_B_0386	Procesos de guía y asistencia turística		HOT_A_0386_06	Control de procedimientos de entradas y salidas de viajeros en terminales de transporte

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_01	Caracterización del marketing turístico
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_02	Segmentación del mercado y posicionamiento del producto-servicio
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_03	Identificación de los elementos del marketing-mix
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_04	Aplicación de nuevas tecnologías en el marketing turístico
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_05	Caracterización del plan de marketing
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_06	Proceso de decisión de compra de los consumidores
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_07	Consumerismo
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_01	Reconocimiento de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_02	Interpretación de mensajes escritos de carácter profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0384	Recursos turísticos	SÍ	HOT_A_0384_01	Identificación de recursos turísticos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0384	Recursos turísticos	SÍ	HOT_A_0384_02	Conceptos básicos de arte
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0384	Recursos turísticos	SÍ	HOT_A_0384_03	Patrimonio sociocultural
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0384	Recursos turísticos	SÍ	HOT_A_0384_04	Patrimonio natural-paisajístico
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0384	Recursos turísticos	SÍ	HOT_A_0384_05	Interpretación del patrimonio artístico, sociocultural e histórico
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0387	Diseño de productos turísticos	SÍ	HOT_A_0387_01	Análisis del potencial turístico de una zona
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0387	Diseño de productos turísticos		HOT_A_0387_02	Detección de la oportunidad de creación, modificación o eliminación de un producto/servicio turístico
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0387	Diseño de productos turísticos	SÍ	HOT_A_0387_03	Diseño del producto/servicio/destino turísticos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0387	Diseño de productos turísticos	SÍ	HOT_A_0387_04	Implementación de los productos/servicios y/o destinos turísticos
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_008_5B	Promoción e información turística local	SÍ	HOT_B_0387	Diseño de productos turísticos		HOT_A_0387_05	Dinamización de los recursos económicos territoriales relacionándolos con el producto/servicio turístico
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_5B	Viajes combinados	SÍ	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_01	Caracterización del marketing turístico
Hostelería y Turismo	SÍ	HOT_C_004_5B	Viajes combinados	SÍ	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_02	Segmentación del mercado y posicionamiento del producto-servicio

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_03	Identificación de los elementos del marketing-mix
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_04	Aplicación de nuevas tecnologías en el marketing turístico
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_05	Caracterización del plan de marketing
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_06	Proceso de decisión de compra de los consumidores
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados	Sí	HOT_B_0173	Marketing turístico		HOT_A_0173_07	Consumerismo
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos		HOT_A_0397_01	Caracterización de viajes combinados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos		HOT_A_0397_02	Diseño y cotización de viajes combinados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos		HOT_A_0397_03	Coordinación de viajes combinados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos	Sí	HOT_A_0397_04	Identificación del mercado de eventos turísticos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos	Sí	HOT_A_0397_05	Organización y planificación de eventos turísticos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_5B	Viajes combinados		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos	Sí	HOT_A_0397_06	Supervisión de eventos turísticos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_01	Protocolo institucional
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_02	Protocolo empresarial
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_03	Fundamentos y elementos de las relaciones públicas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_04	Comunicación con el cliente en empresas turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_05	Gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias en empresas turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0172	Protocolo y relaciones públicas		HOT_A_0172_06	Correcta atención al cliente en empresas turísticas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_01	Reconocimiento de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_02	Interpretación de mensajes escritos de carácter profesional en segunda lengua extranjera



ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos		HOT_A_0397_01	Caracterización de viajes combinados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos		HOT_A_0397_02	Diseño y cotización de viajes combinados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos		HOT_A_0397_03	Coordinación de viajes combinados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos	Sí	HOT_A_0397_04	Identificación del mercado de eventos turísticos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos	Sí	HOT_A_0397_05	Organización y planificación de eventos turísticos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_5B	Organización de eventos turísticos		HOT_B_0397	Gestión de productos turísticos	Sí	HOT_A_0397_06	Supervisión de eventos turísticos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_01	Reconocimiento de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_02	Interpretación de mensajes escritos de carácter profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes	Sí	HOT_B_0398	Venta de servicios turísticos	Sí	HOT_A_0398_01	Tipos de servicios en agencias de viajes
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes	Sí	HOT_B_0398	Venta de servicios turísticos	Sí	HOT_A_0398_02	Técnicas de venta de servicios turísticos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes	Sí	HOT_B_0398	Venta de servicios turísticos		HOT_A_0398_03	Procedimientos de venta de servicios turísticos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes	Sí	HOT_B_0398	Venta de servicios turísticos		HOT_A_0398_04	Operaciones de cierre en agencias de viajes
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes	Sí	HOT_B_0399	Dirección de entidades de intermediación turística	Sí	HOT_A_0399_01	Entidades de intermediación turística
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes	Sí	HOT_B_0399	Dirección de entidades de intermediación turística		HOT_A_0399_02	Organización de entidades de intermediación turística
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes	Sí	HOT_B_0399	Dirección de entidades de intermediación turística		HOT_A_0399_03	Rentabilidad de entidades de intermediación turística
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes	Sí	HOT_B_0399	Dirección de entidades de intermediación turística		HOT_A_0399_04	Gestión administrativa en entidades de intermediación turística
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes	Sí	HOT_B_0399	Dirección de entidades de intermediación turística		HOT_A_0399_05	Recursos humanos en entidades de intermediación turística
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_5B	Agente de viajes	Sí	HOT_B_0399	Dirección de entidades de intermediación turística	Sí	HOT_A_0399_06	Calidad en servicios de intermediación turística



ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0500	Gestión de la producción en cocina		HOT_A_0500_01	Sistemas de producción culinaria
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0500	Gestión de la producción en cocina		HOT_A_0500_02	Asesoramiento para el diseño y distribución cocinas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0500	Gestión de la producción en cocina		HOT_A_0500_03	Planificación de actividades culinarias
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0500	Gestión de la producción en cocina	Sí	HOT_A_0500_04	Supervisión producción en cocina
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0500	Gestión de la producción en cocina	Sí	HOT_A_0500_05	Control de consumos en cocina
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_01	Identificación de sistemas de gestión de la calidad
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_02	Aplicación de normas de calidad en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_03	Supervisión de la limpieza y desinfección en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_04	Verificación de prácticas correctas higiene en la manipulación de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_05	Aplicación de sistemas de autocontrol basados en APPCC
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_06	Control de la gestión ambiental en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		HOT_A_0503_01	Establecimiento de estructuras organizativas en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		HOT_A_0503_02	Control de la gestión administrativa en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		HOT_A_0503_03	Control presupuestario en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		HOT_A_0503_04	Análisis de tipos de empresas de restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		HOT_A_0503_05	Elaboración del plan de comercialización en empresas de restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	Sí	HOT_A_0503_06	Diseño de ofertas gastronómicas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración		HOT_A_0504_01	Determinación de puestos de trabajo en empresas de restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Sí	HOT_A_0504_02	Planificación de recursos humanos en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Sí	HOT_A_0504_03	Selección de personal en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración		HOT_A_0504_04	Acogida del personal en empresas de restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_009_5B	Organización de la producción en cocina	Sí	HOT_B_0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Sí	HOT_A_0504_05	Dirección de equipos en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas		HOT_A_0496_01	Selección de materias primas en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas		HOT_A_0496_02	Recepción de materias primas en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas		HOT_A_0496_03	Almacenamiento y conservación de materias primas en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	Sí	HOT_A_0496_04	Control de existencias en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina		HOT_A_0497_01	Preparación de la zona de preelaboración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina		HOT_A_0497_02	Determinación de métodos de envasado y conservación
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina		HOT_A_0497_03	Regeneración de materias primas en cocina
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina		HOT_A_0497_04	Planificación de procesos de preelaboración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0499	Procesos de elaboración culinaria		HOT_A_0499_01	Organización de procesos elaboración culinaria
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0499	Procesos de elaboración culinaria		HOT_A_0499_02	Aplicación de técnicas de cocción
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0499	Procesos de elaboración culinaria	Sí	HOT_A_0499_03	Elaboración de productos culinarios básicos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0499	Procesos de elaboración culinaria	Sí	HOT_A_0499_04	Presentación de elaboraciones culinarias
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0499	Procesos de elaboración culinaria	Sí	HOT_A_0499_05	Servicio en cocina
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_01	Identificación de sistemas de gestión de la calidad
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_02	Aplicación de normas de calidad en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_03	Supervisión de la limpieza y desinfección en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_04	Verificación de prácticas correctas higiene en la manipulación de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_05	Aplicación de sistemas de autocontrol basados en APPCC
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_010_5B	Procesos productivos en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_06	Control de la gestión ambiental en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas		HOT_A_0496_01	Selección de materias primas en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas		HOT_A_0496_02	Recepción de materias primas en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas		HOT_A_0496_03	Almacenamiento y conservación de materias primas en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	Sí	HOT_A_0496_04	Control de existencias en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_B_0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_A_0498_01	Supervisión de instalaciones de pastelería
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_B_0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina		HOT_A_0498_02	Realización de masas, pastas y elaboraciones básicas en pastelería
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_B_0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_A_0498_03	Elaboración de postres

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_B_0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina		HOT_A_0498_04	Presentación y decoración de postres
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_01	Identificación de sistemas de gestión de la calidad
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_02	Aplicación de normas de calidad en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_03	Supervisión de la limpieza y desinfección en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_04	Verificación de prácticas correctas higiene en la manipulación de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_05	Aplicación de sistemas de autocontrol basados en APPCC
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_011_5B	Procesos de pastelería y repostería en cocina	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_06	Control de la gestión ambiental en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_01	Identificación de sistemas de gestión de la calidad
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_02	Aplicación de normas de calidad en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_03	Supervisión de la limpieza y desinfección en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_04	Verificación de prácticas correctas higiene en la manipulación de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_05	Aplicación de sistemas de autocontrol basados en APPCC
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_06	Control de la gestión ambiental en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0510	Procesos de servicios en restaurante		HOT_A_0510_01	Determinación de tipos de servicios
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0510	Procesos de servicios en restaurante		HOT_A_0510_02	Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0510	Procesos de servicios en restaurante		HOT_A_0510_03	Reconocimiento de técnicas de comunicación y venta
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0510	Procesos de servicios en restaurante		HOT_A_0510_04	Realización de operaciones de atención al cliente y servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0510	Procesos de servicios en restaurante		HOT_A_0510_05	Realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0510	Procesos de servicios en restaurante		HOT_A_0510_06	Realización de operaciones de facturación y cobro
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración		HOT_A_0512_01	Asesoramiento en el diseño de instalaciones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	Sí	HOT_A_0512_02	Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración		HOT_A_0512_03	Organización del servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración		HOT_A_0512_04	Dirección de servicios
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_012_5B	Gestión de procesos de servicio en restauración	Sí	HOT_B_0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración		HOT_A_0512_05	Aplicación del protocolo

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_01	Identificación de sistemas de gestión de la calidad
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_02	Aplicación de normas de calidad en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_03	Supervisión de la limpieza y desinfección en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_04	Verificación de prácticas correctas higiene en la manipulación de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_05	Aplicación de sistemas de autocontrol basados en APPCC
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_06	Control de la gestión ambiental en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0509	Procesos de servicios en bar-cafetería		HOT_A_0509_01	Determinación de tipos de servicios
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0509	Procesos de servicios en bar-cafetería		HOT_A_0509_02	Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	Sí	HOT_A_0509_03	Selección de bebidas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	Sí	HOT_A_0509_04	Preparación y servicio de bebidas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	Sí	HOT_A_0509_05	Preparación y servicio de alimentos en bares/cafeterías
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0511	Sumillería	Sí	HOT_A_0511_01	Selección de vinos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0511	Sumillería	Sí	HOT_A_0511_02	Gestión y control de la bodega
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0511	Sumillería	Sí	HOT_A_0511_03	Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0511	Sumillería		HOT_A_0511_04	Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0511	Sumillería		HOT_A_0511_05	Realización de catas de vinos y otras bebidas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_013_SB	Sumillería	Sí	HOT_B_0511	Sumillería		HOT_A_0511_06	Control del servicio de vinos y otras bebidas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_SB	Dirección en restauración		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_01	Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_SB	Dirección en restauración		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_02	Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_SB	Dirección en restauración		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_SB	Dirección en restauración		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_SB	Dirección en restauración		HOT_B_0179	Inglés profesional (GS)		HOT_A_0179_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_SB	Dirección en restauración		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_01	Reconocimiento de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_SB	Dirección en restauración		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_02	Interpretación de mensajes escritos de carácter profesional en segunda lengua extranjera

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_03	Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_04	Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0180	Segunda lengua extranjera		HOT_A_0180_05	Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la segunda lengua extranjera
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas		HOT_A_0496_01	Selección de materias primas en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas		HOT_A_0496_02	Recepción de materias primas en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas		HOT_A_0496_03	Almacenamiento y conservación de materias primas en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	Sí	HOT_A_0496_04	Control de existencias en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_01	Identificación de sistemas de gestión de la calidad
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_02	Aplicación de normas de calidad en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Sí	HOT_A_0501_03	Supervisión de la limpieza y desinfección en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_04	Verificación de prácticas correctas higiene en la manipulación de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_05	Aplicación de sistemas de autocontrol basados en APPCC
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		HOT_A_0501_06	Control de la gestión ambiental en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		HOT_A_0503_01	Establecimiento de estructuras organizativas en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		HOT_A_0503_02	Control de la gestión administrativa en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		HOT_A_0503_03	Control presupuestario en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		HOT_A_0503_04	Análisis de tipos de empresas de restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		HOT_A_0503_05	Elaboración del plan de comercialización en empresas de restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración		HOT_B_0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	Sí	HOT_A_0503_06	Diseño de ofertas gastronómicas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración		HOT_A_0504_01	Determinación de puestos de trabajo en empresas de restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Sí	HOT_A_0504_02	Planificación de recursos humanos en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Sí	HOT_A_0504_03	Selección de personal en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración		HOT_A_0504_04	Acogida del personal en empresas de restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Sí	HOT_A_0504_05	Dirección de equipos en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración		HOT_A_0512_01	Asesoramiento en el diseño de instalaciones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	Sí	HOT_A_0512_02	Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración		HOT_A_0512_03	Organización del servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración		HOT_A_0512_04	Dirección de servicios
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_014_5B	Dirección en restauración	Sí	HOT_B_0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración		HOT_A_0512_05	Aplicación del protocolo

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3034	Técnicas elementales de preelaboración		HOT_A_3034_01	Acopio y distribución de materias primas según instrucciones recibidas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3034	Técnicas elementales de preelaboración		HOT_A_3034_02	Preparación de máquinas, batería, útiles y herramientas según sean sus aplicaciones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3034	Técnicas elementales de preelaboración		HOT_A_3034_03	Realización de operaciones previas de manipulación y cortes elementales de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3034	Técnicas elementales de preelaboración		HOT_A_3034_04	Realización de cortes y piezas con denominación propia
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3034	Técnicas elementales de preelaboración		HOT_A_3034_05	Regeneración de materias primas según sus características
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina	Sí	HOT_B_3035	Procesos básicos de producción culinaria		HOT_A_3035_01	Ejecución de técnicas elementales de cocción
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina	Sí	HOT_B_3035	Procesos básicos de producción culinaria		HOT_A_3035_02	Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina	Sí	HOT_B_3035	Procesos básicos de producción culinaria	Sí	HOT_A_3035_03	Preparación de elaboraciones culinarias sencillas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina	Sí	HOT_B_3035	Procesos básicos de producción culinaria	Sí	HOT_A_3035_04	Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina	Sí	HOT_B_3035	Procesos básicos de producción culinaria		HOT_A_3035_05	Realización de acabados y presentaciones sencillos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina	Sí	HOT_B_3035	Procesos básicos de producción culinaria	Sí	HOT_A_3035_06	Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_02	Buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	Sí	HOT_A_3036_03	Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_04	Empleo de recursos de manera eficiente
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_05	Recogida de los residuos y selección
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_06	Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_001_3B	Servicios auxiliares en cocina		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_07	Recepción de materias primas y almacenamiento según sus características
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_01	Técnicas de comunicación con el cliente
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_02	Proceso de venta o prestación del servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_03	Información del servicio realizado
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3005	Atención al cliente	Sí	HOT_A_3005_04	Atención de reclamaciones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_02	Buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	Sí	HOT_A_3036_03	Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_04	Empleo de recursos de manera eficiente
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_05	Recogida de los residuos y selección
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_06	Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_07	Recepción de materias primas y almacenamiento según sus características

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3037	Técnicas elementales de servicio	Sí	HOT_A_3037_01	Acopio y distribución de géneros y material en el restaurante
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3037	Técnicas elementales de servicio	Sí	HOT_A_3037_02	Preparación de equipos, útiles y menaje propios del restaurante
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3037	Técnicas elementales de servicio		HOT_A_3037_03	Realización de las operaciones de preservicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3037	Técnicas elementales de servicio	Sí	HOT_A_3037_04	Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de restaurante
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar		HOT_B_3037	Técnicas elementales de servicio		HOT_A_3037_05	Realización de las operaciones de postservicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar	Sí	HOT_B_3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	Sí	HOT_A_3038_01	Acopio y distribución de géneros en el área de bar
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar	Sí	HOT_B_3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	Sí	HOT_A_3038_02	Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar	Sí	HOT_B_3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas		HOT_A_3038_03	Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar	Sí	HOT_B_3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas		HOT_A_3038_04	Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_002_3B	Servicios auxiliares en restaurante y bar	Sí	HOT_B_3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	Sí	HOT_A_3038_05	Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_01	Técnicas de comunicación con el cliente
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_02	Proceso de venta o prestación del servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_03	Información del servicio realizado
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades		HOT_B_3005	Atención al cliente	Sí	HOT_A_3005_04	Atención de reclamaciones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_02	Buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	Sí	HOT_A_3036_03	Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_04	Empleo de recursos de manera eficiente
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_05	Recogida de los residuos y selección
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_06	Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades		HOT_B_3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		HOT_A_3036_07	Recepción de materias primas y almacenamiento según sus características
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades	Sí	HOT_B_3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering		HOT_A_3039_01	Acopio de materiales para servicios de catering
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades	Sí	HOT_B_3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	Sí	HOT_A_3039_02	Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades	Sí	HOT_B_3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering		HOT_A_3039_03	Limpieza de materiales y equipos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_003_3B	Servicios auxiliares en catering y colectividades	Sí	HOT_B_3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	Sí	HOT_A_3039_04	Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_01	Técnicas de comunicación con el cliente
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_02	Proceso de venta o prestación del servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_03	Información del servicio realizado
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos		HOT_B_3005	Atención al cliente	Sí	HOT_A_3005_04	Atención de reclamaciones

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos	Sí	HOT_B_3130	Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento		HOT_A_3130_01	Clasificación de establecimientos de alojamiento y funciones del departamento de pisos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos	Sí	HOT_B_3130	Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento		HOT_A_3130_02	Realización del aprovisionamiento e inventarios del área de pisos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos	Sí	HOT_B_3130	Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento		HOT_A_3130_03	Realización de la limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas comunes en establecimientos de alojamiento
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos	Sí	HOT_B_3130	Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento		HOT_A_3130_04	Utilización de equipos, y máquinas del área de pisos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos	Sí	HOT_B_3130	Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento		HOT_A_3130_05	Realización de la limpieza y mantenimiento del mobiliario en establecimientos de alojamiento
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos		HOT_B_3131	Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento		HOT_A_3131_01	Descripción del departamento de lavandería y lencería
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos		HOT_B_3131	Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento		HOT_A_3131_02	Aprovisionamiento interno departamento lavandería y lencería y otros almacenes en establecimientos de alojamiento
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos		HOT_B_3131	Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento		HOT_A_3131_03	Preparación de la ropa para su lavado y planchado
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos		HOT_B_3131	Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento		HOT_A_3131_04	Realización de arreglos simples de costura
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_004_3B	Actividades básicas del departamento de pisos		HOT_B_3131	Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento		HOT_A_3131_05	Control y mantenimiento básico del almacén de lencería
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_01	Técnicas de comunicación con el cliente
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_02	Proceso de venta o prestación del servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_03	Información del servicio realizado
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3005	Atención al cliente	Sí	HOT_A_3005_04	Atención de reclamaciones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3077	Materiales y productos textiles		HOT_A_3077_01	Recepción de materiales y productos textiles
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3077	Materiales y productos textiles		HOT_A_3077_02	Recepción de elementos complementarios
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3077	Materiales y productos textiles		HOT_A_3077_03	Almacenamiento de materiales y productos textiles
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3077	Materiales y productos textiles		HOT_A_3077_04	Control de existencias de lavandería
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3093	Lavado y secado de ropa		HOT_A_3093_01	Caracterización de proceso de limpieza
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3093	Lavado y secado de ropa		HOT_A_3093_02	Preparación de la maquinaria de lavado y secado
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3093	Lavado y secado de ropa		HOT_A_3093_03	Manejo de la maquinaria de lavado
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3093	Lavado y secado de ropa		HOT_A_3093_04	Manejo de las máquinas de secado
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3094	Planchado y embolsado de ropa		HOT_A_3094_01	Preparación de la maquinaria de planchado
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3094	Planchado y embolsado de ropa		HOT_A_3094_02	Planchado de artículos textiles
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3094	Planchado y embolsado de ropa		HOT_A_3094_03	Acondicionamiento de artículos textiles
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3094	Planchado y embolsado de ropa		HOT_A_3094_04	Preparación para la entrega de los artículos lavados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3131	Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento		HOT_A_3131_01	Descripción del departamento de lavandería y lencería
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3131	Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento		HOT_A_3131_02	Aprovisionamiento interno departamento lavandería y lencería y otros almacenes en establecimientos de alojamiento
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3131	Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento		HOT_A_3131_03	Preparación de la ropa para su lavado y planchado

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3131	Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento		HOT_A_3131_04	Realización de arreglos simples de costura
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_005_3B	Actividades básicas de lavandería y lencería		HOT_B_3131	Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento		HOT_A_3131_05	Control y mantenimiento básico del almacén de lencería
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería		HOT_A_3017_01	Conservación de géneros
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería	Sí	HOT_A_3017_02	Preparación de masas de pastelería dulce y salada
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería	Sí	HOT_A_3017_03	Preparación de pastas dulces y saladas de poca complejidad
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería	Sí	HOT_A_3017_04	Realización de actividades auxiliares en la preparación de cremas y rellenos dulces y salados
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería		HOT_A_3017_05	Realización de actividades auxiliares a la preparación de jarabes, confituras y gelatinas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería	Sí	HOT_A_3017_06	Preparación de chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería		HOT_A_3017_07	Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_01	Técnicas de comunicación con el cliente
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_02	Proceso de venta o prestación del servicio
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_03	Información del servicio realizado
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería		HOT_B_3005	Atención al cliente	Sí	HOT_A_3005_04	Atención de reclamaciones
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria		HOT_A_3133_01	Colaboración en el control y recepción de materias primas
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria		HOT_A_3133_02	Preparación de las materias primas y de los productos auxiliares
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	Sí	HOT_A_3133_03	Preparación de materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	Sí	HOT_A_3133_04	Envasado ya acondicionamiento de los productos alimentarios
Hostelería y Turismo	Sí	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería	Sí	HOT_B_3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	Sí	HOT_A_3133_05	Empaquetado y embalaje de los productos alimentarios
Hostelería y Turismo	Sí	HOTA0208	Gestión de pisos y limpieza en alojamientos		MF0265_3	GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO			
Hostelería y Turismo	Sí	HOTA0208	Gestión de pisos y limpieza en alojamientos		MF1067_3	Organización y atención al cliente en pisos			
Hostelería y Turismo	Sí	HOTA0208	Gestión de pisos y limpieza en alojamientos		MF1068_3	Control de procesos en pisos			
Hostelería y Turismo	Sí	HOTA0308	Recepción en alojamientos		MF0263_3	Acciones comerciales y reservas			
Hostelería y Turismo	Sí	HOTA0308	Recepción en alojamientos	Sí	MF0264_3	Recepción y atención al cliente			
Hostelería y Turismo	Sí	HOTA0308	Recepción en alojamientos		MF0265_3	GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO			
Hostelería y Turismo	Sí	HOTA0308	Recepción en alojamientos		MF1057_2	Inglés profesional para turismo			
Hostelería y Turismo	Sí	HOTG0108	Creación y gestión de viajes combinados y eventos	Sí	MF0268_3	GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS			
Hostelería y Turismo	Sí	HOTG0108	Creación y gestión de viajes combinados y eventos		MF1055_3	Elaboración y gestión de viajes combinados			
Hostelería y Turismo	Sí	HOTG0108	Creación y gestión de viajes combinados y eventos		MF1056_3	Gestión de eventos			
Hostelería y Turismo	Sí	HOTG0108	Creación y gestión de viajes combinados y eventos		MF1057_2	Inglés profesional para turismo			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTG0208	Venta de productos y servicios turísticos		MF0266_3	Promoción y venta de servicios turísticos			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTG0208	Venta de productos y servicios turísticos		MF0267_2	Procesos económico-administrativos en Agencias de Viajes			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTG0208	Venta de productos y servicios turísticos	SÍ	MF0268_3	GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTG0208	Venta de productos y servicios turísticos		MF1057_2	Inglés profesional para turismo			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTI0108	Promoción turística local e información al visitante	SÍ	MF0268_3	GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTI0108	Promoción turística local e información al visitante		MF1057_2	Inglés profesional para turismo			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTI0108	Promoción turística local e información al visitante	SÍ	MF1074_3	Información turística			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTI0108	Promoción turística local e información al visitante	SÍ	MF1075_3	Productos y servicios turísticos locales			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0108	Operaciones básicas de cocina		MF0255_1	Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0108	Operaciones básicas de cocina		MF0256_1	Elaboración culinaria básica			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0208	Operaciones básicas de restaurante y bar	SÍ	MF0257_1	Servicio básico de restaurante-bar			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0208	Operaciones básicas de restaurante y bar		MF0258_1	Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0408	Cocina	SÍ	MF0259_2	Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0408	Cocina		MF0260_2	Preelaboración y conservación de alimentos			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0408	Cocina		MF0261_2	Técnicas culinarias			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0408	Cocina		MF0262_2	Productos culinarios			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0408	Cocina	SÍ	MF0711_2	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0508	Servicios de bar y cafetería	SÍ	MF0711_2	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0508	Servicios de bar y cafetería		MF1046_2	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0508	Servicios de bar y cafetería	SÍ	MF1047_2	Bebidas			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0508	Servicios de bar y cafetería	SÍ	MF1048_2	Servicio de vinos			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0508	Servicios de bar y cafetería	SÍ	MF1049_2	Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0508	Servicios de bar y cafetería	SÍ	MF1050_2	Gestión del bar-cafetería			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0508	Servicios de bar y cafetería		MF1051_2	Inglés profesional para servicios de restauración			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0608	Servicios de restaurante	SÍ	MF0711_2	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0608	Servicios de restaurante	SÍ	MF1048_2	Servicio de vinos			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0608	Servicios de restaurante		MF1051_2	Inglés profesional para servicios de restauración			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0608	Servicios de restaurante	SÍ	MF1052_2	Servicio en restaurante			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0608	Servicios de restaurante	SÍ	MF1053_2	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTR0608	Servicios de restaurante	SÍ	MF1054_2	Servicios especiales en restauración			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0109	Alojamiento rural	SÍ	MF0711_2	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0109	Alojamiento rural		MF1042_2	Gestión y comercialización de alojamientos rurales			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0109	Alojamiento rural		MF1043_2	Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0109	Alojamiento rural	SÍ	MF1044_2	Restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0109	Alojamiento rural		MF1045_2	Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0111	Guarda de refugios y albergues de montaña		MF0272_2	PRIMEROS AUXILIOS			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0111	Guarda de refugios y albergues de montaña	SÍ	MF0711_2	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0111	Guarda de refugios y albergues de montaña		MF1043_2	Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0111	Guarda de refugios y albergues de montaña	SÍ	MF1044_2	Restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0111	Guarda de refugios y albergues de montaña		MF2190_2	Gestión de refugios y albergues de montaña			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0111	Guarda de refugios y albergues de montaña		MF2191_2	Mantenimiento de refugios y albergues de montaña			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0111	Guarda de refugios y albergues de montaña		MF2192_2	Vigilancia de refugios y albergues de montaña			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0111	Guarda de refugios y albergues de montaña		MF2193_2	Técnicas de progresión y porteo humano en terreno montañoso			
Hostelería y Turismo	SÍ	HOTU0111	Guarda de refugios y albergues de montaña		MF2194_2	Lengua extranjera profesional para turismo			
Hostelería y Turismo		HOTA0108	Operaciones básicas de pisos en alojamientos		MF0706_1	Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos			
Hostelería y Turismo		HOTA0108	Operaciones básicas de pisos en alojamientos		MF0707_1	Lavado de ropa en alojamientos			
Hostelería y Turismo		HOTA0108	Operaciones básicas de pisos en alojamientos		MF0708_1	Planchado y arreglo de ropa en alojamientos			
Hostelería y Turismo		HOTA0208	Gestión de pisos y limpieza en alojamientos		MF0265_3	GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO			
Hostelería y Turismo		HOTA0208	Gestión de pisos y limpieza en alojamientos		MF1067_3	Organización y atención al cliente en pisos			
Hostelería y Turismo		HOTA0208	Gestión de pisos y limpieza en alojamientos		MF1068_3	Control de procesos en pisos			
Hostelería y Turismo		HOTJ0110	Actividades para el juego en mesas de casinos		MF1768_1	OPERACIONES BÁSICAS DE COMUNICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE JUEGOS DE AZAR			
Hostelería y Turismo		HOTJ0110	Actividades para el juego en mesas de casinos		MF1769_2	Operaciones complementarias a la conducción de juegos de mesa en casinos			
Hostelería y Turismo		HOTJ0110	Actividades para el juego en mesas de casinos		MF1770_2	Conducción del juego del Black Jack			
Hostelería y Turismo		HOTJ0110	Actividades para el juego en mesas de casinos		MF1771_2	Conducción de los juegos de Póquer con descarte y Póquer sin descarte			
Hostelería y Turismo		HOTJ0110	Actividades para el juego en mesas de casinos		MF1772_2	Conducción del juego de Punto y banca			
Hostelería y Turismo		HOTJ0110	Actividades para el juego en mesas de casinos		MF1773_2	Conducción de los juegos de Ruleta francesa y Ruleta americana			
Hostelería y Turismo		HOTJ0110	Actividades para el juego en mesas de casinos		MF1774_2	Supervisión de juegos de mesa en casinos			
Hostelería y Turismo		HOTR0108	Operaciones básicas de cocina		MF0255_1	Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo		HOTR0108	Operaciones básicas de cocina		MF0256_1	Elaboración culinaria básica			
Hostelería y Turismo		HOTR0109	Operaciones básicas de pastelería		MF1333_1	Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería			
Hostelería y Turismo		HOTR0109	Operaciones básicas de pastelería		MF1334_1	Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería			
Hostelería y Turismo		HOTR0110	Dirección y producción en cocina		MF0711_2	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA			
Hostelería y Turismo		HOTR0110	Dirección y producción en cocina		MF1058_3	Tratamiento de géneros culinarios			
Hostelería y Turismo		HOTR0110	Dirección y producción en cocina		MF1059_3	Elaboración culinaria			
Hostelería y Turismo		HOTR0110	Dirección y producción en cocina		MF1060_3	Cocina creativa y de autor			
Hostelería y Turismo		HOTR0110	Dirección y producción en cocina		MF1061_3	Procesos de repostería			
Hostelería y Turismo		HOTR0110	Dirección y producción en cocina		MF1062_3	Cata de alimentos en hostelería			
Hostelería y Turismo		HOTR0110	Dirección y producción en cocina		MF1063_3	Oferas gastronómicas			
Hostelería y Turismo		HOTR0110	Dirección y producción en cocina		MF1064_3	Aprovisionamiento en restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0110	Dirección y producción en cocina		MF1065_3	Organización de procesos de cocina			
Hostelería y Turismo		HOTR0110	Dirección y producción en cocina		MF1066_3	Administración en cocina			
Hostelería y Turismo		HOTR0209	Sumillería		MF0711_2	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA			
Hostelería y Turismo		HOTR0209	Sumillería		MF1106_3	Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos			
Hostelería y Turismo		HOTR0209	Sumillería		MF1107_3	Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos			
Hostelería y Turismo		HOTR0209	Sumillería		MF1108_3	ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS			
Hostelería y Turismo		HOTR0209	Sumillería		MF1109_3	Gestión de bodegas en restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0209	Sumillería		MF1110_3	Servicio especializado de vinos			
Hostelería y Turismo		HOTR0209	Sumillería		MF1111_2	Lengua extranjera profesional para servicios de restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0210	Dirección y producción en pastelería		MF0711_2	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA			
Hostelería y Turismo		HOTR0210	Dirección y producción en pastelería		MF1775_3	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas, cremas y rellenos			
Hostelería y Turismo		HOTR0210	Dirección y producción en pastelería		MF1776_3	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos			
Hostelería y Turismo		HOTR0210	Dirección y producción en pastelería		MF1777_3	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería y chocolates			
Hostelería y Turismo		HOTR0210	Dirección y producción en pastelería		MF1778_3	Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería			
Hostelería y Turismo		HOTR0210	Dirección y producción en pastelería		MF1779_3	Aprovisionamiento en pastelería			
Hostelería y Turismo		HOTR0210	Dirección y producción en pastelería		MF1780_3	Diseño y comercialización de ofertas de pastelería			
Hostelería y Turismo		HOTR0210	Dirección y producción en pastelería		MF1781_3	Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería			
Hostelería y Turismo		HOTR0210	Dirección y producción en pastelería		MF1782_3	Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Hostelería y Turismo		HOTR0308	Operaciones básicas de catering		MF1089_1	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering			
Hostelería y Turismo		HOTR0308	Operaciones básicas de catering		MF1090_1	Recepción y lavado de servicios de catering			
Hostelería y Turismo		HOTR0309	Dirección en restauración		MF1051_2	Inglés profesional para servicios de restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0309	Dirección en restauración		MF1064_3	Aprovisionamiento en restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0309	Dirección en restauración		MF1097_3	Administración de unidades de producción en restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0309	Dirección en restauración		MF1098_3	Diseño de procesos de servicio en restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0309	Dirección en restauración		MF1099_3	Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0309	Dirección en restauración		MF1100_3	Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0309	Dirección en restauración		MF1101_3	Diseño y comercialización de ofertas de restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0309	Dirección en restauración		MF1102_3	Logística de catering			
Hostelería y Turismo		HOTR0409	Gestión de procesos de servicio en restauración		MF0711_2	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA			
Hostelería y Turismo		HOTR0409	Gestión de procesos de servicio en restauración		MF1047_2	Bebidas			
Hostelería y Turismo		HOTR0409	Gestión de procesos de servicio en restauración		MF1048_2	Servicio de vinos			
Hostelería y Turismo		HOTR0409	Gestión de procesos de servicio en restauración		MF1051_2	Inglés profesional para servicios de restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0409	Gestión de procesos de servicio en restauración		MF1098_3	Diseño de procesos de servicio en restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0409	Gestión de procesos de servicio en restauración		MF1103_3	Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0409	Gestión de procesos de servicio en restauración		MF1104_3	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas			
Hostelería y Turismo		HOTR0409	Gestión de procesos de servicio en restauración		MF1105_3	Normas de protocolo en restauración			
Hostelería y Turismo		HOTR0509	Repostería		MF0306_2	ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA			
Hostelería y Turismo		HOTR0509	Repostería		MF0709_2	Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos			
Hostelería y Turismo		HOTR0509	Repostería		MF0710_2	Productos de repostería			
Hostelería y Turismo		HOTR0509	Repostería		MF0711_2	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA			
Hostelería y Turismo		HOTT0112	Atención a pasajeros en transporte ferroviario		MF1057_2	Inglés profesional para turismo			
Hostelería y Turismo		HOTT0112	Atención a pasajeros en transporte ferroviario		MF2003_2	PRIMEROS AUXILIOS EN MEDIOS DE TRANSPORTE DE PASAJEROS			
Hostelería y Turismo		HOTT0112	Atención a pasajeros en transporte ferroviario		MF2005_2	ATENCIÓN AL PASAJERO EN MEDIOS DE TRANSPORTE			
Hostelería y Turismo		HOTT0112	Atención a pasajeros en transporte ferroviario		MF2195_2	Operativa de embarque y desembarque de pasajeros en transporte ferroviario			
Hostelería y Turismo		HOTT0112	Atención a pasajeros en transporte ferroviario		MF2196_2	Prevención y asistencia a pasajeros en emergencias ferroviarias			
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	SÍ	INA_B_0026	Procesos básicos de pastelería y repostería		INA_A_0026_01	Puesta a punto de equipos de pastelería y confitería
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	SÍ	INA_B_0026	Procesos básicos de pastelería y repostería		INA_A_0026_02	Masas y pastas de múltiples aplicaciones

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0026	Procesos básicos de pastelería y repostería		INA_A_0026_03	Preparación de jarabes, coberturas y rellenos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0026	Procesos básicos de pastelería y repostería		INA_A_0026_04	Decoración de diferentes elaboraciones
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	Sí	INA_A_0027_01	Elaboración de masas y productos de galletería
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	Sí	INA_A_0027_02	Elaboración de productos a base de chocolate
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades		INA_A_0027_03	Elaboración de turrones y mazapanes
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	Sí	INA_A_0027_04	Elaboración de caramelos, confites y otras golosinas
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	Sí	INA_A_0027_05	Elaboración de helados artesanales
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	Sí	INA_A_0027_06	Elaboración de otras especialidades de confitería
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0028	Postres en restauración	Sí	INA_A_0028_01	Organización y fichas técnicas de postres en restauración
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0028	Postres en restauración	Sí	INA_A_0028_02	Elaboración de postres a base de frutas
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0028	Postres en restauración	Sí	INA_A_0028_03	Elaboración de postres a base de lácteos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0028	Postres en restauración	Sí	INA_A_0028_04	Elaboración de postres fríos y de sartén
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0028	Postres en restauración		INA_A_0028_05	Elaboración de semifríos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0028	Postres en restauración	Sí	INA_A_0028_06	Elaboración de helados y sorbetes
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería	Sí	INA_B_0028	Postres en restauración	Sí	INA_A_0028_07	Presentación de postres y emplatados diversos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Sí	INA_A_0031_02	Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Sí	INA_A_0031_03	Buenas prácticas de manipulación de los alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_04	Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_05	Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_002_4B	Pastelería y confitería		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_06	Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Sí	INA_A_0031_02	Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Sí	INA_A_0031_03	Buenas prácticas de manipulación de los alimentos
industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_04	Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_05	Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_06	Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0317	Extracción de aceites de oliva		INA_A_0317_01	Recepción de la aceituna
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0317	Extracción de aceites de oliva		INA_A_0317_02	Molturación y batido para la elaboración de la pasta de aceitunas

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0317	Extracción de aceites de oliva		INA_A_0317_03	Extracción del aceite de oliva
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0317	Extracción de aceites de oliva		INA_A_0317_04	Separación de impurezas del aceite de oliva
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0317	Extracción de aceites de oliva		INA_A_0317_05	Tratamiento de subproductos de la extracción de aceite de oliva
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0319	Acondicionamiento de aceites de oliva		INA_A_0319_01	Refinado de aceites de oliva y orujo
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0319	Acondicionamiento de aceites de oliva		INA_A_0319_02	Almacenamiento de aceites de oliva y orujo
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0319	Acondicionamiento de aceites de oliva	Sí	INA_A_0319_03	Caracterización de aceites de oliva atendiendo a su calidad
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0319	Acondicionamiento de aceites de oliva		INA_A_0319_04	Filtración de aceites de oliva
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_004_4B	Obtención de aceites de oliva		INA_B_0319	Acondicionamiento de aceites de oliva	Sí	INA_A_0319_05	Envasado de aceites de oliva
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_01	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Sí	INA_A_0031_02	Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Sí	INA_A_0031_03	Buenas prácticas de manipulación de los alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_04	Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_05	Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores		INA_B_0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		INA_A_0031_06	Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0318	Elaboración de vinos		INA_A_0318_01	Operaciones de prefermentación en la elaboración de vinos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0318	Elaboración de vinos		INA_A_0318_02	Fermentación alcohólica en la elaboración de vinos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0318	Elaboración de vinos		INA_A_0318_03	Fermentación maloláctica en la elaboración de vinos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0318	Elaboración de vinos		INA_A_0318_04	Estabilización de vinos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0318	Elaboración de vinos	Sí	INA_A_0318_05	Acabado y crianza de vinos
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0318	Elaboración de vinos		INA_A_0318_06	Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0320	Elaboración de otras bebidas y derivados		INA_A_0320_01	Recepción de materias primas para la elaboración de bebidas alcohólicas no vinícolas y vinagre
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0320	Elaboración de otras bebidas y derivados		INA_A_0320_02	Elaboración de destilados
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0320	Elaboración de otras bebidas y derivados		INA_A_0320_03	Elaboración de vinagre y sidra
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0320	Elaboración de otras bebidas y derivados	Sí	INA_A_0320_04	Elaboración de bebidas espirituosas
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0320	Elaboración de otras bebidas y derivados		INA_A_0320_05	Elaboración de productos vitivinícolas aromatizados
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0320	Elaboración de otras bebidas y derivados	Sí	INA_A_0320_06	Elaboración de cerveza
Industrias Alimentarias	Sí	INA_C_005_4B	Elaboración de vinos y licores	Sí	INA_B_0320	Elaboración de otras bebidas y derivados	Sí	INA_A_0320_07	Envasado de vinos, otras bebidas alcohólicas y vinagre
Industrias Alimentarias		INA_C_001_5B	Gestión ambiental, de la calidad y la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_01	Normativa vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre
Industrias Alimentarias		INA_C_001_5B	Gestión ambiental, de la calidad y la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_02	Documentación específica del sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Industrias Alimentarias		INA_C_001_5B	Gestión ambiental, de la calidad y la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_03	Control de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos en el sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias		INA_C_001_5B	Gestión ambiental, de la calidad y la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_04	Gestión de los sistemas de autocontrol y de control de la trazabilidad en el sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias		INA_C_001_5B	Gestión ambiental, de la calidad y la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_05	Aplicación de estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria
Industrias Alimentarias		INA_C_001_5B	Gestión ambiental, de la calidad y la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre	SÍ	INA_B_0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	SÍ	INA_A_0086_01	Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria
Industrias Alimentarias		INA_C_001_5B	Gestión ambiental, de la calidad y la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre	SÍ	INA_B_0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	SÍ	INA_A_0086_02	Registros de calidad en la industria alimentaria
Industrias Alimentarias		INA_C_001_5B	Gestión ambiental, de la calidad y la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre	SÍ	INA_B_0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria		INA_A_0086_03	Impacto y control medioambiental en la industria alimentaria
Industrias Alimentarias		INA_C_001_5B	Gestión ambiental, de la calidad y la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre	SÍ	INA_B_0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria		INA_A_0086_04	Aprovechamiento eficiente de recursos en la industria alimentaria
Industrias Alimentarias		INA_C_001_5B	Gestión ambiental, de la calidad y la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre	SÍ	INA_B_0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	SÍ	INA_A_0086_05	Sistemas de gestión ambiental en la industria alimentaria
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0081	Análisis enológico		INA_A_0081_01	Organización del laboratorio enológico
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0081	Análisis enológico		INA_A_0081_02	Parámetros físico-químicos de calidad de vinos y otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0081	Análisis enológico		INA_A_0081_03	Técnicas analíticas instrumentales en el análisis de vinos y otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0081	Análisis enológico		INA_A_0081_04	Análisis microbiológico de vinos y otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0081	Análisis enológico		INA_A_0081_05	Boletines de análisis de vinos y otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre	SÍ	INA_B_0083	Cata y cultura vitivinícola		INA_A_0083_01	Materiales e instalaciones para el análisis sensorial de vinos y otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre	SÍ	INA_B_0083	Cata y cultura vitivinícola	SÍ	INA_A_0083_02	Características sensoriales de vinos y otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre	SÍ	INA_B_0083	Cata y cultura vitivinícola	SÍ	INA_A_0083_03	Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre	SÍ	INA_B_0083	Cata y cultura vitivinícola		INA_A_0083_04	Características sensoriales de las variedades geográficas de vinos y otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre	SÍ	INA_B_0083	Cata y cultura vitivinícola		INA_A_0083_05	Aspectos socioculturales del vino
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_01	Normativa vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_02	Documentación específica del sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_03	Control de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos en el sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_04	Gestión de los sistemas de autocontrol y de control de la trazabilidad en el sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias	SÍ	INA_C_002_5B	Control de calidad en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_05	Aplicación de estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0077	Viticultura	SÍ	INA_A_0077_01	Ubicación de viñedos
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0077	Viticultura		INA_A_0077_02	Planificación de la plantación de viñedos
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0077	Viticultura		INA_A_0077_03	Sistema de conducción de viñedos
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0077	Viticultura		INA_A_0077_04	Labores de cultivo en viñedos
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0077	Viticultura		INA_A_0077_05	Tratamientos fitosanitarios de viñedos
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0077	Viticultura		INA_A_0077_06	Control de la madurez de la uva



ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0078	Vinificaciones		INA_A_0078_01	Organización de la vendimia
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0078	Vinificaciones		INA_A_0078_02	Organización de equipos e instalaciones de vinificación
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0078	Vinificaciones		INA_A_0078_03	Control de las operaciones prefermentativas
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0078	Vinificaciones		INA_A_0078_04	Desarrollo de la fermentación alcohólica y la maceración
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0078	Vinificaciones		INA_A_0078_05	Supervisión del descube y del prensado
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0078	Vinificaciones		INA_A_0078_06	Desarrollo de la fermentación maloláctica
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0078	Vinificaciones		INA_A_0078_07	Organización de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones de vinificación
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0080	Estabilización, crianza y envasado		INA_A_0080_01	Planificación de la estabilización de vinos
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0080	Estabilización, crianza y envasado		INA_A_0080_02	Organización de la clarificación del vino
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0080	Estabilización, crianza y envasado		INA_A_0080_03	Supervisión de la filtración del vino
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0080	Estabilización, crianza y envasado		INA_A_0080_04	Control de la estabilización tartárica y del acondicionamiento final de vinos
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0080	Estabilización, crianza y envasado		INA_A_0080_05	Control de la crianza de vinos
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0080	Estabilización, crianza y envasado		INA_A_0080_06	Organización del envasado de mostos y vinos
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0080	Estabilización, crianza y envasado		INA_A_0080_07	Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0082	Industrias derivadas		INA_A_0082_01	Subproductos de la industria vinícola
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0082	Industrias derivadas		INA_A_0082_02	Control de la destilación vinica
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0082	Industrias derivadas		INA_A_0082_03	Procesos de elaboración de vinagres
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0082	Industrias derivadas		INA_A_0082_04	Control de la elaboración de bebidas espirituosas
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0082	Industrias derivadas		INA_A_0082_05	Control de la elaboración de productos vitivinícolas aromatizados
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_01	Normativa vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_02	Documentación específica del sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_03	Control de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos en el sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_04	Gestión de los sistemas de autocontrol y de control de la trazabilidad en el sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias		INA_C_003_5B	Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_05	Aplicación de estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria
Industrias Alimentarias		INA_C_004_5B	Gestión logística y comercial en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria	SI	INA_A_0084_01	Aprovisionamiento en la industria alimentaria
Industrias Alimentarias		INA_C_004_5B	Gestión logística y comercial en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria		INA_A_0084_02	Recepción, expedición y almacenamiento en la industria alimentaria
Industrias Alimentarias		INA_C_004_5B	Gestión logística y comercial en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria		INA_A_0084_03	Comercialización de materias primas, auxiliares y productos elaborados de la industria alimentaria
Industrias Alimentarias		INA_C_004_5B	Gestión logística y comercial en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria		INA_A_0084_04	Promoción y publicidad de productos alimentarios
Industrias Alimentarias		INA_C_004_5B	Gestión logística y comercial en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria		INA_A_0084_05	Tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial en la industria alimentaria

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Industrias Alimentarias		INA_C_004_5B	Gestión logística y comercial en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_01	Normativa vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre
Industrias Alimentarias		INA_C_004_5B	Gestión logística y comercial en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_02	Documentación específica del sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias		INA_C_004_5B	Gestión logística y comercial en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_03	Control de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos en el sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias		INA_C_004_5B	Gestión logística y comercial en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_04	Gestión de los sistemas de autocontrol y de control de la trazabilidad en el sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas
Industrias Alimentarias		INA_C_004_5B	Gestión logística y comercial en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre		INA_B_0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		INA_A_0085_05	Aplicación de estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería		HOT_A_3017_01	Conservación de géneros
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería	SÍ	HOT_A_3017_02	Preparación de masas de pastelería dulce y salada
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería	SÍ	HOT_A_3017_03	Preparación de pastas dulces y saladas de poca complejidad
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería	SÍ	HOT_A_3017_04	Realización de actividades auxiliares en la preparación de cremas y rellenos dulces y salados
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería		HOT_A_3017_05	Realización de actividades auxiliares a la preparación de jarabes, confituras y gelatinas
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería	SÍ	HOT_A_3017_06	Preparación de chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_006_3B	Actividades básicas de panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3017	Procesos básicos de pastelería		HOT_A_3017_07	Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_01	Técnicas de comunicación con el cliente
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_02	Proceso de venta o prestación del servicio
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería		HOT_B_3005	Atención al cliente		HOT_A_3005_03	Información del servicio realizado
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería		HOT_B_3005	Atención al cliente	SÍ	HOT_A_3005_04	Atención de reclamaciones
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria		HOT_A_3133_01	Colaboración en el control y recepción de materias primas
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria		HOT_A_3133_02	Preparación de las materias primas y de los productos auxiliares
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	SÍ	HOT_A_3133_03	Preparación de materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	SÍ	HOT_A_3133_04	Envasado ya acondicionamiento de los productos alimentarios
Industrias Alimentarias	SÍ	HOT_C_007_3B	Venta en panadería y pastelería	SÍ	HOT_B_3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	SÍ	HOT_A_3133_05	Empaquetado y embalaje de los productos alimentarios
Industrias Alimentarias	SÍ	INAE0109	Quesería		MF0027_2	RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAE0109	Quesería		MF0028_2	Elaboración de quesos			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAF0108	Panadería y bollería	SÍ	MF0034_2	Elaboraciones básicas de panadería y bollería			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAF0108	Panadería y bollería		MF0035_2	Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAF0108	Panadería y bollería		MF0036_2	Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAF0109	Pastelería y confitería		MF0305_2	Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAF0109	Pastelería y confitería	SÍ	MF0306_2	ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAF0109	Pastelería y confitería	SÍ	MF0307_2	Productos de confitería y otras especialidades			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Industrias Alimentarias	SÍ	INAF0109	Pastelería y confitería		MF0308_2	Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAF0109	Pastelería y confitería	SÍ	MF0309_2	Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAF0109	Pastelería y confitería		MF0310_2	Seguridad e higiene en pastelería y confitería			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0109	Elaboración de vinos y licores	SÍ	MF0314_2	ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0109	Elaboración de vinos y licores		MF0548_2	Materias primas e instalaciones de bodega			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0109	Elaboración de vinos y licores		MF0549_2	Operaciones de vinificación			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0109	Elaboración de vinos y licores		MF0550_2	Vinificaciones especiales			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0109	Elaboración de vinos y licores		MF0551_2	Destilería-licorería			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0209	Enotecnia		MF0037_3	Producción vitícola y vinificaciones			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0209	Enotecnia		MF0038_3	Análisis enológico y cata			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0209	Enotecnia		MF0039_3	Estabilización y crianza de vinos			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0209	Enotecnia		MF0040_3	Instalaciones enológicas			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0210	Elaboración de cerveza		MF0311_2	Elaboración de malta			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0210	Elaboración de cerveza		MF0312_2	Elaboración de mosto			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0210	Elaboración de cerveza		MF0313_2	Fermentación, maduración y acabado de la cerveza			
Industrias Alimentarias	SÍ	INAH0210	Elaboración de cerveza	SÍ	MF0314_2	ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS			
Industrias Alimentarias		INAK0109	Obtención de aceites de oliva		MF0029_2	Operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva			
Industrias Alimentarias		INAK0109	Obtención de aceites de oliva		MF0030_2	Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva			
Informática y Comunicaciones		IFCT0409	Implantación y gestión de elementos informáticos en sistemas domóticos/inmóticos, de control de accesos y presencia, y de videovigilancia		MF0490_3	GESTIÓN DE SERVICIOS EN EL SISTEMA INFORMÁTICO			
Informática y Comunicaciones		IFCT0409	Implantación y gestión de elementos informáticos en sistemas domóticos/inmóticos, de control de accesos y presencia, y de videovigilancia		MF1219_3	Implantación y mantenimiento de sistemas domóticos/inmóticos			
Informática y Comunicaciones		IFCT0409	Implantación y gestión de elementos informáticos en sistemas domóticos/inmóticos, de control de accesos y presencia, y de videovigilancia		MF1220_3	Implantación y mantenimiento de sistemas de control de accesos y presencia, y de videovigilancia			
Instalación y Mantenimiento		IMAR0208	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación-extracción		MF1158_2	Montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción			
Instalación y Mantenimiento		IMAR0208	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación-extracción		MF1159_2	Mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación-extracción			
Instalación y Mantenimiento		IMAR0108	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		MF0114_2	Montaje de instalaciones frigoríficas			
Instalación y Mantenimiento		IMAR0108	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		MF0115_2	Mantenimiento de instalaciones frigoríficas			
Instalación y Mantenimiento		IMAR0408	Montaje y mantenimiento de instalaciones caloríficas		MF1156_2	Montaje de instalaciones caloríficas			
Instalación y Mantenimiento		IMAR0408	Montaje y mantenimiento de instalaciones caloríficas		MF1157_2	Mantenimiento de instalaciones caloríficas			
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_01	Determinación de procesos de montaje de mecanizado
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_02	Representación de instalaciones en CAD



ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_03	Aplicación de tratamientos y propiedades de los materiales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_04	Operaciones y procesos de mecanizado
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_05	Conformado de procesos de mecanizado
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_06	Técnicas de uniones de materiales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_07	Técnicas de uniones soldadas de materiales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_08	Prevención de riesgos en mecanizado
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_01	Montaje de circuitos de instalaciones térmicas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_02	Diseño de esquemas eléctricos de instalaciones térmicas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_03	Montaje de circuitos eléctricos asociados
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_04	Montaje de motores eléctricos
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_05	Conexionado de regulación y control de motores eléctricos
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_06	Medición de magnitudes y comprobaciones de seguridad
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_07	Localización de disfunciones de cuadros eléctricos de instalaciones térmicas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_08	Montaje básico de sistemas automáticos programables
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_09	Prevención de riesgos eléctricos en instalaciones térmicas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0042	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción		IMA_A_0042_01	Montaje de equipos de climatización
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0042	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción		IMA_A_0042_02	Montaje de redes de distribución de agua para climatización
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0042	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción		IMA_A_0042_03	Instalación de redes de distribución de conductos para climatización
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0042	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción		IMA_A_0042_04	Pruebas de estanqueidad para instalaciones de climatización
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0042	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción		IMA_A_0042_05	Montaje de cuadros eléctricos para instalaciones de climatización
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0042	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción		IMA_A_0042_06	Puesta en marcha de instalaciones de climatización
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0042	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción		IMA_A_0042_07	Mantenimiento preventivo de instalaciones de climatización
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0042	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción		IMA_A_0042_08	Diagnóstico de averías de instalaciones de climatización
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0042	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción		IMA_A_0042_09	Mantenimiento correctivo de instalaciones de climatización
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_004_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación		IMA_B_0042	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción		IMA_A_0042_10	Prevención de riesgos laborales para instalaciones de climatización
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_01	Determinación de procesos de montaje de mecanizado
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_02	Representación de instalaciones en CAD
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_03	Aplicación de tratamientos y propiedades de los materiales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_04	Operaciones y procesos de mecanizado



ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_05	Conformado de procesos de mecanizado
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_06	Técnicas de uniones de materiales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_07	Técnicas de uniones soldadas de materiales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0037	Técnicas de montaje de instalaciones		IMA_A_0037_08	Prevención de riesgos en mecanizado
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_01	Montaje de circuitos de instalaciones térmicas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_02	Diseño de esquemas eléctricos de instalaciones térmicas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_03	Montaje de circuitos eléctricos asociados
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_04	Montaje de motores eléctricos
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_05	Conexionado de regulación y control de motores eléctricos
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_06	Medición de magnitudes y comprobaciones de seguridad
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_07	Localización de disfunciones de cuadros eléctricos de instalaciones térmicas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_08	Montaje básico de sistemas automáticos programables
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0038	Instalaciones eléctricas y automatismos		IMA_A_0038_09	Prevención de riesgos eléctricos en instalaciones térmicas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0040	Montaje y mantenimiento de equipos de refrigeración comercial		IMA_A_0040_01	Montaje de instalaciones frigoríficas básicas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0040	Montaje y mantenimiento de equipos de refrigeración comercial		IMA_A_0040_02	Montaje de protección y control de elementos eléctricos en instalaciones frigoríficas comerciales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0040	Montaje y mantenimiento de equipos de refrigeración comercial		IMA_A_0040_03	Puesta en marcha de instalaciones frigoríficas comerciales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0040	Montaje y mantenimiento de equipos de refrigeración comercial		IMA_A_0040_04	Mantenimiento preventivo de instalaciones frigoríficas comerciales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0040	Montaje y mantenimiento de equipos de refrigeración comercial		IMA_A_0040_05	Diagnóstico de averías de instalaciones frigoríficas comerciales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0040	Montaje y mantenimiento de equipos de refrigeración comercial		IMA_A_0040_06	Mantenimiento correctivo de instalaciones frigoríficas comerciales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0040	Montaje y mantenimiento de equipos de refrigeración comercial		IMA_A_0040_07	Prevención de riesgos laborales en instalaciones frigoríficas comerciales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0041	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales		IMA_A_0041_01	Montaje de instalaciones frigoríficas industriales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0041	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales		IMA_A_0041_02	Pruebas de estanqueidad de instalaciones frigoríficas industriales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0041	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales		IMA_A_0041_03	Montaje de cuadros eléctricos y sistemas automáticos de instalaciones frigoríficas industriales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0041	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales		IMA_A_0041_04	Puesta en marcha de instalaciones frigoríficas industriales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0041	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales		IMA_A_0041_05	Mantenimiento preventivo de instalaciones frigoríficas industriales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0041	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales		IMA_A_0041_06	Diagnóstico de averías de instalaciones frigoríficas industriales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0041	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales		IMA_A_0041_07	Mantenimiento correctivo de instalaciones frigoríficas industriales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_003_4B	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas		IMA_B_0041	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales		IMA_A_0041_08	Prevención de riesgos laborales en instalaciones frigoríficas industriales
Instalación y Mantenimiento		IMAI0108	Operaciones de fontanería y calefacción-climatización doméstica		MF1154_1	Instalación de tuberías			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Instalación y Mantenimiento		IMAI0108	Operaciones de fontanería y calefacción-climatización doméstica		MF1155_1	Instalación y mantenimiento de sanitarios y elementos de climatización			
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3020	Operaciones básicas de fabricación		IMA_A_3020_01	Organización del trabajo en la ejecución del mecanizado
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3020	Operaciones básicas de fabricación		IMA_A_3020_02	Preparación de materiales, útiles y equipos de mecanizado
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3020	Operaciones básicas de fabricación		IMA_A_3020_03	Operaciones básicas de fabricación
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3020	Operaciones básicas de fabricación		IMA_A_3020_04	Manipulación de cargas en la alimentación y descarga de máquinas y sistemas automáticos
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3020	Operaciones básicas de fabricación		IMA_A_3020_05	Operaciones de verificación sobre piezas obtenidas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3023	Redes de evacuación		IMA_A_3023_01	Acondicionamiento del puesto de trabajo
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3023	Redes de evacuación		IMA_A_3023_02	Montaje redes generales de evacuación de aguas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3023	Redes de evacuación		IMA_A_3023_03	Montaje de redes de evacuación de aguas pluviales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3023	Redes de evacuación		IMA_A_3023_04	Montaje de redes de evacuación de aguas residuales
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3023	Redes de evacuación		IMA_A_3023_05	Mantenimiento de redes de evacuación de aguas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_01	Elaboración de presupuestos
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_02	Acondicionamiento del puesto de trabajo
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_03	Montaje de redes de suministro de agua sencillas
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_04	Montaje de instalaciones de riego automático
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_05	Montaje de instalaciones de calefacción
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_06	Montaje de aparatos sanitarios
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3024	Fontanería y calefacción básica		IMA_A_3024_07	Mantenimiento de instalaciones de redes de suministro de agua y calefacción
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3025	Montaje de equipos de climatización		IMA_A_3025_01	Acondicionamiento del puesto de trabajo
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3025	Montaje de equipos de climatización		IMA_A_3025_02	Montaje de equipos domésticos de climatización
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3025	Montaje de equipos de climatización		IMA_A_3025_03	Montaje de equipos de ventilación y conducciones de aire
Instalación y Mantenimiento		IMA_C_001_3B	Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización		IMA_B_3025	Montaje de equipos de climatización		IMA_A_3025_04	Montaje de soportes para unidades exteriores
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_01	Principios fundamentales de la ecología
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_02	Actividades humanas con influencia en el medio ambiente
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_03	Interpretación de los factores que influyen en el funcionamiento de los ecosistemas
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_04	Caracterización de los elementos abióticos del medio ambiente
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_05	Relaciones intraespecíficas y relaciones interespecíficas
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_06	Influencia de los factores antrópicos en el medio ambiente
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0790	Técnicas de educación ambiental		SEA_A_0790_01	Técnicas de educación ambiental

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0790	Técnicas de educación ambiental		SEA_A_0790_02	Recopilación de información ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0790	Técnicas de educación ambiental		SEA_A_0790_03	Elaboración de recursos y materiales para la educación ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0790	Técnicas de educación ambiental		SEA_A_0790_04	Información sobre el medio ambiente y su utilización sostenible
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0790	Técnicas de educación ambiental		SEA_A_0790_05	Procedimientos de interpretación ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0791	Programas de educación ambiental		SEA_A_0791_01	Diseño de programas de educación ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0791	Programas de educación ambiental		SEA_A_0791_02	Elaboración de actividades de educación ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0791	Programas de educación ambiental		SEA_A_0791_03	Organización de la secuencia de las actuaciones del programa de educación ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0791	Programas de educación ambiental		SEA_A_0791_04	Implementación de actividades de programas de educación ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_001_5B	Sensibilización y educación ambiental		SEA_B_0791	Programas de educación ambiental		SEA_A_0791_05	Evaluación del proceso de intervención en educación ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_003_5B	Gestión ambiental para el control y protección del medio natural		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_01	Principios fundamentales de la ecología
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_003_5B	Gestión ambiental para el control y protección del medio natural		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_02	Actividades humanas con influencia en el medio ambiente
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_003_5B	Gestión ambiental para el control y protección del medio natural		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_03	Interpretación de los factores que influyen en el funcionamiento de los ecosistemas
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_003_5B	Gestión ambiental para el control y protección del medio natural		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_04	Caracterización de los elementos abióticos del medio ambiente
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_003_5B	Gestión ambiental para el control y protección del medio natural		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_05	Relaciones intraespecíficas y relaciones interespecíficas
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_003_5B	Gestión ambiental para el control y protección del medio natural		SEA_B_0785	Estructura y dinámica del medio ambiente		SEA_A_0785_06	Influencia de los factores antrópicos en el medio ambiente
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_003_5B	Gestión ambiental para el control y protección del medio natural		SEA_B_0787	Actividades humanas y problemática ambiental		SEA_A_0787_01	Clasificación de las actividades humanas según su impacto ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_003_5B	Gestión ambiental para el control y protección del medio natural		SEA_B_0787	Actividades humanas y problemática ambiental		SEA_A_0787_02	Normativa ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_003_5B	Gestión ambiental para el control y protección del medio natural		SEA_B_0787	Actividades humanas y problemática ambiental		SEA_A_0787_03	Propuesta de alternativas sostenibles a problemas ambientales
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_003_5B	Gestión ambiental para el control y protección del medio natural		SEA_B_0787	Actividades humanas y problemática ambiental		SEA_A_0787_04	Propuestas de gestión ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEA_C_003_5B	Gestión ambiental para el control y protección del medio natural		SEA_B_0787	Actividades humanas y problemática ambiental		SEA_A_0787_05	Estudio de impacto ambiental
Seguridad y Medio Ambiente		SEAG0109	Interpretación y educación ambiental		MF0803_3	Actividades de orientación y desenvolvimiento en el medio			
Seguridad y Medio Ambiente		SEAG0109	Interpretación y educación ambiental		MF0804_3	Estructura y dinámica del medio ambiente			
Seguridad y Medio Ambiente		SEAG0109	Interpretación y educación ambiental		MF0805_3	Actividades humanas y problemática ambiental			
Seguridad y Medio Ambiente		SEAG0109	Interpretación y educación ambiental		MF0806_3	Programas de educación ambiental			
Seguridad y Medio Ambiente		SEAG0211	Gestión ambiental		MF1971_3	Normativa y política interna de gestión ambiental de la organización			
Seguridad y Medio Ambiente		SEAG0211	Gestión ambiental		MF1972_3	Aspectos ambientales de la organización			
Seguridad y Medio Ambiente		SEAG0211	Gestión ambiental		MF1973_3	Sistemas de gestión ambiental			
Seguridad y Medio Ambiente		SEAG0211	Gestión ambiental		MF1974_3	Prevención de riesgos ambientales			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_01	Desarrollo de estrategias de creación de grupos en entornos de ocio

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_02	Dinamización de grupos y aplicación de técnicas de dinámica de grupos
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_03	Selección de técnicas de comunicación en el grupo
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_04	Organización de equipos de trabajo
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_05	Aplicación de estrategias para la gestión de conflictos y solución de problemas en grupos
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_06	Evaluación de los procesos grupales y de las propias funciones profesionales
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico	SÍ	SSC_B_1126	Animación turística		SSC_A_1126_01	Caracterización y contextualización de la animación turística
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico	SÍ	SSC_B_1126	Animación turística	SÍ	SSC_A_1126_02	Organización del área de animación turística
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico	SÍ	SSC_B_1126	Animación turística		SSC_A_1126_03	Control y gestión del área de animación turística
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico	SÍ	SSC_B_1126	Animación turística	SÍ	SSC_A_1126_04	Gestión de recursos humanos en el área de animación turística
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico	SÍ	SSC_B_1126	Animación turística	SÍ	SSC_A_1126_05	Diseño de programas de animación turística
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico	SÍ	SSC_B_1126	Animación turística		SSC_A_1126_06	Realización de veladas y espectáculos en el ámbito turístico
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_003_5B	Animación y dinamización en el ámbito turístico	SÍ	SSC_B_1126	Animación turística		SSC_A_1126_07	Gestión de calidad, seguimiento y evaluación de programas de actividades de animación turística
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_0344	Metodología de la intervención social		SSC_A_0344_01	Determinación de métodos, técnicas e instrumentos de análisis de la realidad
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_0344	Metodología de la intervención social		SSC_A_0344_02	Determinación de los elementos de los proyectos de intervención social
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_0344	Metodología de la intervención social		SSC_A_0344_03	Determinación de estrategias de promoción y difusión de proyectos de intervención social
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_0344	Metodología de la intervención social		SSC_A_0344_04	Incorporación de la perspectiva de género en los proyectos de intervención social
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_0344	Metodología de la intervención social		SSC_A_0344_05	Definición de procedimientos de evaluación de proyectos de intervención social
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_01	Desarrollo de estrategias de creación de grupos en entornos de ocio
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_02	Dinamización de grupos y aplicación de técnicas de dinámica de grupos
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_03	Selección de técnicas de comunicación en el grupo
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_04	Organización de equipos de trabajo
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_05	Aplicación de estrategias para la gestión de conflictos y solución de problemas en grupos
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1124	Dinamización grupal		SSC_A_1124_06	Evaluación de los procesos grupales y de las propias funciones profesionales
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria	SÍ	SSC_B_1125	Animación y gestión cultural		SSC_A_1125_01	Caracterización de la intervención cultural
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria	SÍ	SSC_B_1125	Animación y gestión cultural	SÍ	SSC_A_1125_02	Diseño de programaciones culturales en el marco conceptual de la gestión cultural
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria	SÍ	SSC_B_1125	Animación y gestión cultural		SSC_A_1125_03	Diseño de proyectos de animación y dinamización cultural
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria	SÍ	SSC_B_1125	Animación y gestión cultural		SSC_A_1125_04	Organización de actividades de animación cultural
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria	SÍ	SSC_B_1125	Animación y gestión cultural	SÍ	SSC_A_1125_05	Realización de actividades de gestión cultural
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria	SÍ	SSC_B_1125	Animación y gestión cultural	SÍ	SSC_A_1125_06	Realización de actividades de animación cultural en base a las diferentes expresiones culturales

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria	SÍ	SSC_B_1125	Animación y gestión cultural	SÍ	SSC_A_1125_07	Realización de actividades de comunicación, difusión y marketing de productos y programas culturales
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria	SÍ	SSC_B_1125	Animación y gestión cultural		SSC_A_1125_08	Aplicación de criterios de calidad, control, seguimiento y evaluación de la intervención cultural
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1128	Desarrollo comunitario		SSC_A_1128_01	Diseño de proyectos comunitarios
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1128	Desarrollo comunitario		SSC_A_1128_02	Realización de actividades para promover la participación ciudadana en procesos comunitarios
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1128	Desarrollo comunitario		SSC_A_1128_03	Aplicación de recursos y estrategias para promover la comunicación y el intercambio de información entre los agentes comunitarios
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1128	Desarrollo comunitario		SSC_A_1128_04	Apoyo y soporte técnico al tejido asociativo
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1128	Desarrollo comunitario		SSC_A_1128_05	Desarrollo de procesos de mediación comunitaria
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1128	Desarrollo comunitario		SSC_A_1128_06	Realización de actividades de evaluación de los proyectos comunitarios
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1129	Información juvenil		SSC_A_1129_01	Caracterización del contexto de los servicios de información juvenil
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1129	Información juvenil		SSC_A_1129_02	Planificación de la intervención en información juvenil
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1129	Información juvenil		SSC_A_1129_03	Selección de recursos de información para jóvenes
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1129	Información juvenil		SSC_A_1129_04	Realización de acciones de información y asesoramiento a los jóvenes
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1129	Información juvenil		SSC_A_1129_05	Desarrollo de los procesos de evaluación y seguimiento
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1130	Intervención socioeducativa con jóvenes		SSC_A_1130_01	Caracterización del contexto de la intervención socioeducativa con jóvenes
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1130	Intervención socioeducativa con jóvenes		SSC_A_1130_02	Diseño de acciones formativas dirigidas a la juventud
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1130	Intervención socioeducativa con jóvenes		SSC_A_1130_03	Organización de acciones formativas
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1130	Intervención socioeducativa con jóvenes		SSC_A_1130_04	Desarrollo de acciones formativas en educación no formal
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSC_C_004_5B	Animación sociocultural comunitaria		SSC_B_1130	Intervención socioeducativa con jóvenes		SSC_A_1130_05	Evaluación de las intervenciones socioeducativas con jóvenes
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0109	Dinamización comunitaria		MF1020_3	Agentes del proceso comunitario			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0109	Dinamización comunitaria		MF1021_3	Participación ciudadana			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0109	Dinamización comunitaria		MF1022_3	Metodología de la dinamización comunitaria			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0109	Dinamización comunitaria		MF1023_3	FOMENTO Y APOYO ASOCIATIVO			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0109	Dinamización comunitaria		MF1024_3	Técnicas e instrumentos de información y difusión en la dinamización comunitaria			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0109	Dinamización comunitaria		MF1025_3	Gestión de conflictos entre agentes comunitarios			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0109	Dinamización comunitaria		MF1026_3	IMPULSO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES ENTRE MUJERES Y HOMBRES			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0110	Dinamización, programación y desarrollo de acciones culturales		MF1431_3	Programaciones culturales			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0110	Dinamización, programación y desarrollo de acciones culturales		MF1432_3	Proyectos de animación cultural			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0110	Dinamización, programación y desarrollo de acciones culturales		MF1433_3	Marketing cultural			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0209	Dinamización de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil		MF1866_2	Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil			

ANEXO III
OFERTA FORMATIVA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL	PRIORITARIA C	GRADO C	DENOMINACION C	PRIORITARIA B	GRADO B	DENOMINACION B	PRIORITARIA A	GRADO A	DENOMINACION A
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0209	Dinamización de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil		MF1867_2	Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0209	Dinamización de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil		MF1868_2	Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0211	Dirección y coordinación de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil		MF1867_2	Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0211	Dirección y coordinación de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil		MF1868_2	Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0211	Dirección y coordinación de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil		MF1869_3	Planificación, organización, gestión y evaluación de proyectos educativos de tiempo libre infantil y juvenil			
Servicios Socioculturales y a la Comunidad		SSCB0211	Dirección y coordinación de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil		MF1870_3	Coordinación y dinamización del equipo de monitores de tiempo libre			
Vidrio y Cerámica		VICF0209	Operaciones de reproducción manual o semiautomática de productos cerámicos		MF0649_1	Colado de productos cerámicos y reproducción de moldes			
Vidrio y Cerámica		VICF0209	Operaciones de reproducción manual o semiautomática de productos cerámicos		MF0650_1	Moldeo manual y semiautomático de productos cerámicos a partir de pastas en estado plástico			
Vidrio y Cerámica		VICF0209	Operaciones de reproducción manual o semiautomática de productos cerámicos		MF0651_1	Esmaltado y decoración manual de productos cerámicos			
Vidrio y Cerámica		VICF0209	Operaciones de reproducción manual o semiautomática de productos cerámicos		MF0652_1	Cocción de productos cerámicos			
Vidrio y Cerámica		VICF0311	Desarrollo de composiciones cerámicas		MF0155_3	Desarrollo de pastas cerámicas			
Vidrio y Cerámica		VICF0311	Desarrollo de composiciones cerámicas		MF0156_3	Desarrollo de fritas, esmaltes y pigmentos cerámicos			
Vidrio y Cerámica		VICI0109	Fabricación y transformación manual y semiautomática de productos de vidrio		MF0643_1	Conformado manual y semiautomático de productos de vidrio mediante soplado			
Vidrio y Cerámica		VICI0109	Fabricación y transformación manual y semiautomática de productos de vidrio		MF0644_1	Conformado manual y semiautomático de productos de vidrio mediante colado, prensado y centrifugado			
Vidrio y Cerámica		VICI0109	Fabricación y transformación manual y semiautomática de productos de vidrio		MF0645_1	Moldeado manual y semiautomático de tubos de vidrio			
Vidrio y Cerámica		VICI0110	Decoración y moldeo de vidrio		MF0144_1	Mecanizados manuales en productos de vidrio			
Vidrio y Cerámica		VICI0110	Decoración y moldeo de vidrio		MF0145_1	Aplicaciones superficiales			
Vidrio y Cerámica		VICI0110	Decoración y moldeo de vidrio		MF0146_1	Termoformado y "fusing"			
Vidrio y Cerámica		VICI0110	Decoración y moldeo de vidrio		MF0147_1	Vidrieras			
				Sí	FFE_80HORAS	Fase de Formación en Empresa (80 horas)			
					PRL_30HORAS	Formación en Prevención de Riesgos Laborales (30 horas)			
					PRL_50HORAS	Formación en Prevención de Riesgos Laborales (50 horas)			
					PRL_60HORAS	Formación en Prevención de Riesgos Laborales (60 horas)			