

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

Guarda de refugios y albergues de montaña

| | |
|------------------------------|---|
| <i>Familia Profesional:</i> | Hostelería y Turismo |
| <i>Nivel:</i> | 2 |
| <i>Código:</i> | HOT653_2 |
| <i>Estado:</i> | BOE |
| <i>Publicación:</i> | RD 1552/2011 |
| <i>Referencia Normativa:</i> | Orden PRA/1883/2016, Orden PRA/1883/2016, Orden PRE/1340/2016, RD 930/2020 |

Competencia general

Atender al cliente o usuario del refugio o albergue de montaña en los servicios de restauración, alojamiento e información, comercializar sus instalaciones y actividades, utilizando, en su caso, una lengua extranjera, responsabilizarse de la explotación y vigilancia del establecimiento, colaborando con los servicios públicos que operan en la zona, y, en función de la ubicación del refugio o albergue, desenvolverse con seguridad en el medio de montaña.

Unidades de competencia

- UC1043_2:** GESTIONAR Y REALIZAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES
- UC0272_2:** ASISTIR COMO PRIMER INTERVINIENTE EN CASO DE ACCIDENTE O SITUACIÓN DE EMERGENCIA
- UC0711_2:** ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA
- UC2190_2:** Gestionar y comercializar servicios propios de refugios y albergues de montaña
- UC9998_2:** COMUNICARSE EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL
- UC2191_2:** Mantener en buen estado de uso las instalaciones del refugio o albergue de montaña y asegurar el funcionamiento de sus sistemas y equipos
- UC2192_2:** Vigilar el refugio o albergue de montaña y asegurar su comunicación, en colaboración con los servicios públicos que operan en la zona
- UC2193_2:** Progresar con seguridad por terreno de montaña, especialmente en tareas de colaboración con servicios de emergencia y de aprovisionamiento de refugios y albergues de montaña
- UC1044_2:** PREPARAR Y SERVIR DESAYUNOS, ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS Y PLATOS SIGNIFICATIVOS DE LA ZONA

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad en refugios, albergues de montaña y otros establecimientos de naturaleza semejante, tanto públicos como privados, en calidad de autónomo o de empleado cualificado.

Sectores Productivos

Esta cualificación se sitúa en el sector de hostelería y, especialmente, en el subsector de alojamiento turístico en zonas de montaña y actividades de apoyo en la montaña.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Guarda de refugio de montaña o de instalaciones de uso público similares en un espacio natural de montaña, protegido o no
- Responsable de albergue de montaña
- Director de departamento de operaciones en empresas de actividades turísticas
- Gerente de empresas de actividades turísticas con menos de 10 asalariados
- Gestor de áreas o departamentos de turismo activo

Formación Asociada (750 horas)

Módulos Formativos

- MF1043_2:** RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES (90 horas)
- MF0272_2:** PRIMEROS AUXILIOS (60 horas)
- MF0711_2:** SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA (60 horas)
- MF2190_2:** Gestión de refugios y albergues de montaña (60 horas)
- MF9998_2:** COMUNICACIÓN EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL (120 horas)
- MF2191_2:** Mantenimiento de refugios y albergues de montaña (90 horas)
- MF2192_2:** Vigilancia de refugios y albergues de montaña. (60 horas)
- MF2193_2:** Técnicas de progresión y porteo humano en terreno montañoso (90 horas)
- MF1044_2:** RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES (120 horas)

Correspondencia entre determinadas unidades de competencia suprimidas y sus equivalentes actuales en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

| Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código) | Requisitos adicionales | Unidad de Competencia equivalente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código) |
|---|------------------------|---|
| UC2194_2 | NO | UC9998_2 |

Correspondencia entre unidades de competencia actuales y sus equivalentes suprimidas del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

| Unidad de Competencia actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código) | Requisitos adicionales | Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código) |
|---|-------------------------------|--|
| UC9998_2 | NO | UC2194_2 |

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

GESTIONAR Y REALIZAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

Nivel: 2
Código: UC1043_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar las actividades habituales de la recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales, desde la reserva a la salida del cliente, tramitando y gestionando la documentación necesaria, de acuerdo con la normativa vigente.

CR1.1 La documentación propia del servicio de recepción y conserjería, como el registro de clientes, la ficha de cliente o los cuestionarios de satisfacción, se dispone, cumplimenta y gestiona para conseguir una adecuada prestación del servicio.

CR1.2 La verificación del estado de reservas de servicios y su disponibilidad se realiza previamente a la llegada de los clientes, utilizando, en su caso, aplicaciones informáticas.

CR1.3 La asignación de las habitaciones y/o camas se realiza con el fin de conseguir la satisfacción de las demandas, la accesibilidad y la optimización de las reservas y del espacio destinado a alojamiento.

CR1.4 En el proceso de recepción del cliente:

- La bienvenida se ofrece mostrando cortesía y amabilidad, comprobando, en caso necesario, la reserva efectuada.
- Los procedimientos de registro aplicados siguen los criterios establecidos.
- En el caso de un alojamiento de alquiler compartido, se muestra la habitación al cliente, explicándole todo lo relativo al funcionamiento de la casa, los horarios de comedor, instalaciones existentes y medios de seguridad.
- En el caso de un alojamiento de alquiler completo, se muestra la casa a los clientes, enseñándoles el mobiliario y aparatos existentes, como cocina, electrodomésticos, sistemas de calefacción y agua caliente, medios de seguridad y otros, facilitándoles por escrito las instrucciones de funcionamiento y las normas generales de uso.
- En el caso de alojamiento en refugio o albergue de montaña, el mobiliario, espacios comunes, sistemas de calefacción y agua caliente, si los hubiera, y medios de seguridad del alojamiento, se muestran a los clientes o usuarios, facilitándoles por escrito las instrucciones de funcionamiento y las normas generales de uso, así como otras de comportamiento ambiental.

CR1.5 La documentación generada se cumplimenta y archiva y se facilitan los servicios propios de recepción-conserjería del establecimiento durante la estancia del cliente en el establecimiento.

CR1.6 La confidencialidad se mantiene en todo momento y, ante cualquier demanda o atención prestada a un cliente, se actúa con diligencia y absoluta discreción.

CR1.7 En el proceso de salida del cliente:

- La facturación de todos los servicios se comprueba de manera eficaz.
- El sistema de pago convenido se aplica.

- La anotación en la ficha de cliente de las circunstancias de su estancia, días que estuvo, servicios que se le prestaron y otras de interés se realiza, en su caso, en forma y tiempo adecuados.
 - El grado de satisfacción se comprueba mediante los métodos establecidos: cuestionarios escritos, charla y preguntas directas a los clientes y otros.
 - En la despedida del cliente se actúa de forma cortés, potenciando la materialización de futuras estancias.
- CR1.8** La ofimática y las aplicaciones informáticas elegidas para las actividades propias de la recepción se utilizan.

RP2: Utilizar las técnicas y medios externos e internos de comunicación adecuados a las necesidades y características de clientes y proveedores.

- CR2.1** Los medios técnicos de comunicación disponibles, como Internet, intranet, telefonía, megafonía, telefax y otros, se utilizan, en caso de que los hubiera, de forma responsable, seleccionando el más adecuado en función de la situación planteada.
- CR2.2** La comunicación con los clientes es fluida, utilizando el medio más eficaz para conseguir una buena interacción y comprensión en la comunicación.
- CR2.3** Las comunicaciones, tanto externas como internas, llegan a los destinatarios adecuados, manteniéndose una absoluta reserva y asegurando así la confidencialidad de las mismas.
- CR2.4** Las acciones comunicativas objeto de ejecución se realizan y, en su caso, se coordinan de forma que se obtenga la satisfacción de los deseos del cliente, actuando con la mayor celeridad posible, y se facilite y potencie la eficacia en la comunicación con el resto de personal y con las instancias externas con las que el establecimiento se relaciona.
- CR2.5** La comunicación y coordinación, en caso de alojamientos en entornos naturales, se mantiene con los guías de montaña y responsables de los servicios encargados del desarrollo de actividades complementarias fuera del establecimiento.

RP3: Prestar información general sobre itinerarios, recursos naturales y culturales del entorno rural y/o natural, meteorología y servicios turísticos complementarios, sensibilizando a los clientes sobre la necesaria conservación de los espacios naturales.

- CR3.1** La información general relativa a los recursos naturales, culturales y de ocio del entorno rural se identifica, selecciona e interpreta para poder transmitirla de manera fiable y actualizada, especialmente si se trata de un espacio protegido.
- CR3.2** Los listados de recursos naturales o de patrimonio histórico o artístico de la zona, de actividades deportivas y/o recreativas y de fiestas locales se elaboran especificando localización, distancia, fechas, medios de transporte o formas de acceso, tiempo a emplear y horarios de apertura y cierre.
- CR3.3** La información sobre los servicios turísticos de la zona, tales como puntos de información, restaurantes, tiendas de artesanía y souvenir, se facilita, complementando la oferta propia del alojamiento rural.
- CR3.4** La información sobre las medidas ambientales de aplicación en el entorno, en caso de alojamiento en refugios o albergues de montaña, se pone a disposición de los usuarios de la forma más conveniente y efectiva para sensibilizar sobre la necesaria conservación de los espacios naturales.
- CR3.5** La normativa y procedimientos de autorización de accesos a espacios naturales se transmiten a los usuarios en los refugios o albergues ubicados en espacios protegidos o cercanos a ellos.

CR3.6 La legislación sobre medio ambiente se tiene en cuenta en todo tipo de información que se facilite acerca del entorno y de las actividades de ocio que en su marco se realicen, potenciando la toma de conciencia sobre la utilización y conservación de los recursos ambientales.

CR3.7 La propia conducta de respeto y protección ambiental se adecua en todo momento al entorno en el que trabaja para reforzar con el ejemplo los mensajes de sensibilización transmitidos a los clientes o usuarios.

CR3.8 Los diferentes soportes de información disponibles en el alojamiento, como listados de recursos naturales y culturales, guías de viaje, folletos turísticos, libros especializados, periódicos y revistas, relacionados con las diferentes actividades de ocio y tiempo libre que se puedan realizar en el entorno, se facilitan a los clientes, prestándoles la información complementaria que soliciten.

CR3.9 La comunicación y coordinación con los representantes y técnicos de los servicios encargados del desarrollo de las actividades de ocio complementarias fuera del establecimiento se facilita.

CR3.10 En la transmisión de información a los clientes se actúa en todo momento con respeto, amabilidad, expresándose de forma clara, con cordialidad y preocupándose por los intereses de los mismos.

RP4: Atender las peticiones y quejas planteadas por los clientes o usuarios, de forma que se les facilite el máximo nivel posible de satisfacción, confort y seguridad.

CR4.1 Siempre que sea posible se satisfacen los deseos del cliente o usuario con la mayor celeridad, respetando, al mismo tiempo, las normas del establecimiento.

CR4.2 La atención directa al cliente o usuario ante sus peticiones y sugerencias se realiza adoptando una actitud amable y hospitalaria y siguiendo la política marcada por la dirección del establecimiento.

CR4.3 Las quejas o reclamaciones de los clientes se atienden con amabilidad, eficacia y máxima discreción, anotándolas por escrito, tomando las medidas oportunas para su resolución y cumpliendo la normativa vigente.

CR4.4 Las modificaciones que se producen en los servicios prestados se comunican, aportando las explicaciones necesarias, en forma y tiempo adecuados a los clientes o usuarios y, en caso de alojamientos en entornos naturales, al organismo, federación, club o asociación propietaria del establecimiento.

CR4.5 Las actuaciones que se adoptan ante situaciones adversas son las establecidas y adecuadas a cada situación.

CR4.6 La comunicación con los clientes es fluida, utilizando el medio más eficaz para poder conseguir una buena interacción y comprensión en la comunicación.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos. Programas informáticos específicos. Internet e Intranet. Página web del establecimiento. Equipos y material de oficina. Instrumentos de telecomunicaciones. Equipos e instrumentos de seguridad y vigilancia. Materiales de ayuda para discapacitados. Equipos y elementos de acceso y transporte dentro del establecimiento. Material promocional y de soporte a la documentación emitida.

Productos y resultados

Facilitación del servicio de alojamiento propio del entorno rural y/o natural requerido por el cliente o usuario. Atención a los clientes o usuarios. Facturación y cobro de los servicios. Control de los servicios. Atención y gestión de las comunicaciones internas y externas. Información y gestión para la dirección del establecimiento de alojamiento propio de entorno rural y/o natural. Documentaciones oficiales formalizadas, como ficha de policía, hoja de reclamaciones, informes estadísticos o cambios de divisa. Documentos de control de caja formalizados. Documentación de control y reposición de materiales y de documentos tipo formalizada. Quejas y reclamaciones atendidas. Información a clientes o usuarios sobre el funcionamiento y los servicios del establecimiento de alojamiento propio de entorno rural y/o natural y sobre los servicios y recursos del entorno.

Información utilizada o generada

Manuales de elaboración de informes y estadísticas. Manuales de técnicas de acogida y atención al cliente. Manual de archivo y gestión de la información. Manual de búsqueda y localización de fallos e incidencias. Manual de organización del trabajo en Recepción. Manual de control y mantenimiento de los equipos de seguridad. Información a clientes sobre el funcionamiento y los servicios del establecimiento de alojamiento propio de entorno rural y/o natural y sobre los servicios y recursos del entorno. Información interna referente a las políticas y programas de la empresa, a los procesos, procedimientos y métodos de operación y a los acuerdos y contratos con clientes. Información para las relaciones funcionales internas y jerárquicas. Documentación sobre servicios turísticos y recursos naturales y culturales del entorno. Cartografía de la zona, normas de autoprotección y seguridad en la montaña. Inventario de recursos, servicios y equipamientos de uso público y oferta turística especializada en montaña y turismo de naturaleza. En su caso, folletos del espacio natural protegido donde se ubique el establecimiento.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

ASISTIR COMO PRIMER INTERVINIENTE EN CASO DE ACCIDENTE O SITUACIÓN DE EMERGENCIA

Nivel: 2
Código: UC0272_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Buscar signos de alteraciones orgánicas según los protocolos establecidos, para la valoración inicial del accidentado, como primer interviniente.

CR1.1 La señalización y el balizamiento según lo establecido, se realizan utilizando los elementos disponibles para acotar el lugar de la emergencia.

CR1.2 La información sobre el estado del accidentado y las causas del accidente se recaba, estableciendo comunicación cuando es posible, con el mismo o con los posibles testigos y asistentes ocasionales al suceso, para valorar la situación inicial.

CR1.3 Las técnicas de valoración con ligeros zarandeos en los hombros y toques en las mejillas, se efectúan, para valorar el nivel de consciencia del accidentado.

CR1.4 La observación de los movimientos del pecho y la emisión de sonidos y aliento acercándose a su cara, se efectúa, para comprobar la respiración del accidentado.

CR1.5 El estado de la circulación sanguínea se comprueba, mediante la observación del ritmo respiratorio del accidentado y movimientos de sus miembros.

CR1.6 Los mecanismos de producción del traumatismo se identifican para buscar las posibles lesiones asociadas.

CR1.7 Los elementos de protección individual se utilizan para prevenir riesgos laborales durante la asistencia al accidentado.

CR1.8 El servicio de atención de emergencias, se contacta, para informar de los resultados de la valoración inicial realizada, comunicando la información recabada, consultando las maniobras que se vayan a aplicar y solicitando otros recursos que pudiesen ser necesarios.

RP2: Asistir al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico, para mantener o recuperar las constantes vitales, conforme a protocolos establecidos.

CR2.1 La asistencia inicial a personas en situación de compromiso ventilatorio y/o cardiocirculatorio, se presta, ejerciendo vigilancia y seguimiento constante para detectar cualquier cambio significativo en la situación de partida.

CR2.2 La apertura, limpieza y desobstrucción de la vía aérea ante un obstáculo o cuerpo extraño, se realiza, mediante las técnicas manuales o aspirador según la situación, conforme a protocolos establecidos, para asegurar la ventilación.

CR2.3 La permeabilidad de la vía aérea en accidentados inconscientes se preserva, mediante la aplicación de la técnica postural que la asegure, para preservar la ventilación.

CR2.4 Las técnicas ventilatorias con balón resucitador manual y/u oxígeno se seleccionan, conforme a protocolos establecidos, para permitir una ventilación artificial del accidentado ante evidentes signos de hipoxia.

CR2.5 Las técnicas de reanimación cardio-respiratoria se aplican, conforme a protocolos establecidos, ante una situación de parada cardio-respiratoria, para recuperar las constantes vitales.

CR2.6 El desfibrilador semiautomático, en caso de necesidad, se utiliza para la reanimación del accidentado, conforme a la normativa aplicable y protocolos establecidos.

CR2.7 Las técnicas de hemostasia ante hemorragias externas se aplican para impedir un shock hipovolémico.

CR2.8 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de "shock", para evitar aspiraciones de vómitos, obstrucciones y favorecer la respiración.

RP3: Prestar la atención inicial al accidentado, aplicando los primeros auxilios iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria, para mantener las constantes vitales según el protocolo establecido.

CR3.1 La apertura de la vía aérea se realiza, mediante la maniobra frente-mentón para evitar el taponamiento de la laringe por la lengua.

CR3.2 La alineación manual de la columna cervical se realiza ante existencia de una lesión para protegerla y minimizar los riesgos de una mayor.

CR3.3 La atención específica a accidentados que han sufrido lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos se presta, aplicando las técnicas para cada situación conforme a protocolos establecidos.

CR3.4 La atención específica a la parturienta ante una situación de parto inminente se presta, conforme al protocolo de actuación establecido, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.5 La atención específica indicada a las personas con crisis convulsivas, se presta, para minimizar posibles riesgos de lesiones físicas, conforme a protocolos establecidos.

CR3.6 La atención específica indicada a las personas con atragantamiento, se presta, discriminando los casos especiales de embarazadas, personas obesas y niños conforme a protocolos establecidos, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.7 La atención específica indicada a las personas con quemaduras, se presta, conforme a protocolos establecidos y se coloca en posición antishock ante una quemadura de gran extensión, para minimizar riesgos.

CR3.8 La atención específica indicada a las personas con hemorragia, se presta, conforme a protocolos establecidos para evitar una lipotimia.

RP4: Aplicar las técnicas de movilización e inmovilización al accidentado, y en su caso interviniendo con los primeros auxilios, para asegurar el posible traslado.

CR4.1 El lugar de seguridad se selecciona, conforme a protocolos establecidos, para colocar al accidentado hasta la llegada de los servicios sanitarios de emergencia y minimizar los riesgos.

CR4.2 Las técnicas de movilización e inmovilización se aplican para colocar al accidentado en una posición anatómica no lesiva hasta que acudan a la zona los servicios sanitarios de emergencia o para proceder a su traslado en caso necesario.

CR4.3 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de "shock", para minimizar riesgos.

CR4.4 Los tipos de accidentados y lesiones, se discriminan, para intervenir en aquellos casos que no precisen de otros profesionales.

CR4.5 Las técnicas de intervención de primeros auxilios con los accidentados inmovilizados, se discriminan, para aplicar aquellas propias de un técnico de nivel como primer interviniente, en función de la gravedad y los tipos de lesiones o proceder inmediatamente a su traslado.

RP5: Intervenir con técnicas de comunicación y apoyo emocional al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia siguiendo los protocolos establecidos, para facilitar la asistencia, traslado y minimizar los riesgos.

CR5.1 Los signos de ataque de pánico, ansiedad y/o estrés de la víctima motivado por el accidente, se identifican observando el aumento del ritmo cardíaco, palmas sudorosas, dificultad para respirar, sensación subjetiva de ataque cardíaco, y sentimientos de temor para aplicar las técnicas de apoyo emocional hasta su traslado, siguiendo los protocolos establecidos.

CR5.2 La comunicación del accidentado con su familia se facilita, desde la toma de contacto hasta su traslado, atendiendo, en la medida de lo posible, a sus requerimientos.

CR5.3 La información a familiares, accidentado o persona relacionada, se realiza de manera respetuosa e infundiendo confianza, sobre aquellas cuestiones que se puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.4 Los familiares de los accidentados, se atienden, para ofrecerles información sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.5 La solicitud de información por parte de la familia de los accidentados se atiende para ofrecerles datos sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

Contexto profesional

Medios de producción

Material de movilización e inmovilización. Material electromédico. Botiquín. Equipo de oxigenoterapia. Desfibrilador semiautomático. Equipo de protección individual. Sistema de comunicación. Kit de organización en catástrofe. Protocolos de actuación. Material de señalización y balizamiento. Material de autoprotección.

Productos y resultados

Signos de alteraciones orgánicas detectados como primer interviniente. Aplicación de las técnicas de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas. Atención inicial y primeros auxilios básicos iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria. Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado aplicadas para asegurar el posible traslado. Intervención con técnicas de comunicación y apoyo emocional al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia. Comunicación con los servicios de atención de emergencias. Intervención a su nivel en situaciones de emergencias colectivas y catástrofes.

Información utilizada o generada

Manuales de primeros auxilios. Revistas y bibliografía especializada. Protocolos de actuación. Informes.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3

ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel: 2
Código: UC0711_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se cumplen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable, aplicando técnicas sanitarias básicas.

CR1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR1.6 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican en función de cada actuación, utilizándolos y cuidándolos para posteriores usos.

RP2: Ejecutar las operaciones necesarias para el mantenimiento en condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de hostelería destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a la normativa aplicable de manipulación alimentaria.

CR2.1 La zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se mantiene en las condiciones ambientales requeridas de luz, temperatura, ventilación y humedad cumpliendo con la normativa aplicable en la materia.

CR2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquéllas que están en contacto con los alimentos se mantienen, según el procedimiento establecido.

CR2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan, en la forma y con la prontitud exigida.

CR2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas factibles de contaminación se mantienen, en caso necesario, cerradas o con dispositivos protectores evitando vías de contaminación con el exterior.

CR2.5 La limpieza y desinfección de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se efectúa, tomando las medidas paliativas preventivas

pertinentes para evitar focos posibles de infección y puntos de acumulación de suciedad, en los tiempos y con los productos establecidos.

CR2.6 El aislamiento de las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se señalan con los dispositivos requeridos hasta que estén en condiciones operativas.

CR2.7 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales.

RP3: Limpiar y mantener en estado operativo equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea el más seguro.

CR3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan aplicando las normas de calidad establecidas, instrucciones del fabricante y verificando que quedan en las condiciones operativas requeridas para su posterior uso.

CR3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza se utilizan, mediante operaciones tanto manuales como mecanizadas, en las condiciones fijadas y con los productos establecidos.

CR3.3 Las operaciones objeto de ejecución y los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueban, manteniendo los parámetros óptimos dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.4 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan según el método establecido e instrucciones del fabricante, depositándolos una vez finalizado su uso en su lugar específico para evitar posibles riesgos y confusiones accidentales.

RP4: Efectuar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la normativa aplicable de protección medioambiental.

CR4.1 La reducción en la producción de desechos y de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se efectúa, siempre que sea posible, durante el proceso de recepción y aprovisionamiento de géneros y productos alimentarios.

CR4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se efectúa, clasificándolos en función de su naturaleza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos y la normativa aplicable medioambiental.

CR4.3 Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos y según el procedimiento establecido para su posterior recogida en función de la normativa aplicable.

RP5: Ejecutar las actividades de hostelería procurando un uso eficiente del agua y de la energía necesarias, reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR5.1 El uso de la luz natural se potencia, con el fin de ahorrar energía y favorecer las buenas condiciones de salud laboral.

CR5.2 El estado de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueba verificando que no existan posibles disfunciones y avisando, en caso de que las hubiera, al superior jerárquico para que posibilite su reparación.

CR5.3 Los métodos relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se cumplen, contribuyendo a alcanzar los objetivos propuestos por la entidad.

Contexto profesional

Medios de producción

Vestimenta y equipos de protección individual reglamentarios. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y de emergencia. Equipos, maquinaria y utillaje propio de hostelería.

Productos y resultados

Procedimientos de aviso cumplidos en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos. Mantenimiento de las condiciones ambientales requeridas de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería. Mantenimiento de las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquéllas que están en contacto con los alimentos. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje. Ejecución de buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos y maquinaria de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios. Órdenes de trabajo. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4

Gestionar y comercializar servicios propios de refugios y albergues de montaña

Nivel: 2
Código: UC2190_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Participar en la realización de proyectos para la explotación de refugios o albergues de montaña y poner en marcha la explotación de sus servicios.

CR1.1 La legislación sobre los diferentes aspectos que inciden en la actividad de alojamiento en refugios o albergues de montaña se recaba, con el fin de que el proyecto de explotación cumpla con la normativa vigente.

CR1.2 Las relaciones oportunas con las Administraciones locales y asociaciones de turismo de montaña de la zona se establecen con el fin de solicitar ayudas y recabar información.

CR1.3 El análisis previo al proyecto de explotación del refugio o albergue de montaña se realiza valorando:

- Los objetivos previstos.
- La ubicación física y el ámbito de actuación.
- Los promotores del proyecto.
- El tipo jurídico de empresa.
- La previsión de recursos humanos.
- La demanda potencial.
- La competencia, si es que la hubiera.

CR1.4 La viabilidad de la explotación del refugio o albergue de montaña se determina mediante el análisis de:

- La previsión de gastos e ingresos en función de la capacidad del establecimiento, los servicios ofertados y la previsión de ocupación.
- La estructura y composición del inmovilizado.
- La rentabilidad del proyecto.
- La posibilidad de subvenciones y ayudas a la empresa o a la actividad, ofrecidas por las diferentes Administraciones públicas.

CR1.5 El proyecto de explotación del refugio o albergue de montaña se ajusta al sistema de adjudicación de la gestión y a las bases del propio concurso.

CR1.6 El proyecto de explotación del refugio o albergue de montaña se realiza considerando:

- El tipo de contrato y la modalidad de gestión del refugio o albergue de montaña.
- Datos de la oferta y la demanda.
- La determinación del público objetivo.
- Las posibles actividades complementarias.
- Las repercusiones socioeconómicas en el entorno.
- Las repercusiones ambientales en el entorno.
- La legislación vigente que afecta a la explotación de refugios y albergues de montaña.
- La legislación en materia de prevención de riesgos laborales.
- Los objetivos previstos.
- Las relaciones con las diferentes administraciones, ya sean locales, autonómicas o nacionales.

CR1.7 La estructura organizativa del refugio o albergue de montaña se determina atendiendo a:

- El cumplimiento de los objetivos establecidos en el proyecto.
- Los recursos humanos necesarios para cumplir los objetivos.
- La organización del trabajo.

CR1.8 Los indicadores destinados a controlar el funcionamiento del refugio o albergue de montaña se establecen de acuerdo con los objetivos previstos.

CR1.9 Las acciones derivadas de las obligaciones legales para la puesta en marcha y desarrollo de la actividad correspondiente a una empresa de alojamiento en refugio o albergue de montaña se asegura que se llevan a cabo en el tiempo y forma establecidos.

CR1.10 La documentación necesaria para la constitución de la pequeña empresa de refugio o albergue de montaña y la generada por el desarrollo de su actividad económica se identifica, gestiona y, en su caso, cumplimenta, siguiendo el procedimiento establecido.

CR1.11 La inversión en caso necesario, en inmovilizado para la puesta en marcha del refugio o albergue de montaña, se calcula y se realizan las gestiones correspondientes de acuerdo con el procedimiento establecido en el concurso de explotación del refugio o albergue de montaña.

RP2: Realizar el aprovisionamiento y control de las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias derivadas de la explotación del refugio o albergue de montaña controlando los consumos.

CR2.1 El aprovisionamiento y reposición de enseres y productos para la limpieza, mantenimiento y otros, que resulten idóneos para optimizar los recursos y prestar la atención al cliente o usuario, se realiza teniendo en cuenta la capacidad del establecimiento y las expectativas de ocupación por temporada.

CR2.2 El aprovisionamiento externo de materias primas y productos necesarios para ofrecer el servicio de alimentos y bebidas se realiza teniendo en cuenta: la calidad predeterminada en relación a una dieta calórica apropiada para actividades de montaña, las cantidades necesarias en función del número de clientes, su coste y, en su caso, el margen de beneficios.

CR2.3 La selección de materias primas locales se procura para contribuir al desarrollo del entorno del refugio o albergue de montaña.

CR2.4 La selección de proveedores se realiza buscando las condiciones más ventajosas en las operaciones comerciales, y teniendo en cuenta:

- Precios del mercado.
- Plazos de entrega.
- Calidades.
- Condiciones de pago.
- Condiciones de transporte.
- Volumen de pedido.
- Procedencia local de los productos.

CR2.5 Las existencias de géneros culinarios, productos de limpieza y mantenimiento y otros que resulten necesarios para el servicio diario se ajustan a las necesidades previamente calculadas, disponiendo de un stock suficiente para hacer frente a posibles eventualidades, tales como dificultades en la entrega debidas a condiciones meteorológicas adversas.

CR2.6 Las mercancías recibidas cumplen con la petición de compra en lo que respecta a unidades, pesos netos y nivel de calidad y que la fecha de caducidad, el estado del embalaje, la temperatura y los registros sanitarios corresponden a las especificaciones.

CR2.7 Los artículos se almacenan conforme a criterios de racionalización y cumpliendo las medidas de seguridad e higiene.

CR2.8 El control de los consumos de mercancías y bienes necesarios para cubrir las exigencias de prestación de los distintos servicios ofrecidos en el refugio o albergue de montaña se realiza de modo que se genere la información precisa para el cálculo de costes de los servicios.

CR2.9 Los medios de transporte se utilizan para asegurar el aprovisionamiento del refugio o albergue de montaña, cuando las condiciones o la ubicación del establecimiento dificultan el acceso.

RP3: Controlar el funcionamiento del refugio o albergue de montaña como alojamiento turístico de modo que se pueda hacer un seguimiento de los resultados de ocupación y servicios prestados en el establecimiento y de la calidad de los mismos, aplicando las medidas correctoras oportunas.

CR3.1 Los datos sobre la situación económico-financiera del refugio o albergue de montaña se actualizan aplicando los sistemas de organización de la información.

CR3.2 La cumplimentación de los documentos generados en la actividad, como comandas, vales, facturas, albaranes, letras de cambio, cheques, recibos y otros, se comprueba que se realiza en el formato establecido y con los datos necesarios en cada caso de acuerdo con la legislación vigente.

CR3.3 El método de control que permite auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja, se aplica, adoptando las medidas establecidas ante los desajustes o desviaciones ocurridos durante el proceso.

CR3.4 Los datos de ocupación y servicios prestados en el refugio o albergue de montaña se comparan con los objetivos para detectar desviaciones.

CR3.5 El cálculo de costes se realiza con el fin de conocer el coste de los productos y servicios ofertados.

CR3.6 El precio de los servicios y productos ofertados se fija a partir del cálculo de los costes y del conocimiento del mercado, así como de las condiciones del contrato de explotación.

CR3.7 Los problemas ocasionados por desajustes en el proceso general de producción y servicio se resuelven, tomando las medidas previstas en el proyecto de explotación.

CR3.8 Los métodos adoptados para la gestión y control de la calidad del servicio se aplican para asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos.

CR3.9 Los métodos de control que regulan el régimen de concesión o contratación del refugio se aplican, en caso necesario, para asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los pliegos técnicos o en el contrato.

CR3.10 El personal a su cargo, en caso de que lo hubiera, se integra en la estructura organizativa del establecimiento y se coordina de forma que se consigan los objetivos de producción determinados.

RP4: Participación en la comercialización y comunicación de la oferta de servicios del refugio o albergue de montaña entre sus clientes actuales y potenciales, despertando el interés de compra y procurando su fidelización.

CR4.1 La oferta de servicios y orientación comercial del refugio o albergue de montaña se ajusta a los requisitos del contrato de explotación y a las particularidades de su clientela.

CR4.2 Las actividades para la desestacionalización de la oferta del refugio o albergue de montaña se definen y se dan a conocer a las administraciones, asociaciones, clubes y federaciones implicadas.

CR4.3 Los canales de distribución se utilizan para proponer actividades de comercialización.

CR4.4 Los recursos disponibles para llevar a cabo las acciones comerciales se fijan con criterios de racionalidad para los objetivos previstos.

CR4.5 Las acciones de comunicación y sus soportes, encaminados a captar nuevos clientes y a fidelizar a los ya existentes, se proponen, en su caso, a las entidades externas de comercialización y se llevan a cabo.

CR4.6 Los acuerdos de prestación de servicios complementarios se proponen y negocian con los propietarios del refugio o albergue de montaña si los hubiera, empresas de turismo activo o guías de montaña, clubes y federaciones de montaña u otras entidades mediadoras.

CR4.7 La integración en asociaciones para la comercialización de los servicios del refugio o albergue de montaña se realiza, y la asistencia a ferias, encuentros, bolsas de contratación y demás eventos de esta naturaleza se planifica y ejecuta para una óptima comercialización del establecimiento.

CR4.8 Las zonas de exposición de elementos promocionales o en venta se organizan, cumpliendo con los requisitos estipulados por el contrato de explotación, con criterios de dinamismo y de atracción para los clientes o usuarios.

Contexto profesional

Medios de producción

Ordenador con aplicaciones informáticas de gestión y herramientas en papel para la gestión del establecimiento. Impresora. Impresos y documentos comerciales y administrativos, tanto propios como de proveedores. Documentación informativa. Requisitos de explotación del refugio o albergue de montaña. Material promocional y de soporte a la documentación emitida. Material de oficina diverso. Medios de aprovisionamiento adecuados a la ubicación del establecimiento. Almacén. Equipos de refrigeración. Equipos de protección individual.

Productos y resultados

Estudio de viabilidad de explotación de un refugio o albergue de montaña. Plan de gestión del refugio o albergue de montaña. Gestión de aprovisionamiento realizada. Almacenaje de materiales necesarios para la actividad. Control de consumos efectuado. Oferta de servicios del refugio o albergue de montaña comercializada. Acuerdos con proveedores. Implantación de sistemas de gestión y comercialización informatizados.

Información utilizada o generada

Información de explotación de refugios o albergues de montaña. Documentación de organismos públicos relacionados con la actividad, como licencias de actividad, registros sanitarios y otros. Información para las relaciones funcionales internas y jerárquicas. Documentos administrativos normalizados, como inventarios, notas de pedido, facturas, albaranes, letras de cambio, cheques y fichas de control de consumos. Archivos de clientes o usuarios y proveedores. Información sobre proveedores. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Manuales de equipos informáticos y aplicaciones informáticas de gestión. Normativa interna del refugio.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5

COMUNICARSE EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL

Nivel: 2
Código: UC9998_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Interpretar el sentido general de la información oral en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, de forma precisa, emitida por cualquier persona o medio de emisión/comunicación, para identificar la aplicabilidad de los datos y garantizar el servicio.

CR1.1 Los medios de producción asociados a las actividades profesionales se detectan para garantizar su identificación en una situación de trabajo, garantizando su comprensión global en función del contexto en el que se utilicen.

CR1.2 La información oral emitida por distintos medios (comunicación, materiales audiovisuales técnicos, videos, CD, DVD u otros, retransmitidos o grabados) se interpreta de forma precisa para favorecer el desarrollo de la actividad, empleando estrategias que permitan inferir los datos recibidos de manera incompleta discriminando los posibles patrones sonoros, acentuales, rítmicos y de entonación de uso común o específicos del medio.

CR1.3 Las instrucciones de trabajo, advertencias y consejos de operaciones definidas se interpretan, intercambiando información sobre el tema a tratar, a fin de aplicarlas en el desempeño de su competencia, identificando el contexto de la intervención.

CR1.4 Las necesidades, reclamaciones, incidencias y malentendidos sobre las actividades profesionales manifestadas oralmente por diferentes interlocutores se interpretan, practicando una escucha atenta para extraer las claves principales y presentando, a la vez que transmitiendo distintas soluciones a la persona responsable.

RP2: Interpretar la información y documentación escrita en lengua inglesa con un nivel de usuario básico que contengan estructuras y un léxico de uso común, tanto de carácter general como más específico, para realizar la actividad profesional.

CR2.1 La información escrita en un registro técnico, relativa a documentación referida a la actividad profesional se extrae, procediendo a su resumen y/o interpretación, utilizando herramientas de traducción, manuales o informáticas (diccionarios y/o diccionarios técnicos).

CR2.2 La documentación técnica escrita se extrae, procediendo a su resumen y/o interpretación, adecuándola a los condicionantes que la pueden afectar (canal de la comunicación: fax, e-mail o carta, costumbres en el uso de la lengua, grafía deficiente, impresión de baja calidad, entre otros).

CR2.3 La información implícita en informes y/o documentos se extrae, procediendo a su resumen y/o interpretación, para facilitar el análisis de la situación aplicando criterios de contextualización y coherencia relacionados con el sector.

CR2.4 Las interfaces de los soportes informáticos que se visualicen se interpretan en función de la actividad profesional para garantizar el registro y la transmisión de los datos.

CR2.5 Las necesidades, reclamaciones, incidencias y malentendidos sobre las actividades profesionales que interactúan con otros interlocutores se interpretan practicando una escucha atenta para extraer las claves principales, presentando y transmitiendo distintas soluciones a la persona responsable.

CR2.6 Los avisos, carteles, rótulos de advertencia y peligro situados en el área de trabajo vinculados a su actividad profesional se interpretan para garantizar la seguridad del trabajador como un acto de preservación de su integridad física.

CR2.7 Los textos escritos traducidos con herramientas de traducción, manuales o informáticas se revisan para su mejor interpretación, aplicando criterios de contextualización a su actividad.

CR2.8 El significado de términos desconocidos escritos, en caso de no poder deducirse del contexto o el apoyo visual, se traduce para asimilar la explicación del término utilizando herramientas de traducción, manuales o informáticas (diccionarios y/o diccionarios técnicos).

RP3: Transmitir oralmente, interactuando en lengua inglesa con un nivel de usuario básico con otros interlocutores para realizar las actividades profesionales sobre información relacionada con aspectos técnicos específicos de su competencia, identificando la aplicabilidad de los datos y garantizando servicio.

CR3.1 Los datos para el desarrollo de la actividad profesional se obtienen de las conversaciones y entrevistas mantenidas con otros interlocutores para facilitar su ejecución, a partir de la identificación y valoración de los mismos.

CR3.2 Los datos que se consideren necesarios para el desempeño de la actividad profesional a partir de comunicaciones se extraen utilizando recursos de apoyo a la traducción expresándolos en lengua estándar, con claridad, razonable fluidez y corrección, para la obtención del nivel de información previsto requiriendo, en su caso, las aclaraciones pertinentes para su completa comprensión, aplicando las normas de cortesía, protocolo asociadas al marco cultural u otras adecuadas a contextos de comunicación formal e informal.

CR3.3 La información contextual y no oral que se produce en conversaciones en grupo, visitas, negociaciones, reuniones de trabajo se interpreta procediendo al contraste con el contexto, antecedentes o testimonios para fidelizar los datos a obtener, teniendo en cuenta el tono, humor, significado de expresiones idiomáticas, chistes y comportamientos de los interlocutores.

CR3.4 Las comunicaciones se realizan para conseguir un intercambio de información estandarizado referido a su actividad profesional, garantizando su fiabilidad a través de consultas a la normativa aplicable o a normas internas del propio trabajo o empresa.

CR3.5 Los elementos lingüísticos léxicos y funcionales en un intercambio oral de información se aplican, si procede, para facilitar la interpretación y comunicación, teniendo en cuenta las características del sector.

RP4: Expresar oralmente en lengua inglesa con un nivel de usuario básico la información relacionada con aspectos técnicos de la actividad profesional, adaptándose al canal de comunicación, presencial o a distancia que garantice la transmisión de la misma.

CR4.1 Las consideraciones técnicas de operaciones emitidas de forma oral relativas al uso de productos o ejecución de trabajos se comunican para garantizar la ejecución de las actividades en cualquier contexto (presencial, radiofónico o virtual), considerando las características del medio.

CR4.2 La información expresada de forma oral se emite para facilitar la comunicación de actividades profesionales utilizando vocabulario y construcciones gramaticales que permitan hacerse entender en la transmisión de la misma.

CR4.3 La caracterización sobre los medios de producción presentadas por los interlocutores que interactúan en el desempeño de las actividades profesionales se interpretan para su posible resolución presentando distintas soluciones al superior responsable.

RP5: Cumplimentar en lengua inglesa con un nivel de usuario básico la documentación, textos rutinarios, sencillos y coherentes, redactando, si procede, teniendo en cuenta la terminología al uso, relativa a expresiones, estructura y formas de presentación para dar respuesta a la actividad profesional.

CR5.1 La documentación se redacta a partir de varias fuentes seleccionadas con coherencia discursiva a fin de conseguir un desempeño efectivo de la actividad profesional, en base al conocimiento de la terminología del sector y de la normativa aplicable en el desempeño de su competencia.

CR5.2 Las expresiones usuales requeridas en los diferentes tipos de documentación (escritos, faxes, formularios, mensajes electrónicos, entre otros) se aplican en cualquier comunicación o documentación exigida, para diligenciar los escritos según costumbre y expresiones propias del sector.

CR5.3 Las consideraciones (características del producto, precio, condiciones de pago, transporte, entre otros) presentadas/recibidas, escritas/verbalizadas vinculadas a los interlocutores relacionados con la actividad profesional se interpretan para su posible resolución presentando distintas soluciones al superior responsable.

Contexto profesional

Medios de producción

Herramientas de traducción, manuales o informáticas (diccionarios y/o diccionarios técnicos)

Productos y resultados

Interpretación del sentido general de la información oral, de la información y documentación, transmisión oral, expresión oral, cumplimentación de documentación en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, respectivamente.

Información utilizada o generada

Información procedente de medios de comunicación, materiales audiovisuales técnicos, videos, CD, DVD u otros, retransmitidos o grabados. Instrucciones de trabajo/advertencias/avisos/consejos/especificaciones técnicas. Necesidades/reclamaciones/incidencias/malentendidos. Normativa aplicable, recomendaciones internacionales y normas internas de trabajo. Informes, manuales, planos, cartas, faxes, revistas, libros, páginas de Internet, software, foros, glosarios en línea, correos electrónicos. Interfaces de los soportes informáticos. Avisos, carteles, rótulos de advertencia y peligro. Escritos, faxes, formularios, mensajes electrónicos, jerga y expresiones propias del sector.

UNIDAD DE COMPETENCIA 6

Mantener en buen estado de uso las instalaciones del refugio o albergue de montaña y asegurar el funcionamiento de sus sistemas y equipos

Nivel: 2
Código: UC2191_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Comprobar y asegurar que las instalaciones, mobiliario, sistemas y equipos del refugio o albergue de montaña cumplen la normativa vigente y se encuentran en perfectas condiciones de uso y ubicación.

CR1.1 Se comprueba, con la periodicidad establecida, incluso en la temporada en que el refugio o albergue de montaña esté, en su caso, cerrado al público, que:

- El sistema de captación de agua garantiza su suministro.
- El sistema de potabilización y tratamiento del agua para garantiza el consumo humano.
- El estado y funcionamiento de los equipos de energía, tanto ordinarios como subsidiarios, garantizan el suministro.
- Los aparatos de medida de datos meteorológicos garantizan la fiabilidad de los datos resultantes.
- Los sistemas de emergencia y contra incendios, cumplen la normativa en cuanto a señalización y fácil acceso.

CR1.2 El mantenimiento de las instalaciones del establecimiento se verifica, con la periodicidad requerida, con el fin de garantizar su seguridad y limpieza.

CR1.3 La señalización en dirección al refugio o albergue de montaña y el estado de los caminos de acceso, se asegura, bien personalmente o a través de la información solicitada o proporcionada por los clientes y usuarios del refugio, poniendo especial atención a la información sobre situaciones de riesgo y condiciones climatológicas adversas.

CR1.4 El mobiliario se comprueba en lo que a funcionamiento respecta, adoptando las medidas oportunas para su reparación o reposición y se ubica, según la necesidad, de forma que permita el acceso y movilidad de los clientes o usuarios.

CR1.5 El estado de los electrodomésticos y pequeña maquinaria de uso habitual, se comprueba, asegurando su dotación y funcionamiento.

CR1.6 La calidad ambiental en las instalaciones del refugio o albergue de montaña se asegura, procediendo a su ventilación y calefacción.

CR1.7 Los cierres de puertas y ventanas se revisan con el fin de detectar pérdidas de energía.

CR1.8 Los sistemas y dispositivos que propicien el ahorro en el consumo de agua, y en el consumo de energía, se comprueban según sus pautas de funcionamiento, con el fin de que cumplan su cometido.

CR1.9 La dotación de la enfermería y el estado de buen uso de la instalación se comprueban, con la periodicidad requerida, con el fin de detectar carencia y aprovisionarse del material necesario.

RP2: Realizar reparaciones sencillas de pequeña maquinaria, fontanería o electricidad, o asegurar su reparación, con el fin de mantener las condiciones de uso de los sistemas y equipos propios del refugio o albergue de montaña.

CR2.1 El mal funcionamiento o los fallos detectados en los sistemas de depuración de agua, saneamiento y suministro de energía, se reparan o se asegura su reparación en los plazos establecidos.

CR2.2 La depuradora de agua o el sistema de depuración utilizado se mantiene en óptimas condiciones de uso, disponiendo de piezas de recambio y herramientas básicas para ejecutar reparaciones sencillas.

CR2.3 Los sistemas e instalaciones de suministro de energía se mantienen en óptimas condiciones de uso, disponiendo de las piezas de recambio y las herramientas básicas para ejecutar reparaciones sencillas.

CR2.4 El sistema de saneamiento se mantiene en óptimas condiciones de uso, disponiendo de las piezas de recambio y las herramientas básicas para ejecutar reparaciones sencillas.

CR2.5 Las reparaciones sencillas de pequeña maquinaria, fontanería o electricidad, se realizan cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.

RP3: Ejecutar las operaciones de limpieza y mantenimiento de habitaciones, mobiliario, instalaciones, equipamiento y accesos en refugios o albergues de montaña, respetando las normas ambientales y de seguridad e higiene.

CR3.1 Las prioridades en cuanto a limpieza y puesta a punto de áreas se establecen en función de cada situación, utilizando para ello los procedimientos fijados.

CR3.2 La limpieza y desinfección de superficies se realiza con productos preferentemente biodegradables y utilizando la dosis mínima de producto, teniendo en cuenta la fragilidad de la zona en la que se ubica el refugio o albergue de montaña.

CR3.3 El desarrollo de las tareas de limpieza se lleva a cabo utilizando la ropa de trabajo establecida y las prendas de protección que las características de los productos requieren.

CR3.4 La maquinaria de limpieza y desinfección se utiliza cumpliendo las instrucciones de uso, aplicando criterios de racionalidad, normativa de seguridad y protección ambiental, y respetando el descanso de los clientes o usuarios.

CR3.5 La limpieza y mantenimiento de los equipos y utillaje se realiza cumpliendo las especificaciones técnicas y respetando la periodicidad requerida en cada caso para su correcta conservación.

CR3.6 El entorno inmediato del albergue o refugio de montaña se mantiene limpio asegurando el acceso y la buena imagen del establecimiento.

CR3.7 El estado de limpieza y puesta a punto de las habitaciones, instalaciones y accesos se verifica para prestar un servicio óptimo y lograr la satisfacción del cliente o usuario.

CR3.8 Los objetos olvidados por el cliente o usuario se recogen para su custodia y posterior devolución.

CR3.9 Los lodos resultantes de la depuración de agua se transportan al punto de gestión de residuos para su tratamiento posterior.

Contexto profesional

Medios de producción

Instalaciones propias de refugios y albergues de montaña. Depuradoras de agua. Fosas sépticas. Microcentral eléctrica. Paneles de energía solar. Generadores de energía eólica. Combustibles. Electrodomésticos. Herramientas básicas para fontanería y electricidad. Equipos y productos de limpieza

y tratamiento de superficies. Instalaciones de office con estanterías. Mobiliario de habitaciones. Otros enseres como camas, escaleras de mano o botiquín. Almacenes. Equipos de seguridad individual y colectiva.

Productos y resultados

Gestión de RSU (Residuos sólidos urbanos). Suministro de agua potable comprobado o en funcionamiento. Mantenimiento básico y limpieza de la instalación y de los equipos. Mantenimiento del acceso y entorno inmediato del refugio. Suministro de energía comprobado o en funcionamiento. Instalaciones, maquinaria, equipos y productos dispuestos para su uso. Habitaciones, baños, enfermería y dependencias comunes limpias. Office organizado, con la dotación establecida de enseres y materiales. Uso de la maquinaria con criterios de control de consumos, principalmente energéticos.

Información utilizada o generada

Manuales y planes de funcionamiento, limpieza y conservación de equipos, sistemas, maquinaria e instalaciones. Fichas técnicas. Manuales de técnicas de limpieza. Normativas higiénico-sanitarias y de seguridad referidas a locales, instalaciones y utillaje. Normas de uso, aplicación y toxicidad de los productos de limpieza de superficies. Normas de prevención de riesgos. Material documental como órdenes de trabajo, hojas de pedido de material y de control de consumos. Información interna referente a procesos, procedimientos, métodos y planes de calidad, tanto de la empresa adjudicataria como de la organización que adjudica la explotación del refugio o albergue de montaña. Impresos y documentación específicos. Normativa de prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 7

Vigilar el refugio o albergue de montaña y asegurar su comunicación, en colaboración con los servicios públicos que operan en la zona

Nivel: 2
Código: UC2192_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Vigilar el entorno del refugio o albergue de montaña y los desplazamientos en el mismo de los clientes o usuarios con el objetivo de prevenir, avisar o intervenir, cuando lo requiera la autoridad competente, en situaciones de riesgo para las personas y/o el entorno.

CR1.1 La atención y vigilancia del refugio o albergue de montaña y su entorno se asegura con la presencia física del guarda y/o con los medios alternativos adecuados.

CR1.2 El registro y control de desplazamientos de los clientes o usuarios se realiza según el procedimiento previsto, alertando a los servicios públicos competentes en rescate en caso necesario.

CR1.3 La supervisión de las áreas de acampada o vivac próximas al refugio se ejecuta con la periodicidad establecida, especialmente en temporada de mayor riesgo de incendios, asegurando su buen estado y previniendo actuaciones que puedan poner en situación de riesgo a las personas o al ambiente, según la normativa del espacio protegido.

CR1.4 La información sobre el número de personas en las áreas de acampada y vivac se facilita al personal técnico responsable de las zonas forestales y de uso público del espacio natural protegido y, siempre que existan procedimientos de colaboración con los gestores del espacio se atienden sus requerimientos de asistencia.

CR1.5 La normativa interna del establecimiento se comunica a los usuarios del refugio o albergue de montaña, reforzando la importancia de su cumplimiento.

CR1.6 La vigilancia del entorno del refugio o albergue de montaña en lo que respecta al estado de la fauna y flora, a las condiciones físicas del entorno y a los fenómenos ambientales, se realiza en colaboración con los responsables correspondientes e informando a las autoridades competentes de las posibles situaciones de riesgo ambiental detectadas.

RP2: Realizar observaciones y registros meteorológicos periódicos que permitan disponer de información útil para la seguridad de los clientes o usuarios y de los servicios públicos que operan en la zona.

CR2.1 Los signos naturales indicadores de cambios meteorológicos se observan y la posible evolución de los mismos se interpreta con el fin de detectar situaciones de riesgo.

CR2.2 Los aparatos de medida se utilizan y el procedimiento y periodicidad de toma de datos meteorológicos que garanticen su fiabilidad y actualización se aplica de acuerdo con los procedimientos establecidos por los centros meteorológicos competentes.

CR2.3 Los datos meteorológicos recabados se analizan e interpretan para disponer de información útil que prevenga situaciones de riesgo, tanto de los clientes del refugio o albergue

de montaña como de los servicios públicos competentes en rescate y de protección de la naturaleza que operan en la zona.

CR2.4 Los datos registrados se transmiten a los centros meteorológicos competentes con la periodicidad establecida o cuando sean requeridos, siempre y cuando la tecnología lo permita.

CR2.5 La realización del perfil estratigráfico del manto nivoso en periodo invernal se ejecuta para facilitar la información a los servicios meteorológicos competentes y procurar la seguridad de los usuarios de la montaña.

RP3: Colaborar con los servicios públicos competentes en rescate y con otros organismos públicos que operan en el entorno del refugio o albergue de montaña en la forma en que sea requerida su colaboración y según los procedimientos establecidos.

CR3.1 La alerta a los servicios públicos competentes en rescate se transmite en caso de accidente, según el procedimiento establecido, aportando todos los datos disponibles, tales como:

- Lugar exacto del accidente.
- Número y situación de los heridos.
- Estado de los accesos y del terreno.
- Condiciones atmosféricas y, si procede, nivometeorología.

CR3.2 Los requerimientos de colaboración realizados por los servicios públicos competentes en rescate se atienden, poniendo a disposición de los profesionales y, en su caso, de los allegados a los accidentados las instalaciones y equipamiento del albergue o refugio de montaña.

CR3.3 La colaboración con los diferentes organismos en las campañas de sensibilización ambiental al ciudadano, se realiza, según lo establecido y requerido, con el fin de contribuir a la conservación del entorno del albergue o refugio de montaña.

RP4: Manejar los equipos de telecomunicaciones disponibles para garantizar la comunicación permanente del refugio o albergue de montaña con el exterior.

CR4.1 La comunicación del refugio o albergue de montaña se asegura de forma permanente, utilizando los equipos disponibles.

CR4.2 Los emisores-receptores de radio se utilizan con repetidores para garantizar la comunicación en caso de emergencia.

CR4.3 La comunicación con otros refugios y albergues de montaña de la zona se mantiene con la periodicidad establecida y/o en caso de emergencia, utilizando los medios de comunicación más adecuados.

Contexto profesional

Medios de producción

Estación meteorológica. Material para la observación nivometeorológica. Material para la observación y vigilancia. Cartografía y bibliografía. Equipos de telecomunicaciones, tales como teléfono o Internet y transceptores de radio. Material técnico de montaña.

Productos y resultados

Control y prevención de situaciones de riesgo en el entorno del refugio o albergue de montaña. Colaboración en rescates. Contribución a la conservación ambiental. Comunicación del refugio o albergue de montaña con el exterior. Observación y registro de datos meteorológicos. Procedimientos de autorizaciones de uso público en el espacio protegido.

Información utilizada o generada

Datos meteorológicos. Fichas técnicas de itinerarios. Protocolos de actuación en caso de emergencia. Legislación ambiental. Normativa del espacio natural protegido: Plan de Ordenación de Recursos Naturales, Plan Rector de Uso y Gestión y demás normativa ambiental.

UNIDAD DE COMPETENCIA 8

Progresar con seguridad por terreno de montaña, especialmente en tareas de colaboración con servicios de emergencia y de aprovisionamiento de refugios y albergues de montaña

Nivel: 2
Código: UC2193_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Preparar el material necesario para desenvolverse en montaña, asegurando su estado y funcionamiento, especialmente en tareas de colaboración con servicios de emergencia y de aprovisionamiento del refugio o albergue de montaña.

CR1.1 El material de montaña se selecciona en función de las características personales, la naturaleza de la tarea y las circunstancias en que ésta se desarrolla.

CR1.2 Las pernoctas o estancias más prolongadas de lo previsto se prevén con el fin de seleccionar el material de montaña necesario.

CR1.3 El mantenimiento preventivo y operativo del material se realiza con la frecuencia y especificidad que permitan mantener las prestaciones óptimas del mismo.

CR1.4 El almacenaje y transporte del material de montaña se realiza asegurando su durabilidad y el mantenimiento de sus prestaciones.

CR1.5 Los materiales y elementos de porteo humano se determinan en función de la actividad y la distribución de cargas se realiza de modo que se garantice la seguridad de las personas.

RP2: Progresar en condiciones de seguridad por terreno variado de montaña, adecuando el material y las técnicas a las características del terreno y respetando, en su caso, la normativa en materia de intervenciones de emergencia en montaña.

CR2.1 Las técnicas de progresión en pendientes de hierba, terrenos de vegetación espesa, pedreras, terrenos rocosos, cruce de ríos y senderos de montaña, se aplican ejecutando los movimientos y manteniendo las posturas que aseguren el equilibrio dinámico y estático, así como la seguridad en el porteo.

CR2.2 Las técnicas de progresión, en el caso de que el refugio o albergue de montaña esté situado en terreno nevado de tipo nórdico, se aplican, empleando, en su caso, raquetas de nieve y ejecutando los movimientos y manteniendo las posturas que aseguren el equilibrio dinámico y estático, así como la seguridad en el porteo.

CR2.3 El ritmo de marcha empleado se ajusta a las características personales y del terreno, y a la naturaleza de la tarea, ya sea el aprovisionamiento del refugio o albergue de montaña o la colaboración, en caso de emergencia, con servicios públicos competentes en rescate.

CR2.4 El lugar de paso más adecuado para cada situación se selecciona visualizando el terreno y siguiendo criterios de idoneidad y seguridad.

CR2.5 Los indicios de terreno inseguro y pasos con dificultad se reconocen, adaptando las técnicas y el ritmo de marcha con el fin de mantener la seguridad propia y del porteo.

CR2.6 La alimentación y la hidratación se realizan en función de las características de la tarea y las condiciones de humedad y temperatura exteriores.

CR2.7 El uso y manejo del material se realiza de acuerdo al objetivo de uso, previniendo lesiones o accidentes y evitando el deterioro prematuro del mismo.

RP3: Orientarse en el entorno natural, utilizando medios para determinar la propia ubicación o la dirección a seguir, especialmente en el caso de colaboración con servicios de rescate o de aprovisionamiento del refugio o albergue de montaña.

CR3.1 Los puntos de referencia durante el recorrido se establecen utilizando mapas cartográficos, brújula, altímetro y GPS, dando valores de grados, rumbo, azimut y altura.

CR3.2 Los puntos de referencia establecidos previamente se identifican en el medio natural utilizando el mapa cartográfico y la brújula.

CR3.3 La ubicación se determina aplicando las técnicas de triangulación y las correcciones necesarias se ejecutan para mantener el recorrido inicial establecido.

CR3.4 Los instrumentos de orientación, como mapa, brújula, altímetro o GPS se utilizan en el recorrido, manteniendo el itinerario incluso en condiciones de mala visibilidad, niebla o nevada.

CR3.5 Los itinerarios alternativos se seleccionan siguiendo criterios de seguridad y se emplean ante las contingencias.

Contexto profesional

Medios de producción

Raquetas de nieve. Cuerdas y cordinos. Equipamiento personal de montaña. Mantas aluminizadas. Altímetro. Mapas cartográficos. Brújula. GPS. Mapas de información meteorológica. Tiendas de campaña. Productos de limpieza y mantenimiento de materiales de progresión en montaña. Zonas de acampada autorizadas. Mochilas de transporte y porteo. Fichas técnicas de recorrido. Aparatos de detección de víctimas de avalancha, ARVAS, entre otros. Sondas de nieve. Palas de nieve. Equipos de protección individual y colectiva.

Productos y resultados

Progresión con seguridad por terrenos variados de montaña. Orientación en terreno de montaña. Identificación de las condiciones meteorológicas. Utilización y control del material de seguridad. Porteo humano. Previsión de pernoctas o estancias más prolongadas de lo previsto.

Información utilizada o generada

Mapas de predicción meteorológica. Manual de senderos. Manuales de utilización de aparatos de orientación. Revistas especializadas de montaña. Catálogos de instrumentos y aparatos de orientación. Catálogos de material de montaña. Manuales de distribución de cargas utilizados en porteo humano en terreno montañoso. Normativa en materia de intervenciones de emergencia en montaña. Protocolo de intervención en caso de accidente, con y sin heridos.

UNIDAD DE COMPETENCIA 9

PREPARAR Y SERVIR DESAYUNOS, ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS Y PLATOS SIGNIFICATIVOS DE LA ZONA

Nivel: 2

Código: UC1044_2

Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Definir ofertas gastronómicas sencillas propias de entornos rurales y naturales.

CR1.1 Las ofertas gastronómicas propias del alojamiento se definen teniendo en cuenta:

- Las necesidades y gustos de los clientes reales y potenciales.
- El patrimonio gastronómico de la zona.
- La dieta de montaña, si procede.
- Las posibilidades de abastecimiento de géneros y productos culinarios.
- Los medios físicos, humanos y económicos del alojamiento.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- El valor nutritivo de los alimentos.
- La estacionalidad de los productos.

CR1.2 La rueda de menús y las sugerencias se comprueba que se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos o productos de temporada.

CR1.3 El sistema de rotación de las ofertas gastronómicas del alojamiento se establece permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR1.4 Las normas de dietética y nutrición se aplican cuando es necesario.

CR1.5 La presentación impresa de las ofertas gastronómicas propias del alojamiento se formaliza teniendo en cuenta la categoría y tipo de alojamiento, los objetivos económicos y la imagen corporativa.

RP2: Informar a los clientes sobre la oferta gastronómica del establecimiento y sobre las características de la gastronomía local, potenciando su venta.

CR2.1 La información sobre la gastronomía local, platos objeto de elaboración en el establecimiento y bebidas, se facilita de forma que resulten atractivos para la clientela, se satisfaga su curiosidad y se materialice su venta.

CR2.2 La apariencia personal y la atención continua a las peticiones de la clientela permiten transmitir una buena imagen de la empresa, dar confianza a los clientes y facilitar la venta.

CR2.3 Al prestar la información se comprueba que los clientes tienen a su disposición la lista de precios.

CR2.4 Una o varias alternativas se presentan, en caso de no poder ofrecer el servicio gastronómico solicitado por el cliente, intentando que se adapten a los gustos del mismo.

CR2.5 La venta se concreta de acuerdo con los procedimientos establecidos, asegurándose verbalmente de los pedidos de los clientes.

CR2.6 La comunicación con los clientes es fluida y permite conseguir la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio y nivel de satisfacción.

RP3: Elaborar y presentar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos poco complejos del entorno rural y natural, que respondan a las características de la zona, aplicando la normativa higiénico sanitaria.

CR3.1 El aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona, se realiza en función de las necesidades del servicio.

CR3.2 La preelaboración de las materias primas que se van a utilizar para la confección de las elaboraciones culinarias se realiza aplicando las técnicas apropiadas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo y de conservación.

CR3.3 La preparación y presentación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos del entorno rural y natural se realiza de acuerdo con la definición del producto, las técnicas sencillas de elaboración y la adaptación a peticiones específicas y sencillas de los clientes.

CR3.4 El envasado de productos gastronómicos artesanales se realiza, en su caso, aplicando las técnicas correspondientes de elaboración y conservación y cuidando su presentación comercial.

CR3.5 La normativa de seguridad e higiene para el manipulado y procesado de alimentos se cumple en todas las fases de los procesos.

CR3.6 La limpieza, mantenimiento y puesta a punto de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, los productos y los procedimientos establecidos.

CR3.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP4: Desarrollar el proceso de servicio de alimentos y bebidas en alojamientos situados en entornos rurales y naturales, de acuerdo con normas sencillas de servicio y atendiendo las peticiones de los clientes para satisfacer sus deseos, necesidades y expectativas.

CR4.1 Las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo necesarios para el servicio, se realizan respetando las normas higiénico-sanitarias.

CR4.2 El montaje de mesas y elementos de apoyo necesarios para el servicio de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona, se realiza.

CR4.3 El servicio de alimentos y bebidas se realiza teniendo en cuenta su desarrollo lógico y las normas elementales de protocolo.

CR4.4 El servicio de alimentos y bebidas se realiza:

- Asegurándose de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud del cliente.
- Manteniendo la actitud de servicio mediante la aplicación de técnicas simples.
- Transportando los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento establecidos.
- Transportando el material desbarasado a la cocina con rapidez y eficacia.

CR4.5 Las operaciones de postservicio se realizan conforme a los procedimientos establecidos.

CR4.6 Ante contingencias no previstas en el proceso se adoptan las medidas correctoras necesarias.

CR4.7 Las rupturas y anomalías generadas durante el proceso se solucionan con rapidez, minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos de refrigeración. Equipos de cocción. Utensilios para la preparación de comidas sencillas. Menaje de servicio. Géneros culinarios, productos gastronómicos, bebidas y materiales de decoración. Vajillas, cuberterías y cristalerías. Material de acondicionamiento, como envases y etiquetas. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados. Extintores y sistemas de seguridad.

Productos y resultados

Definición de ofertas gastronómicas propias de entornos rurales y naturales. Preparación, presentación y servicio de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos poco complejos significativos del entorno rural y natural.

Información utilizada o generada

Documentos normalizados, como inventarios, relevés, vales de pedidos y transferencias, comandas, fichas de especificación técnica o de control de consumos. Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de fabricación. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

MÓDULO FORMATIVO 1

RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

| | |
|-------------------|--|
| Nivel: | 2 |
| Código: | MF1043_2 |
| Asociado a la UC: | UC1043_2 - GESTIONAR Y REALIZAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES |
| Duración (horas): | 90 |
| Estado: | BOE |

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir los procesos de reserva y recepción habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales, aplicando los procedimientos y operaciones idóneos para su puesta en práctica.

CE1.1 Describir los objetivos, servicios, funciones y tareas habituales de una recepción en los alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

CE1.2 Identificar diferentes formas de organizar una recepción, según el tipo de alojamiento de entorno rural y/o natural.

CE1.3 Identificar las fuentes de reservas de alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales y describir sus procedimientos.

CE1.4 Identificar la documentación procedente de las reservas para su uso y archivo posterior.

CE1.5 Describir los métodos de obtención, archivo y difusión de la información generada en la recepción, justificando el grado de confidencialidad adecuado.

CE1.6 Distinguir los procedimientos aplicables a las fases de entrada, estancia y salida de un cliente en un alojamiento propio del entorno rural y/o natural.

CE1.7 Argumentar la importancia de actuar con rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes o usuarios.

CE1.8 En supuestos prácticos de desarrollo de procesos de reservas y recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales:

- Desarrollar las operaciones inherentes a las fases de reserva, entrada, estancia y salida de un cliente, según el tipo de alojamiento.

- Aplicar los procedimientos de gestión de la información en la recepción, explotando las aplicaciones informáticas específicas.

C2: Definir los procesos de gestión de cobros y facturación de servicios habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales, aplicando los procedimientos y operaciones idóneos para su realización.

CE2.1 Explicar los diferentes medios de pago legales habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

CE2.2 Identificar e interpretar la normativa vigente aplicable a los contratos de hospedaje y reserva.

CE2.3 Reconocer las variables que influyen en la política de crédito, teniendo en cuenta los posibles riesgos.

CE2.4 En supuestos prácticos de gestión cobros y facturación de servicios :

- Realizar las operaciones de facturación y cobro a partir de los datos de estancia y servicios consumidos.
- Presentar informes de gestión y justificar el origen de las desviaciones en los resultados esperados, argumentando las medidas correctoras propuestas.

CE2.5 Argumentar la necesidad de intervenir en los procesos de facturación y cobro con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

C3: Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente de uso común en alojamientos propios del entorno rural y/o natural, a fin de satisfacer sus expectativas y materializar futuras estancias.

CE3.1 Relacionar el uso de las técnicas y habilidades de comunicación con las diferentes situaciones de atención e información más habituales en estos establecimientos.

CE3.2 Ejemplificar diversas situaciones de solución de conflictos ante la formulación de quejas y reclamaciones habituales en estos establecimientos.

CE3.3 Describir los procesos de acogida, despedida y atención al cliente o usuario, identificando las etapas y los factores clave para conseguir su satisfacción.

CE3.4 Identificar y describir los atributos de los servicios, recursos, meteorología, infraestructuras y productos turísticos del entorno rural y/o natural, para prestar información sobre ellos y para valorar el impacto que tienen sobre el desarrollo turístico de la zona.

CE3.5 En simulaciones prácticas, aplicar las técnicas y habilidades de comunicación apropiadas a cada situación que impliquen atención e información desde la recepción del establecimiento.

CE3.6 Argumentar la necesidad de atender a los potenciales clientes o usuarios con cortesía y amabilidad, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades de información, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen del establecimiento que presta el servicio.

CE3.7 Justificar la necesaria participación personal en la aplicación de la mejora de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de los usuarios de servicios turísticos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.7 y CE1.8; C2 respecto a CE2.4 y CE2.5; C3 respecto a CE3.2, CE3.5, CE3.6 y CE3.7.

Otras Capacidades:

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional en el servicio de recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.

Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Tratar al cliente o usuario de alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes o usuarios de alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demostrar autonomía en la resolución de pequeñas contingencias habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria destinada a los clientes o usuarios de alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Contenidos

1 Gestión de reservas en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales

Tratamiento de las reservas.

Desarrollo de los procedimientos de confirmación, modificación y cancelación de reservas.

Análisis de técnicas de gestión de reservas y aplicación.

Uso de las correspondientes aplicaciones informáticas de gestión de reservas.

2 La recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales

Objetivos, servicios, funciones y tareas.

Organización.

Relaciones internas y externas.

Identificación y adecuación de documentación.

Operaciones de registro y entrada de clientes con o sin reserva y de clientes de grupo, así como actividades de preparación de la llegada: análisis y aplicaciones prácticas.

Operaciones y procesos durante la estancia de clientes: análisis y aplicaciones prácticas.

Operaciones y procesos durante la salida de clientes: análisis y aplicaciones prácticas.

Diferenciación de los diversos medios de pago y sus formas de aplicación. Análisis de las operaciones de facturación y cobro, tanto contado como crédito, de servicios a clientes por procedimientos manuales e informatizados. Cierre diario. Otras.

Uso de las correspondientes aplicaciones informáticas de gestión de recepción.

3 Comunicación aplicada al servicio de alojamiento propio de entornos rurales y/o naturales

Desarrollo de técnicas de acogida y habilidades sociales aplicadas a la recepción.

Análisis del proceso de comunicación y sus barreras.

Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más usuales.

Resolución de problemas de comunicación.

Análisis de características de la comunicación telefónica y telemática.

Solicitud de información desde la recepción, utilizando distintas vías posibles.

La información sobre el entorno: análisis y explicación de sus recursos, meteorología, servicios, infraestructuras y productos turísticos específicos.

Manejo de planos, mapas y manuales relacionados con recursos, servicios y productos turísticos del entorno.

4 Atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales

Interpretación de normas de actuación en función de tipologías de clientes.

Interpretación de comportamientos básicos en función de tipologías y diferencias culturales.

Aplicación de técnicas para el tratamiento de diferentes tipos de quejas y reclamaciones.

La protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y Unión Europea.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Aula de gestión de 45 m²

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la gestión y realización del servicio de recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:

- Formación académica de Ingeniero Técnico, Diplomado, Arquitecto Técnico o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2

PRIMEROS AUXILIOS

| | |
|-------------------|---|
| Nivel: | 2 |
| Código: | MF0272_2 |
| Asociado a la UC: | UC0272_2 - ASISTIR COMO PRIMER INTERVINIENTE EN CASO DE ACCIDENTE O SITUACIÓN DE EMERGENCIA |
| Duración (horas): | 60 |
| Estado: | BOE |

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Relacionar la información obtenida sobre los signos de alteración orgánica con el estado del accidentado y las características de la asistencia como primer interviniente.

CE1.1 Diferenciar los conceptos de urgencia, emergencia y catástrofe en primeros auxilios.

CE1.2 Definir técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones derivadas de la manipulación de personas accidentadas.

CE1.3 En un supuesto práctico de identificación del estado del accidentado:

- Identificar el nivel de consciencia.
- Identificar las posibles lesiones y traumatismos y sus mecanismos de producción.
- Seleccionar las maniobras posturales ante lesiones.
- Comunicar la información al servicio de emergencias.
- Manejar la terminología médico sanitaria de primera intervención.
- Utilizar los elementos de protección individual.
- Definir las técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones.

CE1.4 En un supuesto práctico de intervención para la valoración inicial de un accidentado:

- Identificar y justificar la mejor forma de acceso al accidentado.
- Identificar los posibles riesgos.
- Asegurar la zona según el protocolo establecido.
- Efectuar las maniobras necesarias para acceder al accidentado.

CE1.5 En un supuesto práctico de valoración inicial de un accidentado:

- Concretar las pautas de actuación según el protocolo para la valoración inicial.
- Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.
- Utilizar las técnicas posturales apropiadas ante situaciones de compromiso ventilatorio.
- Utilizar las técnicas de hemostasia apropiadas ante situaciones de hemorragias externas.

C2: Aplicar técnicas y maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas según protocolo establecido.

CE2.1 Describir los conceptos de reanimación cardio-pulmonar básica e instrumental según un protocolo.

CE2.2 Describir técnicas de desobstrucción de la vía aérea en la atención inicial según un protocolo.

CE2.3 En un supuesto práctico de compromiso ventilatorio de un accidentado:

- Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.

- Efectuar la maniobra frente-mentón.
- Utilizar las técnicas posturales según un protocolo ante situaciones de compromiso ventilatorio.

CE2.4 En un supuesto práctico de compromiso circulatorio de un accidentado:

- Seleccionar el material e instrumental de reanimación cardio-pulmonar básica.
- Aplicar las técnicas básicas e instrumentales de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués.
- Aplicar las técnicas básicas de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués utilizando equipo de oxigenoterapia y desfibrilador automático.
- Utilizar las técnicas de hemostasia según un protocolo ante situaciones de hemorragias externas.

C3: Aplicar técnicas de primeros auxilios en la atención inicial a accidentados sin parada cardio-respiratoria.

CE3.1 Definir el protocolo de una Cadena de Supervivencia en relación a los primeros auxilios.

CE3.2 Explicar las acciones de colaboración con los equipos de emergencia en los primeros auxilios durante la atención inicial y primera clasificación de pacientes ante una catástrofe y en situación de emergencia colectiva.

CE3.3 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- Vigilar a un accidentado para valorar su evolución.
- Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.
- Efectuar la maniobra frente-mentón.

CE3.4 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia en un accidentado con atragantamiento:

- Seleccionar la maniobra en función de la edad de un accidentado según un protocolo.
- Valorar la gravedad de la obstrucción según un protocolo.
- Aplicar las maniobras de desobstrucción según un protocolo.
- Efectuar la desobstrucción de una embarazada.
- Concretar las pautas de comunicación con el servicio de emergencia en una obstrucción grave.

CE3.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- Aplicar las técnicas oportunas recogidas en un protocolo establecido ante posibles accidentados con lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos.
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con crisis convulsiva.
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con quemaduras.
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con hemorragia externa.
- Actuar conforme a un protocolo establecido ante situaciones de parto inminente.

CE3.6 En un supuesto práctico de primeros auxilios en situación de emergencia a un accidentado:

- Actuar en función de la gravedad y el tipo de lesiones.
- Determinar las técnicas de primeros auxilios que se deben aplicar.
- Discriminar las técnicas que no debe aplicar el primer interviniente de forma autónoma, por exceso de riesgo o por ser específicas de otros profesionales.
- Discriminar los casos y/o circunstancias en los que no se debe intervenir directamente por exceso de riesgo o por ser específicos de otros profesionales.

C4: Aplicar técnicas de movilización e inmovilización en la atención inicial a accidentados para su traslado.

CE4.1 Describir los métodos para efectuar el rescate de un accidentado según un protocolo.

CE4.2 Describir los métodos de inmovilización aplicables para un transporte seguro cuando el accidentado tiene que ser trasladado.

CE4.3 En un supuesto práctico de movilización e inmovilización de un accidentado, elegir un método dadas las posibles lesiones del accidentado y/o las circunstancias de los accidentes.

CE4.4 Describir lesiones, patologías y traumatismos susceptibles de atención inicial y aspectos a tener en cuenta para su prevención, en función del medio en el que se desarrolla la actividad para:

- Describir causas que lo producen.
- Definir síntomas y signos.
- Precisar pautas de actuación y atención inicial según un protocolo.

CE4.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.
- Efectuar la maniobra frente-mentón.
- Explicar las repercusiones de un traslado inadecuado.
- Confeccionar camillas y sistemas para la inmovilización y transporte de enfermos y/o accidentados utilizando materiales convencionales e inespecíficos o medios de fortuna.

C5: Aplicar técnicas de comunicación y de apoyo emocional a accidentados, familiares e implicados, presentes en el entorno de la emergencia.

CE5.1 Definir un protocolo de comunicación con accidentados y con posibles testigos e implicados en una situación de emergencia.

CE5.2 Describir unas técnicas de la comunicación con el accidentado en función de su estado de consciencia.

CE5.3 En un supuesto práctico de una situación que dificulta la comunicación y donde se presta asistencia a un accidentado:

- Asegurar el entorno de intervención según protocolo establecido.
- Aplicar técnicas facilitadoras de la comunicación interpersonal.
- Discriminar los factores que predisponen ansiedad.

CE5.4 En un supuesto práctico en situación de emergencia donde se especifican situaciones de tensión ambiental, especificar las técnicas a emplear para:

- Controlar una situación de duelo según un protocolo establecido.
- Controlar situaciones de ansiedad y angustia según protocolo establecido.
- Controlar situaciones de agresividad según protocolo establecido.

CE5.5 En un supuesto práctico de aplicación de primeros auxilios no exitoso (muerte del accidentado), describir las posibles manifestaciones de estrés de la persona que socorre e indicar las acciones para superar psicológicamente el fracaso.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.3, CE1.4 y CE1.5; C2 respecto a CE2.3 y CE2.4; C3 respecto a CE3.3, CE3.4, CE3.5 y CE3.6; C4 respecto a CE4.3 y CE4.5; C5 respecto a CE5.3, CE5.4 y CE5.5.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

Contenidos

1 Valoración inicial del accidentado como primer interviniente

El botiquín de primeros auxilios: instrumentos, material de cura, fármacos básicos.
Primeros auxilios: concepto, principios generales, objetivos y límites.
El primer interviniente: actitudes, funciones, responsabilidad legal, riesgos y protección, responsabilidad y ética profesional.
El primer interviniente como parte de la cadena asistencial.
Terminología anatomía y fisiología.
Terminología médico-sanitaria de utilidad en primeros auxilios.
Actuación general ante emergencia colectiva y catástrofe: conceptos relacionados con emergencias colectivas y catástrofes, métodos de "triage" simple, norias de evacuación.

2 Asistencia al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico como primer interviniente

La Cadena de Supervivencia: eslabones de actuación.
Características de la Cadena de Supervivencia.
Resucitación cardiopulmonar básica (RCPB): valoración del nivel de consciencia; comprobación de la ventilación; protocolo de RCPB ante una persona inconsciente con signos de actividad cardiaca; protocolo de RCPB ante una persona con parada cardio-respiratoria; RCPB en niños de 1 a 8 años y RCPB en lactantes.
Transporte de un enfermo repentino o accidentado: valoración de la situación; posiciones de transporte seguro; técnicas de inmovilización y transporte utilizando medios convencionales y materiales inespecíficos o de fortuna; confección de camillas utilizando medios convencionales o inespecíficos.

3 Atención inicial de primeros auxilios en situaciones de emergencia sin parada cardio-respiratoria

Valoración del accidentado: primaria y secundaria.
Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado para asegurar el posible traslado: posición lateral de seguridad, posiciones de espera no lesivas o seguras, recogida de un lesionado.
Métodos para desobstruir la vía aérea y facilitar la respiración: accesorios de apoyo a la ventilación y oxigenoterapia.
Intoxicaciones por vía respiratoria: intoxicaciones por inhalación de humos y gases.
Signos y síntomas de urgencia: fiebre, crisis anafilácticas, vómitos y diarrea, desmayos, lipotimias, síncope y "shock".
Heridas: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.
Hemorragias: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.
Traumatismos: esguinces, contusiones, luxaciones, fracturas, traumatismos torácicos, traumatismos craneoencefálicos, traumatismos de la columna vertebral, síndrome de aplastamiento, politraumatizados y traslados.
Accidentes de tráfico: orden de actuación, medidas respecto a la seguridad de la circulación y a los heridos en el accidente y aspectos esenciales de los accidentes de tráfico.
Lesiones producidas por calor y por frío.
Cuerpos extraños: en la piel, ojos, oídos y nariz.
Accidentes eléctricos. Electrocutión: lesiones producidas por la electricidad y los rayos.
Intoxicaciones por alcohol y estupefacientes.
Cuadros convulsivos: epilepsia y otros cuadros convulsivos.

4 Intervención de apoyo psicológico al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia como primer interviniente

Psicología de la víctima.

Comunicación: canales y tipos. Comunicación asistente-accidentado.

Comunicación asistente-familia.

Habilidades sociales. Actitudes personales que facilitan o dificultan la comunicación.

Estrategias de control del estrés.

Apoyo psicológico ante situaciones de emergencia: crisis, duelo, tensión, agresividad y ansiedad.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la asistencia como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3

SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

| | |
|-------------------|--|
| Nivel: | 2 |
| Código: | MF0711_2 |
| Asociado a la UC: | UC0711_2 - ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA |
| Duración (horas): | 60 |
| Estado: | BOE |

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.3 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.4 Diferenciar las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, multiplicación y mecanismos de transmisión.

CE1.5 Explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.6 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.7 Identificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización y sus condiciones de empleo.

CE1.8 En un supuesto práctico de limpieza, desinfección y desinsectación de un local dado y dedicado a la elaboración o servicio de alimentos y bebidas:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Identificar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar diestramente las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar y desinsectar.

C2: Especificar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Relacionar los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas con la actividad de hostelería.

- CE2.3** Identificar los parámetros básicos que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.
- CE2.4** Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.
- CE2.5** Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.
- C3:** Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- CE3.1** Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.
- CE3.2** Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individuales, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.
- CE3.3** Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.
- C4:** Deducir la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.
- CE4.1** Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.
- CE4.2** Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.
- CE4.3** Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.
- CE4.4** En un supuesto práctico de uso eficiente de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería caracterizado por un proyecto dado:
- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
 - Explicar un programa básico de ahorro de agua y de energía y sus posibles medidas de seguimiento y control.
 - Deducir las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.5; C4 respecto a CE4.4.

Otras Capacidades:

Respetar y demostrar sensibilidad ambiental.

Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

Contenidos

1 Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos y aplicaciones.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

Calidad higiénico-sanitaria.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Personal manipulador: requisitos de los manipuladores de alimentos, reglamento, salud e higiene personal, vestimenta y equipo de trabajo autorizados, heridas y su protección, asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

2 Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

Concepto y niveles de limpieza.

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.

Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.

Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

3 Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes.

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.

Medidas de prevención y protección: en instalaciones, en utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad: prendas de protección, adecuación y normativa aplicable.

Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas.

Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua o inundaciones.

Planes de emergencia y evacuación.

Primeros auxilios.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la actuación bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior), Diplomatura o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4

Gestión de refugios y albergues de montaña

| | |
|-------------------|---|
| Nivel: | 2 |
| Código: | MF2190_2 |
| Asociado a la UC: | UC2190_2 - Gestionar y comercializar servicios propios de refugios y albergues de montaña |
| Duración (horas): | 60 |
| Estado: | BOE |

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Describir las características del subsector de turismo de naturaleza en el marco del sistema turístico y, en particular, el alojamiento, la restauración y las actividades de turismo activo asociadas, considerando las relaciones de los respectivos establecimientos con otras empresas y los circuitos y tipos de información que se generan.
- CE1.1** Explicar la evolución del concepto de turismo a lo largo del tiempo, identificando los elementos que componen el sistema turístico.
 - CE1.2** Interpretar las variables que configuran el mercado turístico, estimando su situación actual y tendencias que se detectan.
 - CE1.3** Explicar las peculiaridades del turismo de naturaleza dentro del mercado turístico y su relación con el medio natural, especialmente si están ubicados en espacios protegidos.
 - CE1.4** Describir las características del turismo sostenible y sus factores determinantes, incidiendo en las normas básicas para minimizar los posibles impactos ambientales.
 - CE1.5** Diferenciar los distintos tipos de establecimientos de alojamiento de montaña, según la normativa autonómica que corresponda.
 - CE1.6** Describir las relaciones externas de los establecimientos de alojamiento de montaña con otras empresas.
 - CE1.7** Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de la actividad de alojamiento de montaña.
- C2:** Diseñar diferentes proyectos de explotación de un refugio o albergue de montaña, en función de las especificaciones de las convocatorias de las organizaciones y administraciones competentes.
- CE2.1** Reconocer los sistemas o procedimientos de adjudicación de la explotación de servicios en refugios o albergues de montaña.
 - CE2.2** Identificar los tipos de contrato y modalidades de explotación de servicios en refugios o albergues de montaña establecidos por las administraciones públicas o entidades privadas propietarias de estos establecimientos.
 - CE2.3** Describir la idea básica del proyecto y sus características esenciales como paso previo a su estudio.
 - CE2.4** Definir los objetivos y estimar la viabilidad para la explotación de los servicios de un refugio o albergue de montaña de manera que pueda controlarse su cumplimiento.

CE2.5 Determinar el tipo de estructura organizativa y las necesidades de recursos humanos, a partir de la cual se cumplan los objetivos establecidos.

CE2.6 En supuestos prácticos de proyectos de explotación de servicios en refugios o albergues de montaña que ofrecerá el establecimiento, definir los servicios identificando:

- Sus características técnicas.
- Los elementos innovadores y caracteres diferenciales frente a la posible competencia.
- Las necesidades de mobiliario y equipo, en función del tipo, categoría y características del refugio o albergue de montaña que se vaya a poner en explotación, servicios objeto de prestación, estructura y composición del inmovilizado y posibilidades de financiación.
- El proceso productivo.
- El sistema de calidad.
- Los sistemas de seguridad del establecimiento y de los clientes.

C3: Describir el proceso de constitución y puesta en marcha de negocios de explotación de servicios en refugios o albergues de montaña, en cumplimiento de la legislación vigente.

CE3.1 Diferenciar los conceptos de empresa, empresario y establecimiento mercantil, así como sus tipos y características.

CE3.2 Identificar los profesionales y entidades estatales, autonómicas y locales que prestan información y asesoramiento sobre trámites relativos a constitución de pequeñas empresas y, en particular, las dedicadas a la explotación de servicios en refugios y albergues de montaña, ayudas y subvenciones para su creación, fuentes de financiación, obligaciones fiscales y proyectos de viabilidad empresarial.

CE3.3 Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresario.

CE3.4 Explicar los requisitos legales, trámites, documentos y organismos relacionados con la creación, constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas, de acuerdo con la forma jurídica de la figura del empresario adoptada en función de actividad económica y recursos disponibles.

CE3.5 Describir la legislación vigente que afecta al funcionamiento del refugio o albergue de montaña.

C4: Aplicar técnicas para la compra y aprovisionamiento de mobiliario, equipos y mercancías en función de la puesta en marcha de refugios o albergues de montaña y para cubrir las exigencias derivadas de la explotación de sus servicios, determinando lo más rentable.

CE4.1 Estimar las técnicas de relación con proveedores más adecuadas para resolver situaciones comerciales tipo en pequeñas empresas dedicadas a la actividad de alojamiento de montaña.

CE4.2 Describir diversos sistemas de almacenamiento, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.

CE4.3 En supuestos prácticos de compra y aprovisionamiento:

- Calcular pedidos de mercancías para cubrir necesidades derivadas de los servicios prestados, redactando las solicitudes de compra correspondientes.
- Efectuar la recepción de las mercancías solicitadas, cumplimentando la documentación correspondiente.

- Efectuar operaciones de control que detecten posibles deterioros o pérdidas y desviaciones entre las cantidades y las calidades de las mercancías solicitadas y las recibidas, especificando medidas para su resolución y utilizando la documentación e información correspondiente.
- Realizar o proponer su posterior ubicación, almacenaje o distribución, respetando la normativa higiénico-sanitaria.

CE4.4 Describir y utilizar la documentación necesaria para el control del almacén.

C5: Estimar posibles precios de ofertas gastronómicas y de alojamiento propias de refugios o albergues de montaña, de modo que resulten rentables y cumplan con los objetivos establecidos en el proyecto de explotación.

CE5.1 Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de servicios aplicables en refugios o albergues de montaña.

CE5.2 En supuestos prácticos de ofertas de alojamiento y gastronómicas debidamente caracterizadas, propias de refugios o albergues de montaña:

- Obtener costes directos e indirectos de los servicios o productos ofrecidos, indicando los documentos consultados y realizando sus cálculos.
- Complimentar la documentación específica.
- Calcular precios de la oferta de alojamiento y gastronómica de refugios o albergues de montaña.

C6: Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control económico, comercial y de la producción, necesarios para el ejercicio de la actividad de alojamiento en refugios o albergues de montaña.

CE6.1 Identificar los sistemas y procesos de gestión económica y financiera que mejor se adaptan a la actividad de alojamiento en refugios o albergues de montaña.

CE6.2 Identificar los sistemas y procesos de gestión de la producción y del servicio que mejor se adaptan a la actividad de alojamiento en albergues y refugios de montaña y a distintos niveles de producción.

CE6.3 Identificar los sistemas y procesos de gestión comercial que mejor se adaptan a la actividad de alojamiento en refugios o albergues de montaña y a distintos niveles de producción.

CE6.4 Argumentar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

CE6.5 En supuestos prácticos de ejercicio de la actividad de alojamiento en refugios o albergues de montaña:

- Realizar el diario de producción y cierre de caja.
- Aplicar métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja.
- Controlar los consumos de mercancías y bienes en general que cubran supuestas exigencias de explotación, de modo que se puedan determinar los costes de producción de los distintos servicios prestados en el refugio o albergue de montaña.
- Comparar y aplicar sistemas de organización de la información que proporcionen datos actualizados sobre situaciones económico-financieras de supuestos refugios o albergues de montaña.
- Aplicar métodos sencillos para la gestión y control de la calidad de los servicios prestados.

- C7:** Aplicar técnicas de gestión de personal aplicables en refugios y albergues de montaña, de manera que se consiga la integración de los trabajadores y los objetivos productivos del establecimiento.
- CE7.1** Describir los factores y criterios de estructuración que determinan una organización eficaz.
- CE7.2** Justificar la finalidad de la función de integración como complementaria de la función de organización.
- CE7.3** En supuestos prácticos de gestión de personal en un refugio o albergue de montaña, coordinar equipos de trabajo, integrando las necesidades del grupo en el marco de objetivos, políticas o directrices predeterminados.
- C8:** Desarrollar acciones comerciales aplicables a albergues y refugios de montaña y aplicar técnicas de comunicación, estimando su importancia para el logro de los objetivos empresariales.
- CE8.1** Describir ficheros de clientes actuales y potenciales en los que se puedan incluir los datos relevantes para los objetivos de promoción de ventas y otras acciones de marketing.
- CE8.2** En supuestos prácticos de comercialización:
- Aplicar técnicas para definir segmentos de la demanda de alojamientos en refugios o albergues de montaña y reconocer fuentes de información que permitan describir sus características.
 - Identificar los elementos principales de los servicios prestados por determinados refugios o albergues de montaña y efectuar comparaciones para identificar las características diferenciales y las ventajas competitivas con respecto a otras ofertas de semejante naturaleza de la zona.
 - Describir y aplicar las técnicas de comunicación y promoción de ventas, y argumentar propuestas de acciones promocionales e ideas y conceptos para el desarrollo de los soportes.
- CE8.3** Identificar las técnicas y elementos para lograr la fidelización de los clientes de refugios o albergues de montaña.
- CE8.4** Explicar las funciones de los canales de distribución y diferenciar los tipos y formas de distribución del turismo de naturaleza.
- CE8.5** Reconocer y describir las técnicas sencillas de merchandising aplicables en los refugios o albergues de montaña.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C2 respecto a CE2.6; C4 respecto a CE4.3; C5 respecto a CE5.2; C6 respecto a CE6.5; C7 respecto a CE7.3; C8 respecto a CE8.2.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos establecidos en el proyecto de explotación del refugio o albergue de montaña.

Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.

Demostrar un buen hacer profesional en el desempeño de las actividades en el refugio o albergue de montaña.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo, si lo hubiera, del refugio o albergue de montaña y compartir información con él.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados. Demostrar creatividad en el desarrollo del trabajo que realiza.

Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad. Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos. Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para utilizarlos en su trabajo.

Contenidos

1 Estudio del sector turístico y los alojamientos en el medio natural de montaña.

El sector turístico: Diferentes formas de turismo. Turismo sostenible de las zonas de montaña. El turismo de naturaleza: definición y modalidades. Categorías de espacios naturales y su normativa. Normativas y tipologías de turismo de naturaleza según las diferentes Comunidades Autónomas. Diagnóstico del sector: Puntos fuertes y débiles. Amenazas y oportunidades. La estacionalización. Los alojamientos en el medio natural de montaña. Características y tipos. Servicios ofertados. Infraestructuras, mobiliario y equipamiento básico de un refugio o albergue de montaña.

2 Explotación de un refugio o albergue de montaña

El proyecto de explotación de un refugio o albergue de montaña. Empresa, empresario y establecimiento mercantil. Profesionales, organismos y asociaciones relacionadas con la explotación de refugios y albergues de montaña. Comercialización del servicio de alojamiento en refugios y albergues de montaña: El posicionamiento del refugio. Fijación de precios de los servicios y obligatoriedad contractual en materia de precios. Identificación y características del público objetivo. La comercialización de los servicios: Acciones de comunicación y publicidad. Ferias. Guías. Federaciones y clubes deportivos. Compra, aprovisionamiento y control de consumos y costes en refugios y albergues de montaña: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas, productos de limpieza y demás mercancías y equipos. Negociación con proveedores. La función de integración de personal: Definición y objetivos. Relación con la función de organización. Técnicas de comunicación y de motivación adaptadas a la integración de personal: identificación y aplicaciones. Recepción y almacenamiento de mercancías. Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Gestión y control de calidad del servicio en refugios y albergues de montaña: Concepto de calidad por parte del cliente o usuario de refugios y albergues de montaña. Programas, procedimientos e instrumentos específicos. Aplicaciones. Técnicas de control de calidad del servicio.

3 Gestión económica-administrativa de la actividad del refugio o albergue de montaña

Análisis sencillo de la situación económico-financiera del refugio o albergue de montaña. Diario de producción y cierre de caja. Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información. Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad. Control de consumos y costes: Cálculo del coste de materias primas y productos; registro documental. Uso de las correspondientes aplicaciones informáticas de gestión económico-administrativa.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Aula de gestión de 45 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión y comercialización de servicios propios de refugios y albergues de montaña, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:

- Formación académica de Ingeniero/a Técnico/a, Diplomado/a o Arquitecto/a Técnico/a, titulaciones de grado equivalente o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes

MÓDULO FORMATIVO 5

COMUNICACIÓN EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL

| | |
|-------------------|---|
| Nivel: | 2 |
| Código: | MF9998_2 |
| Asociado a la UC: | UC9998_2 - COMUNICARSE EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL |
| Duración (horas): | 120 |
| Estado: | BOE |

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar técnicas de interpretación de ideas derivadas de informaciones orales en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, dentro del propio campo de especialización o de interés laboral, emitidas de forma presencial o a través de cualquier medio o soporte de comunicación sin excesivos ruidos ni distorsiones.

CE1.1 Captar los puntos principales y detalles relevantes de mensajes grabados o de viva voz, bien articulados, que contengan instrucciones, indicaciones u otra información entre varios interlocutores.

CE1.2 Comprender conversaciones informales en transacciones y gestiones cotidianas y estructuradas, o menos habituales, sobre temas de un entorno personal - identificación personal, intereses, otros-, familiar y profesional de clientes tipo.

CE1.3 Interpretar instrucciones y mensajes orales, comprendiendo aspectos generales, realizando anotaciones y consiguiendo aclaraciones sobre aspectos ambiguos, siempre que pueda pedir que se le repita, o que se reformule, aclare o elabore algo de lo que se le ha dicho.

CE1.4 En un supuesto práctico de interpretación de comunicaciones orales, en una situación profesional definida en la que se simula la atención a un cliente:

- Identificar las demandas formuladas oralmente por el cliente, interno o externo, explicando las ideas principales a un superior.
- Identificar los elementos no verbales de comunicación, haciendo evidente al interlocutor que se le presta la atención requerida.
- Realizar anotaciones sobre elementos importantes del mensaje mientras se escucha el mismo.
- Aplicar estrategias para favorecer y confirmar la recepción del mensaje.

C2: Aplicar técnicas de interpretación con un nivel de usuario básico en documentos escritos en lengua inglesa, con distintos tipos de informaciones y formato, garantizando la comprensión de textos cortos y simples, que traten de asuntos cotidianos o de su área de interés o especialización.

CE2.1 Interpretar el sentido general, los puntos principales e información relevante de documentos con léxico habitual o menos frecuente, dentro de un área de interés o especialidad

profesional e identificar herramientas y recursos de traducción de acceso rápido, justificando su uso.

CE2.2 Interpretar el mensaje de cartas, faxes o correos electrónicos de carácter formal, oficial o institucional como para poder reaccionar en consecuencia.

CE2.3 Localizar con facilidad información específica de carácter concreto en textos periodísticos en cualquier soporte, bien estructurados y de extensión media, reconociendo las ideas significativas e identificando las conclusiones principales siempre que se puedan releer alguna de las partes.

CE2.4 Identificar, entendiendo la información específica de carácter concreto en páginas Web y otros materiales de referencia o consulta claramente estructurados sobre asuntos ocupacionales relacionados con su especialidad o con sus intereses.

CE2.5 En un supuesto práctico de interpretación de comunicaciones escritas, a partir de documentos reales y habituales pertenecientes al campo de especialización:

- Identificar el tipo de información solicitada en cada apartado a fin de dar cumplida contestación.
- Identificar las características del tipo de documento incorporando la información demandada.
- Extraer detalles específicos tales como nombres, horas, fechas, tarifas, cuotas, precios, características técnicas, u otras, de fuentes y textos diversos.
- Interpretar con exactitud expresiones específicas del ámbito profesional.
- Inferir el posible significado de palabras y expresiones desconocidas a partir del análisis del contexto en el que se encuentran.
- Traducir el contenido de los documentos garantizando el respeto a la temática de la actividad profesional.
- Comprobar la comprensión y comunicarlo a la persona responsable.

CE2.6 Comprender la información específica de carácter concreto en avisos, carteles, rótulos de advertencia y peligro.

CE2.7 Contextualizar la información traducida en textos escritos en lengua inglesa con un nivel de usuario básico.

CE2.8 Traducir la documentación no compleja ni extensa de manera precisa, utilizando las herramientas de traducción adaptadas a la comprensión del texto.

C3: Expresarse oralmente, en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, demostrando claridad y detalle, en situaciones tipo no complejas del ámbito social y profesional, adecuando el discurso a la situación comunicativa.

CE3.1 Identificar transacciones y gestiones tales como estructuras, registros y formalidades obteniendo los datos precisos para el desarrollo de la actividad profesional.

CE3.2 En un supuesto práctico de simulaciones de transmisión de mensajes e instrucciones orales de forma presencial, directa, o telefónica:

- Transmitir el mensaje propuesto de forma precisa, clara.
- Describir oralmente las fases de las instrucciones o procedimientos propuestos, demostrando precisión.
- Utilizar el vocabulario correspondiente, así como otros elementos del lenguaje que produzcan un discurso claro y coherente.
- Expresar sugerencias comprobando su efecto sobre el interlocutor.
- Ofrecer la información verbal de forma clara en un discurso comprensible.

CE3.3 Analizar la información no oral que se produce en intercambios o conversaciones para ser contrastada con el contexto y así conseguir los datos a obtener.

CE3.4 Participar en conversaciones sencillas, formales, entrevistas y reuniones de carácter laboral, sobre temas habituales en estos contextos, intercambiando información y opiniones

CE3.5 Utilizar con corrección el léxico específico del ámbito profesional con flexibilidad, adaptándolo a las características socioculturales del interlocutor y a las del contexto comunicativo dado, adecuando la formulación del discurso, el registro y los elementos no verbales de la comunicación.

C4: Mantener conversaciones comprensibles, en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, comprendiendo y proporcionando explicaciones en situaciones habituales tipo, rutinarias del ámbito profesional.

CE4.1 En un supuesto práctico de intercambio de información oral, en simulaciones previamente definidas de atención y asesoramiento de clientes a través de conversaciones uno a uno:

- Aplicar las normas de protocolo en el discurso con el interlocutor.
- Informar utilizando las normas de protocolo y cortesía en el registro lingüístico.
- Emplear las estructuras y fórmulas de cortesía de la lengua y cultura del interlocutor, aplicándolas en saludos, despedidas, ofrecimientos, peticiones u otras.
- Expresarse con corrección, de manera comprensible, empleando las expresiones léxicas específicas adecuadas a la actividad profesional.
- Valorar la importancia de los aspectos socioculturales en la comunicación entre interlocutores de distintas lenguas y culturas.

CE4.2 Utilizar el vocabulario técnico adecuado en el marco de la actividad profesional, demostrando el nivel de eficacia y corrección que permita la comunicación, utilizando las expresiones técnicas habituales en las conversaciones con pautas de cortesía asociadas a la cultura de la lengua utilizada y del interlocutor.

CE4.3 En un supuesto práctico de intercambio de información oral, previamente definido en el que se plantean situaciones delicadas o conflictivas:

- Identificar las normas de protocolo, aplicándolas en el saludo al interlocutor.
- Expresar aceptación, no aceptación, conformidad o rechazo en la atención de una consulta, queja o reclamación tipo, utilizando el lenguaje y la entonación adecuada a la situación.
- Pedir disculpas comunicando de manera sucinta los errores cometidos.
- Reformular las expresiones en las que se presentan dificultades.
- Valorar la importancia de los aspectos socioculturales en la comunicación entre interlocutores de distintas lenguas y culturas.
- Presentar la situación al superior responsable para que él se encargue de su resolución.

C5: Aplicar técnicas de redacción y cumplimentación de documentos profesionales sencillos y habituales en las actividades laborales, en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, de manera precisa y en todo tipo de soporte, utilizando el lenguaje técnico apropiado, y aplicando criterios de corrección formal, léxica, ortográfica y sintáctica.

CE5.1 Utilizar con corrección los elementos gramaticales, los signos de puntuación y la ortografía de las palabras de uso general y de las especialidades de su actividad profesional, así como un repertorio de estructuras habituales relacionadas con las situaciones más predecibles, no generando en ningún caso malentendidos y generando efecto de profesionalidad en el destinatario.

CE5.2 Incorporar a la producción del texto escrito los conocimientos socioculturales y sociolingüísticos adquiridos relativos a relaciones interpersonales y convenciones sociales, seleccionando y aportando información, ajustando la expresión al destinatario, al propósito comunicativo, al tema tratado y al soporte textual con cortesía.

CE5.3 En un supuesto práctico de gestión de reclamaciones, incidencias o malentendidos:

- Identificar los documentos para la formalización de la gestión deseada.
- Describir por escrito las características esenciales de la información o requerimiento propuesto.
- Expresar aceptación, no aceptación, conformidad o rechazo en la atención de una consulta, queja o reclamación tipo, utilizando el lenguaje adecuado a la actividad profesional.
- Redactar un conjunto de instrucciones dirigidas al destinatario propio de la comunicación.
- Complimentar el documento específico detallando los datos requeridos con precisión.
- Resumir las informaciones procedentes de diversas fuentes en un informe breve y sencillo.
- Verificar la corrección gramatical y ortográfica del texto.
- Pedir disculpas comunicando de manera clara y sencilla los errores cometidos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.5; C3 respecto a CE3.2; C4 respecto a CE4.1 y CE4.3; C5 respecto a CE5.3

Otras Capacidades:

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

Contenidos

1 Comprensión del mensaje oral emitido en lengua inglesa con un nivel de usuario básico

Comprensión de textos orales: expresión e interacción.

Estrategias de comprensión: movilización de información previa sobre tipo de tarea y tema, identificación del tipo textual, adaptando la comprensión al mismo, distinción de tipos de comprensión, formulación de hipótesis sobre contenido y contexto, reformulación de hipótesis e información a partir de la comprensión de nuevos elementos, reconocimiento del léxico escrito común, distinción y aplicación a la comprensión del texto oral, los significados y funciones específicos generalmente asociados a diversas estructuras sintácticas de uso común según el contexto de comunicación, aspectos socioculturales y sociolingüísticos: convenciones sociales, normas de cortesía y registros; costumbres, valores, creencias y actitudes.

Funciones comunicativas: iniciación y mantenimiento de relaciones personales y sociales.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico oral de uso común (recepción).

Patrones sonoros acentuales, rítmicos y de entonación.

2 Elaboración del mensaje oral emitido en lengua inglesa con un nivel de usuario básico

Producción de textos orales: expresión e interacción.

Estrategias de producción.

Planificación: concebir el mensaje con claridad, distinguiendo su idea o ideas principales y su estructura básica, adecuar el texto al destinatario, contexto y canal.

Ejecución: expresar el mensaje con claridad y coherencia, estructurándolo adecuadamente y ajustándose, en su caso, a los modelos y fórmulas de cada tipo de texto, reajustar la tarea o el mensaje, tras valorar las dificultades y los recursos disponibles, apoyarse en y sacar el máximo partido de los conocimientos previos, compensar las carencias lingüísticas mediante procedimientos lingüísticos, paralingüísticos o paratextuales.

Lingüísticos: definir o parafrasear un término o expresión, pedir ayuda, señalar objetos, usar deícticos o realizar acciones que aclaran el significado, usar lenguaje corporal culturalmente pertinente -gestos, expresiones faciales, posturas, contacto visual o corporal- y cualidades prosódicas convencionales.

Aspectos socioculturales y sociolingüísticos.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico oral de uso común (producción).

3 Comprensión del mensaje escrito emitido en lengua inglesa con un nivel de usuario básico

Comprensión de textos escritos: expresión e interacción.

Estrategias de comprensión: identificación de información esencial, los puntos más relevantes y detalles importantes en textos, distinción de tipo de texto y aplicar las estrategias más adecuadas para comprender el sentido general, la información esencial, los puntos e ideas principales o los detalles relevantes del texto, aplicación a la comprensión del texto, los conocimientos sociolingüísticos, inferencia y formulación de hipótesis sobre significados a partir de la comprensión de distintos elementos, distinción de la función o funciones comunicativas principales del texto, reconocimiento del léxico escrito común y estructuras sintácticas de uso frecuente.

Aspectos socioculturales y sociolingüísticos.

Funciones comunicativas: iniciación y mantenimiento de relaciones personales y sociales.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico escrito de uso común (producción).

Patrones gráficos y convenciones ortográficas.

4 Producción del mensaje escrito emitido en lengua inglesa con un nivel de usuario básico

Producción de textos escritos: expresión e interacción.

Estrategias de producción. Planificación: movilizar las competencias generales y comunicativas con el fin de realizar eficazmente la actividad profesional, localizar y usar recursos lingüísticos o temáticos.

Ejecución: expresar el mensaje con claridad ajustándose a los modelos y fórmulas de cada tipo de texto, reajustar la tarea o el mensaje tras valorar las dificultades y los recursos disponibles, apoyarse en y sacar el máximo partido de los conocimientos previos, ajustarse a los patrones ortográficos, de puntuación y de formato de uso común, y algunos de carácter más específico.

Aspectos socioculturales y sociolingüísticos.

Funciones comunicativas: iniciación y mantenimiento de relaciones personales y sociales.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico escrito de uso común (producción).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Instalación de 3 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la comunicación en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 6

Mantenimiento de refugios y albergues de montaña

| | |
|-------------------|--|
| Nivel: | 2 |
| Código: | MF2191_2 |
| Asociado a la UC: | UC2191_2 - Mantener en buen estado de uso las instalaciones del refugio o albergue de montaña y asegurar el funcionamiento de sus sistemas y equipos |
| Duración (horas): | 90 |
| Estado: | BOE |

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Asociar necesidades de mantenimiento y condiciones de uso de instalaciones, habitaciones y demás dependencias a tipos de refugios y albergues de montaña y servicios ofertados.
- CE1.1** Diferenciar las zonas que componen el refugio o albergue de montaña, indicando sus funciones y características.
 - CE1.2** Relacionar necesidades de mantenimiento con los diferentes tipos, capacidades y ubicaciones de refugios o albergues de montaña y con los servicios ofertados.
 - CE1.3** Identificar las instalaciones, sistemas, máquinas y equipos propios de refugios y albergues de montaña, tales como equipos de energía subsidiarios, aparatos de medida de datos meteorológicos o sistemas de emergencia.
 - CE1.4** Identificar los muebles y enseres propios de los refugios o albergues de montaña.
 - CE1.5** Argumentar las implicaciones de asumir o no, el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C2:** Aplicar técnicas para verificar y asegurar el estado y condiciones de uso de los equipos, máquinas y útiles que conforman las dotaciones básicas de refugios y albergues de montaña, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- CE2.1** Explicar los tipos, manejo y riesgos de los equipos, maquinarias, herramientas y utensilios de uso común en el mantenimiento de habitaciones y demás dependencias de refugios y albergues de montaña.
 - CE2.2** Describir las aplicaciones, limpieza y mantenimiento de uso de equipos, maquinaria, herramientas y utensilios habituales en la dotación de refugios y albergues de montaña.
 - CE2.3** En casos prácticos de mantenimiento de máquinas y útiles propios de refugios y albergues de montaña:
 - Seleccionar los productos y utensilios necesarios para su mantenimiento sencillo.
 - Realizar operaciones sencillas de mantenimiento de las máquinas utilizadas habitualmente para la limpieza en refugios y albergues de montaña: aspiradoras o máquinas de limpieza a vapor.
 - Efectuar el mantenimiento de otras máquinas, herramientas y utensilios.

C3: Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones y demás dependencias de refugios y albergues de montaña, utilizando la maquinaria y útiles adecuados.

CE3.1 Identificar pavimentos, materiales y revestimientos utilizados habitualmente en los diferentes refugios y albergues de montaña, describiendo las características más importantes de cada uno de ellos.

CE3.2 Identificar los productos de limpieza, mantenimiento y conservación de superficies, desinfectantes, insecticidas y ambientadores, señalando sus principales componentes, la forma correcta de uso y las aplicaciones más habituales.

CE3.3 En casos práctico, de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes:

- Seleccionar los productos, utensilios y maquinaria necesarios.
- Seleccionar la técnica de limpieza más adecuada al caso planteado.
- Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones y demás instalaciones, siguiendo los parámetros de orden y métodos estipulados e indicando los puntos clave que se deben tener en cuenta.

CE3.4 Especificar la forma de procesar los objetos olvidados por los clientes o usuarios.

C4: Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones y demás instalaciones de refugios y albergues de montaña.

CE4.1 Identificar e interpretar las normas vigentes en materia de seguridad, higiene y salud, en particular las que afectan a la preparación y puesta a punto de habitaciones, locales, demás instalaciones y equipos utilizados en refugios y albergues de montaña.

CE4.2 Identificar los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas propios de albergues y refugios de montaña.

CE4.3 En supuestos prácticos de preparación y puesta a punto de instalaciones de refugios y albergues de montaña, aplicar los criterios de seguridad y protección ambiental en la manipulación de los productos químicos utilizados.

CE4.4 Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad laboral, higiene y salud.

C5: Identificar y mantener, aplicando técnicas sencillas de mantenimiento, los sistemas de captación, potabilización, depuración de agua y saneamiento del refugio o albergue de montaña, de modo que el agua sea apta para el consumo humano y se gestionen los lodos resultantes de la depuración.

CE5.1 Identificar el circuito del agua utilizada en el refugio o albergue de montaña desde su captación hasta su depuración.

CE5.2 Identificar los sistemas de saneamiento más utilizados en refugios o albergues de montaña.

CE5.3 Explicar la normativa vigente en el tratamiento y potabilización del agua para que sea apta para el consumo humano.

CE5.4 Explicar la gestión de los residuos sólidos urbanos y los riesgos ambientales de su gestión incorrecta.

CE5.5 En casos prácticos de tratamiento de aguas, detectar necesidades de reparación y aplicar técnicas sencillas de mantenimiento o reparación de la depuradora de agua o el sistema de depuración y explicar la gestión de los lodos resultantes de la depuración.

CE5.6 En casos prácticos de tratamiento de aguas, aplicar técnicas sencillas de mantenimiento o reparación de la red de saneamiento del refugio o albergue de montaña.

CE5.7 Argumentar las implicaciones de asumir o no, el compromiso de mantener y cuidar los sistemas de captación, potabilización y depuración de agua, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C6: Identificar y mantener, aplicando técnicas sencillas de mantenimiento, los sistemas de suministro de energía de refugios o albergues de montaña.

CE6.1 Identificar las fuentes de energías renovables y no renovables más utilizadas en refugios o albergues de montaña.

CE6.2 En casos prácticos de comprobación de sistemas de suministro de energía de refugios o albergues de montaña, detectar necesidades de reparación y aplicar técnicas sencillas de mantenimiento o reparación de los mismos.

CE6.3 Argumentar las implicaciones de asumir o no el compromiso de mantener y cuidar los sistemas de suministro de energía, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.5; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.3; C4 respecto a CE4.3; C5 respecto a CE5.5, CE5.6 y CE5.7; C6 respecto a CE6.2 y CE6.3.

Otras Capacidades:

Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Responsabilizarse del mantenimiento sencillo de las instalaciones, maquinaria y equipos del refugio o albergue de montaña.

Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.

Demostrar autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con , especialmente en el mantenimiento de los suministros y abastecimientos de energía y agua, y en las pequeñas reparaciones básicas de electricidad y equipamientos básicos del refugio.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos.

Contenidos

1 Utilización de instalaciones, habitaciones y demás dependencias en refugios y albergues de montaña

Instalaciones y equipos básicos. Instalaciones complementarias y auxiliares. La habitación del refugio o albergue de montaña. Dotación de refugios y albergues de montaña: Mobiliario: clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones, aplicaciones y tipo de refugio o albergue de montaña. Ubicación y distribución. Revestimientos: clasificación y caracterización según tipo de refugio o albergue de montaña. Limpieza y mantenimiento de mobiliario: productos utilizados, aplicaciones y técnicas. Sistemas de iluminación. Aplicaciones. Reparaciones a realizar por otros profesionales.

2 Técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, demás dependencias e instalaciones de refugios y albergues de montaña

Equipos, maquinaria, útiles y herramientas: descripción, aplicaciones, limpieza y mantenimiento de uso. Normas de seguridad en su utilización. Prevención de riesgos laborales. Productos utilizados en la limpieza: tipos, aplicaciones y rendimientos. Beneficios e inconvenientes. Riesgos: identificación, causas más comunes y prevención. Técnicas de limpieza: descripción y aplicación. Control de resultados.

3 Captación y tratamiento del agua en refugios y albergues de montaña

Técnicas de captación de aguas en el medio natural de montaña. Captación de agua en la estación invernal. Potabilización y depuración de las aguas. Métodos habituales. Gestión de los lodos resultantes de la depuración. Aguas grises. Saneamiento. Fosas sépticas. Aseos ¿secos¿. Reparaciones básicas, piezas de recambio y herramientas para mantenimiento. Reparaciones a realizar por otros profesionales.

4 Utilización de sistemas de suministro de energía en refugios y albergues de montaña

Energías renovables y no renovables. Energías utilizadas en el refugio o albergue de montaña: generador de gasoil, microcentral hidroeléctrica, energía solar, energía eólica, gas butano o propano. Reparaciones básicas, piezas de recambio y herramientas para mantenimiento. Reparaciones a realizar por otros profesionales.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Taller de hostelería 45 m²

Taller de mantenimiento de 150 m².

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno o alumna.

Taller de limpieza (habitación y baño) de 40 m²

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el mantenimiento en buen estado de uso de las instalaciones del refugio o albergue de montaña y asegurar el funcionamiento de sus sistemas y equipos, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 7

Vigilancia de refugios y albergues de montaña.

| | |
|-------------------|--|
| Nivel: | 2 |
| Código: | MF2192_2 |
| Asociado a la UC: | UC2192_2 - Vigilar el refugio o albergue de montaña y asegurar su comunicación, en colaboración con los servicios públicos que operan en la zona |
| Duración (horas): | 60 |
| Estado: | BOE |

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Describir los procesos de vigilancia del refugio o albergue de montaña y su entorno, con el fin de identificar situaciones de riesgo para las personas o el entorno.
- CE1.1** Describir los procesos y la documentación destinada a registrar y controlar los desplazamientos de los clientes, con el fin de detectar posibles casos de desaparición
 - CE1.2** Describir los procesos de alerta a los servicios públicos que operan en entornos naturales de montaña de modo que se tomen las medidas oportunas referidas a rescate de desaparecidos o riesgos para el entorno.
 - CE1.3** Reconocer las situaciones de riesgo para las personas o el entorno que se puedan producir en las áreas de acampada o vivac próximas al refugio o albergue de montaña y asociar los métodos de prevención y resolución de las mismas.
 - CE1.4** Registrar en la documentación establecida, datos sobre el estado de la fauna y flora del entorno con el objetivo de informar a las autoridades competentes y prevenir daños ambientales.
 - CE1.5** Diferenciar posibles sistemas de vigilancia del refugio o albergue de montaña y explicar su utilidad en función de las características del refugio o albergue de montaña.
- C2:** Interpretar la información meteorológica para conocer el tiempo y su posible evolución y analizar las técnicas de evaluación del manto nívico.
- CE2.1** Describir el comportamiento general de la atmósfera desde el punto de vista meteorológico.
 - CE2.2** Explicar la relación existente entre la presión atmosférica y el tiempo meteorológico.
 - CE2.3** Explicar la formación de situaciones meteorológicas adversas o que puedan comportar peligro para la actividad de montaña, describiendo los signos para detectarlos o preverlos.
 - CE2.4** En un supuesto práctico de información meteorológica:
 - Interpretar la información aportada por un mapa meteorológico y la posible evolución de las condiciones climatológicas.
 - Describir y reconocer, a partir de la identificación del medio, los signos naturales indicadores de cambio meteorológico.
 - Describir y realizar el perfil estratigráfico del manto nivoso.
 - CE2.5** Describir el proceso evolutivo seguido por el manto nivoso según las condiciones de temperatura o gradiente térmico, humedad y vientos predominantes.

CE2.6 Explicar las diferencias en la evolución del manto nívico que se produce en las laderas norte y sur de una montaña.

CE2.7 Enumerar los diferentes tipos de aludes de nieve que se pueden presentar con más frecuencia en el medio de montaña.

CE2.8 Describir las condiciones ambientales predominantes que provocan el desencadenamiento de los diferentes tipos de aludes, como los de placa, de nieve húmeda y nieve en polvo, indicando qué influencia tiene la orografía y vegetación en su desencadenamiento.

CE2.9 Explicar detalladamente la tabla europea del riesgo de aludes.

C3: Valorar la importancia de la observación y registro de datos meteorológicos y aplicar métodos para el uso eficiente de esta información.

CE3.1 Describir el proceso de la toma de datos meteorológicos, explicando la trascendencia de los mismos para la seguridad de las personas y la conservación y protección ambiental.

CE3.2 Identificar y utilizar los aparatos de medida de datos meteorológicos más habituales en los refugios y albergues de montaña y describir su utilización y periodicidad de registro.

CE3.3 En un supuesto práctico de registro de datos meteorológicos:

- Analizar los datos meteorológicos recogidos por los diferentes aparatos de medida e interpretar su significado.
- Realizar el perfil stratigráfico del manto nivoso e interpretar la información explicando cómo prevenir aludes.
- Reconocer las organizaciones destinatarias de la información meteorológica.

CE3.4 Mantener en buen estado los aparatos de una pequeña estación meteorológica de montaña.

C4: Describir la colaboración más habitual requerida por los organismos públicos que operan en entornos de refugios o albergues de montaña o están vinculados con los mismos.

CE4.1 En un supuesto práctico de accidente o situación de emergencia en el entorno de un refugio o albergue de montaña:

- Describir el proceso de alerta a los servicios públicos competentes en rescate.
- Informar a los públicos competentes en rescate sobre la ubicación del accidente, la situación y el número de heridos, el estado de los accesos y el terreno y las condiciones atmosféricas.
- Reconocer las señales habituales realizadas por helicópteros de rescate y organizar el espacio necesario para su aterrizaje.

CE4.2 Identificar las instalaciones, el equipamiento y material del refugio o albergue de montaña que puedan requerir los servicios públicos competentes en rescate en una situación de emergencia, describiendo su uso.

CE4.3 En un supuesto práctico de campaña de sensibilización ambiental organizada por un organismo público, aplicar técnicas de sensibilización desde el refugio o albergue de montaña, de modo que se contribuya al éxito de la misma.

CE4.4 En un supuesto práctico de vigilancia del entorno del refugio o albergue de montaña, reconocer posibles organismos o entidades de colaboración tales como agentes de protección de la naturaleza, gestores de espacios naturales protegidos, servicios de protección de la naturaleza, centros de visitantes o administraciones públicas locales, como ayuntamientos, mancomunidades y comarcas.

C5: Demostrar el funcionamiento y el mantenimiento de uso sencillo de los equipos de telecomunicación más habituales en los refugios y albergues de montaña, relacionándolos con las condiciones de uso y teniendo en cuenta la naturaleza del entorno.

CE5.1 Reconocer los equipos de telecomunicación más habituales en los refugios y albergues de montaña describiendo su funcionamiento.

CE5.2 En un supuesto práctico de telecomunicación en un refugio o albergue de montaña:

- Utilizar los equipos de telecomunicación para comunicarse con el exterior y con otros refugios o albergues de montaña, en función de las condiciones ambientales.
- Describir el uso de repetidores con un emisor transceptor.
- Describir las frecuencias básicas para casos de emergencias.

CE5.3 En un supuesto práctico de comunicación en una zona sin cobertura de telefonía móvil, reconocer los espacios con cobertura.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.3 y CE1.4; C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.3; C4 respecto a CE4.1; C5 respecto a CE5.2

Otras Capacidades:

Responsabilizarse de la vigilancia y la comunicación del refugio o albergue de montaña. Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, especialmente en tareas de colaboración con los servicios públicos que operen en la zona del refugio o albergue de montaña.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a los servicios públicos que operen en la zona del refugio o albergue de montaña.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con la actividad de vigilancia del refugio o albergue de montaña.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos en situaciones críticas.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Adaptarse a situaciones o contextos imprevistos.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para utilizarlos en la vigilancia del refugio o albergue de montaña.

Contenidos

1 Vigilancia y comunicación del refugio o albergue de montaña

La atención a los desplazamientos de los clientes. Vigilancia del entorno: La acampada o vivac. Situaciones de riesgo para las personas y el entorno. Prevención y resolución de situaciones de riesgo. Registro de datos de flora y fauna. Información a las autoridades competentes. Telecomunicación en el refugio o albergue de montaña: Equipos de telecomunicación habituales: Mantenimiento de uso sencillo. Emisor-receptor de radio. Repetidores. Condicionantes para la telecomunicación: Orografía y meteorología.

2 Meteorología y nivología en montaña

Conceptos generales. Análisis y predicción del tiempo. Predicción del tiempo por indicios naturales. Riesgos asociados a los fenómenos atmosféricos y medidas preventivas. Nieve: formación y precipitación. Metamorfismo de la nieve: gradiente. Análisis del manto nivoso: técnicas de sondeo, elaboración de perfiles estratigráficos, estudios de casos prácticos. Aludes de nieve: Constitución del alud. Tipos: placa, nieve reciente y de fusión. Influencia del relieve y la vegetación en el desencadenamiento o estabilización del manto nivoso. Escala europea de riesgos de avalancha. Tratamiento de la información meteorológica en el refugio o albergue de montaña: El proceso de toma de datos meteorológicos. La periodicidad. Los aparatos de medida y técnicas de medida. Interpretación de los datos registrados. Información a los organismos destinatarios de la información.

3 Colaboración con organismos públicos en el refugio o albergue de montaña

Organismos públicos habituales en entornos de refugios y albergues de montaña. Colaboración con la administración ambiental. Situaciones de emergencia: alerta a servicios públicos competentes en rescate. Información sobre el accidente. Equipamiento requerido por los servicios públicos competentes en rescate. Técnicas de sensibilización ambiental.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Entorno natural de baja y media montaña (Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación).

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la vigilancia del refugio o albergue de montaña y asegurar su comunicación, en colaboración con los servicios públicos que operan en la zona, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 8

Técnicas de progresión y porteo humano en terreno montañoso

| | |
|-------------------|--|
| Nivel: | 2 |
| Código: | MF2193_2 |
| Asociado a la UC: | UC2193_2 - Progresar con seguridad por terreno de montaña, especialmente en tareas de colaboración con servicios de emergencia y de aprovisionamiento de refugios y albergues de montaña |
| Duración (horas): | 90 |
| Estado: | BOE |

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir el material y el equipo personal de montaña y porteo y mantenerlo en condiciones óptimas de uso, en cumplimiento de la normativa vigente.

CE1.1 Describir el equipo personal y material de montaña y de porteo, relacionándolo con las diferentes características personales, naturaleza de las tareas y las circunstancias que pueden concurrir, tales como pernoctas o estancias superiores a lo previsto.

CE1.2 Enumerar los diferentes materiales con los cuales se fabrica el equipamiento personal de montaña y porteo.

CE1.3 Describir las características fundamentales del equipamiento personal de montaña y porteo.

CE1.4 Describir la influencia de los factores ambientales en las prestaciones del equipamiento personal de montaña y de porteo

CE1.5 Describir los cuidados en el almacenamiento del equipamiento personal de montaña y de porteo.

CE1.6 En un supuesto práctico de mantenimiento de material y equipo personal de montaña y de porteo:

- Identificar los materiales que lo componen.
- Realizar el mantenimiento del material.
- Realizar maniobras de almacenamiento.

CE1.7 Definir el funcionamiento del sistema de capas en la vestimenta.

CE1.8 Nombrar la normativa actual sobre la homologación y caducidad del equipamiento personal de montaña.

C2: Desplazarse por diferentes tipos de terreno de montaña aplicando técnicas de progresión adecuadas al medio y eficaces.

CE2.1 Localizar la posición del centro de gravedad del cuerpo en función de la técnica aplicada.

CE2.2 Describir el modo de transporte de provisiones y otros materiales necesarios y su distribución en el interior de la mochila de modo que se consiga un porteo seguro.

CE2.3 Describir y realizar el ajuste de la mochila al cuerpo en ascenso y en descenso.

CE2.4 Explicar el modo de desplazarse en terrenos de montaña, detallando la posición de las extremidades superiores e inferiores del cuerpo y el tipo de pisada que se debe realizar en diferentes tipos de pendiente y con distintos tipos de terreno, ya sea hierba, bloques de piedra o glera.

CE2.5 En un supuesto práctico donde se progresa sobre un recorrido por montaña variado no nevado:

- Aplicar la técnica adecuada al ascenso o descenso en un terreno con pendiente de hierba, tarteras y terreno pedregoso y progresar por el mismo.
- Identificar las posibles zonas que presentan peligros objetivos típicos del terreno variado de montaña no nevada.
- Describir la dificultad de los pasos más complicados y la técnica de progresión más adecuada en terreno variado de montaña no nevado.

CE2.6 En un supuesto práctico donde se progresa sobre un recorrido de montaña nevado de tipo nórdico:

- Aplicar la técnica adecuada y realizar una progresión en ascenso calzando raquetas de nieve y empleando bastones de esquí sobre pendientes suaves a moderadas.
- Aplicar la técnica adecuada y realizar un descenso calzando raquetas de nieve y empleando bastones de esquí sobre pendientes suaves a moderadas y aplicando diferentes técnicas.
- Describir el funcionamiento y límites del material de seguridad empleado en terreno nevado.
- Identificar las posibles zonas que presentan peligros objetivos típicos del terreno nevado.
- Describir la dificultad de los pasos más complicados y la técnica de progresión más adecuada a aplicar en terreno nevado de tipo nórdico.
- Establecer rutas alternativas en los puntos con peligros objetivos de montaña y de dificultad en terreno nevado de tipo nórdico.

CE2.7 Explicar la normativa en materia de intervenciones de emergencia en montaña.

C3: Utilizar los instrumentos, mapas e indicios naturales para orientarse en todo tipo de condiciones ambientales de montaña.

CE3.1 En un supuesto práctico de orientación en un entorno de montaña, realizar las siguientes acciones empleando exclusivamente el mapa topográfico:

- Orientar el mapa tomando como referencia el terreno natural circundante.
- Identificar sobre el mapa los elementos naturales más característicos que se puedan ver en el entorno como: ríos, cortados, bosques, pistas forestales, trazados de alta tensión, presas artificiales, carreteras y poblaciones, entre otros.
- Reconocer los collados más visibles.

CE3.2 Explicar y realizar el cálculo distancias y tiempos de un recorrido dado sobre el mapa.

CE3.3 Describir y utilizar los elementos y modo de funcionamiento de una brújula con limbo móvil.

CE3.4 Describir el funcionamiento de un GPS y utilizar sus aplicaciones informáticas sobre cartografía digital.

CE3.5 Describir el funcionamiento de un altímetro y la relación existente con la altura y las condiciones climatológicas de bajas y altas presiones atmosféricas y utilizarlo.

CE3.6 Ante diferentes supuestos prácticos de orientación en terreno de montaña utilizando mapa, brújula, GPS y altímetro:

- Calcular rumbos y azimuts.
- Identificar accidentes geográficos.
- Ubicar puntos sobre el mapa aplicando técnicas de triangulación.
- Confirmar que se está en el recorrido aplicando la técnica de rumbo inverso.
- Identificar puntos en el medio natural tomando rumbos en el mapa.
- Calcular las coordenadas de puntos de referencia del recorrido para introducirlos en el gps.
- Recuperar el recorrido realizado desde el gps.

CE3.7 Describir las técnicas de orientación que se deben utilizar en momentos de visibilidad deficiente.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.6; C2 respecto a CE2.3, CE2.5 y CE2.6; C3 respecto a CE3.1, CE3.2, CE3.3, CE3.4 y CE3.6.

Otras Capacidades:

Demostrar autonomía en la progresión en terreno de montaña.

Demostrar autonomía en el porteo de provisiones y otros materiales en mochila, con caballerías y con otros medios mecánicos, así como en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad. Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas.

Colaborar activamente si es requerido por las autoridades competentes en los rescates de montaña. Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Contenidos

1 Utilización de equipo personal y material de montaña y de porteo

Equipo: Descripción del equipo según el tipo de actividad. Diseño y materiales utilizados en la fabricación. Teoría de las capas. Diagnóstico de deterioro. Mantenimiento del equipo. Material: Descripción del material en función de la actividad. Materiales utilizados en la fabricación. Diseño y construcción. Diagnóstico de deterioro. Caducidad del material de progresión y seguridad. Reparación de urgencia del material de montaña: diagnóstico, reparación y verificación. Herramientas y medios de porteo y transporte. Distribución de cargas en porteo humano.

2 Técnicas de progresión en terreno variado de montaña

Técnicas generales de marcha, por terreno variado sin dificultad, poca inclinación y terreno uniforme. Técnicas específicas de marcha: Progresión en pendientes fuertes de hierba. Progresión en laderas con canchales y gleras. Técnicas de descenso cara a la pendiente. Técnicas de descenso en zigzag. Técnicas de marcha utilizando bastones. Técnicas de marcha en nieve, ascenso y descenso. Técnicas de marcha con raquetas de nieve en ascenso y descenso en: pendiente suave, pendiente pronunciada y paso de resaltes de fuerte pendiente. Técnicas de deslizamiento controlado con raquetas. Equipo. Modo de transporte. Seguridad y gestión del riesgo: equipo de prevención y socorro. Normativa en materia de intervención en emergencias en montaña.

3 Técnicas e instrumentos de orientación

Brújula: características, funcionamiento, tipos y limitaciones. Norte geográfico y magnético. Declinación e inclinación. Navegación terrestre utilizando la brújula y el mapa. GPS (Global Position System): características, funcionamiento, tipos y limitaciones. Aplicaciones informáticas y cartografía digital. Técnicas de orientación. Técnicas de orientación con visibilidad reducida. Elementos naturales para la orientación.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Aula taller de actividades físico-deportivas de 60 m².

Terreno nevado de tipo nórdico (Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación).

Entorno natural de baja y media montaña (Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación).

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la progresión con seguridad por terreno de montaña, especialmente en tareas de colaboración con servicios de emergencia y de aprovisionamiento de refugios y albergues de montaña, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:

-Formación académica de Técnico Superior, Técnico Deportivo Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.

-Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 9

RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

| | |
|-------------------|---|
| Nivel: | 2 |
| Código: | MF1044_2 |
| Asociado a la UC: | UC1044_2 - PREPARAR Y SERVIR DESAYUNOS, ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS Y PLATOS SIGNIFICATIVOS DE LA ZONA |
| Duración (horas): | 120 |
| Estado: | BOE |

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Definir ofertas gastronómicas sencillas propias de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales.

CE1.1 Identificar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

CE1.2 Describir ofertas gastronómicas propias de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales, indicando los elementos que las componen, características y categoría.

CE1.3 En supuestos prácticos de definición de ofertas gastronómicas sencillas para alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales determinados:

- Identificar las variables derivadas de factores dietéticos, económicos, de variedad, gusto y otros, que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas sencillas.
- Componer ofertas gastronómicas sencillas que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad, presentándolas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas del alojamiento.

C2: Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo variedades, cualidades y peculiaridades e identificando los factores culinarios que se deben tener en cuenta en el proceso de elaboración o conservación.

CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas, como forma, color y tamaño, sus cualidades gastronómicas o aplicaciones culinarias básicas y sus necesidades de preelaboración básica y de conservación.

CE2.2 Describir fórmulas usuales de presentación y comercialización de materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE2.3 Identificar lugares apropiados para la conservación y técnicas aplicables de regeneración de materias primas culinarias.

CE2.4 A partir de determinadas ofertas gastronómicas sencillas típicas de la zona y con los datos que fueran necesarios:

- Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas.
- Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar.
- Formalizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar.

- C3:** Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- CE3.1** Identificar los equipos, máquinas y útiles de uso común para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, explicando sus funciones, las normas de utilización, los resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, los riesgos asociados a su manipulación y el mantenimiento de uso necesario.
 - CE3.2** Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género y elaboración, instrucciones recibidas y volumen de producción.
 - CE3.3** Efectuar mantenimientos de uso de diferentes equipos, máquinas y útiles de uso común para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas.
 - CE3.4** Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
 - CE3.5** Argumentar el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C4:** Preparar y presentar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona de acuerdo con la definición del producto y aplicando las respectivas normas de elaboración.
- CE4.1** En un supuesto práctico de explotación de un alojamiento en un entorno rural y/o natural, realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros que resulten necesarias para poder ofrecer desayunos, elaboraciones sencillas y platos significativos de la zona.
 - CE4.2** Aplicar las técnicas correspondientes de elaboración y presentación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de una zona determinada, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- C5:** Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos.
- CE5.1** Justificar los lugares y métodos de almacenamiento, regeneración, conservación o envasado de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones culinarias en función del destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
 - CE5.2** Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación o envasado de materias primas, productos gastronómicos artesanales, preelaboraciones y elaboraciones culinarias, de acuerdo con su estado, métodos y equipos seleccionados y cumpliendo las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria .
- C6:** Diseñar y realizar decoraciones simples con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas sencillas gráficas y de decoración.
- CE6.1** A partir de motivos decorativos, idear formas de decoración y elegir la técnica adecuada en cada caso.
 - CE6.2** Aplicar técnicas gráficas sencillas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
 - CE6.3** Deducir variaciones en el diseño realizado, conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma y color, entre otras.
 - CE6.4** Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

CE6.5 Realizar las respectivas decoraciones sobre bocetos y modelos gráficos.

CE6.6 Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al diseñar las decoraciones.

C7: Desarrollar el proceso de servicio de alimentos y bebidas en el comedor, utilizando las técnicas idóneas según tipo y/o categoría del alojamiento.

CE7.1 Identificar las técnicas de servicio más utilizadas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales, caracterizándolas, explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad según el tipo de alojamiento.

CE7.2 Describir los platos más significativos de diferentes entornos rurales y/o naturales.

CE7.3 De acuerdo con planes o necesidades de trabajo determinados:

- Describir y simular el proceso de acogida y atención al cliente.
- Describir y simular el proceso de venta de alimentos, bebidas y complementos en el alojamiento.
- Describir la composición de una oferta gastronómica determinada de forma que resulte atractiva.
- Seleccionar y usar los equipos y útiles necesarios para el servicio.
- Realizar el servicio de comidas, bebidas y complementos en sala, con la máxima rapidez y eficacia y con el estilo y elegancia que este proceso a la vista del cliente requiere.
- Despedir al cliente, o simular su despedida, de acuerdo con procedimientos definidos y aplicando las técnicas de comunicación adecuadas.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.3 a CE3.5; C4 respecto a CE4.1 y CE4.2; C5 respecto a CE5.2; C6 respecto a todos sus criterios; C7 respecto a CE7.3.

Otras Capacidades:

Respetar los procedimientos y normas internas de alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional en el servicio de restauración de alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.

Cumplir con las normas de correcta prestación del servicio de restauración de alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demostrar autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos en el servicio de restauración de alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Contenidos

1 Ofertas gastronómicas propias de entornos rurales y/o naturales y materias primas alimentarias

Ofertas gastronómicas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales: Grupos de alimentos. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas características de entornos rurales y/o naturales. Diseño de ofertas de comidas sencillas propias de entornos rurales y/o naturales.

Materias primas alimentarias: Clasificación gastronómica: variedades más características de la zona, peculiaridades, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes. Necesidades de conservación y regeneración.

2 Técnicas culinarias elementales

Clasificación, descripción y aplicaciones.

Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.

Tratamiento de los géneros durante los procesos.

Terminología culinaria.

3 Preelaboración y elaboración culinaria propia de alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

Aprovisionamiento interno de géneros. Tratamientos característicos de las materias primas. Aplicaciones de las materias primas. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para preparaciones culinarias sencillas: Clasificación, descripción y aplicaciones. Obtención de elaboraciones básicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos culinarios elementales. Elaboración de desayunos. Tipos de ofertas y composición. Elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona: Definición y tipología de elaboraciones. Esquemas de realización de elaboraciones tipo: fases, riesgos y control de resultados. Realización de las elaboraciones culinarias. Guarniciones: clases, aplicaciones y elaboración. Presentación y decoración. Utilización de equipos de cocina propios de elaboraciones culinarias.

4 Regeneración, conservación y presentación comercial de alimentos en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

Sistemas y métodos básicos de regeneración y conservación de géneros y elaboraciones culinarias y presentación comercial de productos gastronómicos artesanales: Clases, caracterización y equipos. Técnicas. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución, resultados y controles. Identificación de necesidades de regeneración, conservación o presentación comercial. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones. Utilización de equipos de cocina propios de regeneración y conservación de alimentos.

5 Preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

Tipos de comedores según tamaño, ubicación, tipo de alojamiento y/o categoría.

El preservicio: Proceso y secuencia de operaciones más importantes: descripción y ejecución. Disposición de la decoración y ambientación.

El servicio: Comparación de tipos de servicio según tipo de alojamiento. Procesos, normas generales y técnicas de servicio. Aplicaciones según tipos. Normas básicas de protocolo y de comportamiento en la mesa: descripción y aplicación. Formalización de comandas.

El postservicio: Tipos y modalidades de postservicio. Supervisión de instalaciones y equipamiento. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

6 Atención al cliente en restauración

Atención al cliente: tipos de clientes y tratamiento. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas, normas de protocolo y de conducta e imagen personal.

Protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y Unión Europea.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Taller de bar, cafetería y restaurante de 120 m²

Taller de cocina 135 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la preparación y servicio de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.