

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA PRESENTAR OFERTA EN LA CONTRATACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO NEGOCIADO CON PUBLICIDAD DEL SERVICIO DE DESARROLLO DE CONTENIDOS DIDÁCTICOS DE 6 PLANES FORMATIVOS, SU IMPLEMENTACIÓN, ELABORACIÓN DE MANUALES, PREPARACIÓN DE LAS SESIONES FORMATIVAS, TUTORÍAS, IMPARTICIÓN EN MODO PRESENCIAL DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA Y TRANSVERSAL, EVALUACIÓN CONTINUA Y SEGUIMIENTO DE UN TOTAL DE 6 ACCIONES FORMATIVAS QUE SE PONEN EN MARCHA DENTRO DEL PROYECTO DE POSICIONAMIENTO COMPETITIVO Y CONSOLIDACIÓN EMPRESARIAL ENMARcado EN EL PLAN ESTRATÉGICO PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y EMPRESARIAL DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ. PROYECTO FINANCIADO POR LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÁDIZ. (Expte. CEC-PLAN ESTRATÉGICO 8)

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
ÍNDICE**

- 1. OBJETO**
- 2. PRECIO DEL CONTRATO**
- 3. PLAZO DE REALIZACIÓN Y DURACIÓN DEL CONTRATO**
- 4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO**
- 5. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS GENERALES**
- 6. PAGO DEL SERVICIO**
- 7. LUGAR DE REALIZACIÓN DEL SERVICIO**
- 8. PLAZO DE GARANTÍA**
- 9. NORMATIVA LABORAL, SEGURIDAD E HIGIENE**
- 10. RESPONSABILIDAD Y OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA**

ANEXO

I. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

1. OBJETO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas, anexo al Pliego Tipo de Cláusulas Administrativas particulares y parte integrante del mismo, tiene por objeto concretar las actuaciones de la adjudicataria del procedimiento en cuanto a la prestación del servicio a realizar y demás circunstancias de carácter técnico que afecten al contrato.

La descripción de cada una de las acciones formativas específicas y transversales objeto del contrato es la siguiente:

ACCIONES FORMATIVAS OBJETO DEL CONTRATO:

1. Tonelero (12 personas alumnas).
2. Técnico operario para punto limpio (8 personas alumnas).
3. Costura y bordado en productos de marroquinería (10 personas alumnas).
4. Operario Lonja: Manipulación y envasado de productos del mar (10 personas alumnas).
5. Peón de acuicultura (8 personas alumnas).
6. Camarero de Sala/Barman con inglés (12 personas alumnas).

A. FORMACIÓN TRANSVERSAL (común a todas las acciones formativas)

Se impartirá en cada una de las acciones formativas 40 horas de formación transversal. La distribución de las horas en las distintas materias se adaptará a las necesidades específicas de los colectivos.

- Fomento de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres integrando la perspectiva de género en todas las fases de la programación
- Fomento de la no discriminación y lucha contra la exclusión social.
- Fomento de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.
- Fomento del cuidado y respeto del medio ambiente.
- Mercado de trabajo, inserción laboral y autoempleo.

B. FORMACIÓN ESPECÍFICA

1. La formación a desarrollar dentro de la acción formativa de **“Costura y bordado en productos de marroquinería” (600 horas)**, se distribuye del siguiente modo:
 - Formación teórica específica: 190 horas
 - Formación práctica específica: 370 horas
 - Formación transversal: 40 horas
2. La formación a desarrollar dentro de la acción formativa de **“Camarero de sala/Barman con inglés” (500 horas)**, se distribuye del siguiente modo:
 - Formación teórica específica: 140 horas
 - Formación práctica específica: 320 horas
 - Formación transversal: 40 horas
3. La formación a desarrollar dentro de la acción formativa de **“Tonelería” (500 horas)**, se distribuye del siguiente modo:
 - Formación teórica específica: 100 horas
 - Formación práctica específica: 360 horas
 - Formación transversal: 40 horas

4. La formación a desarrollar dentro de la acción formativa de **“Técnico operativo para punto limpio” (600 horas)**, se distribuye del siguiente modo:
 - Formación teórica específica: 120 horas
 - Formación práctica específica: 440 horas
 - Formación transversal: 40 horas

5. La formación a desarrollar dentro de la acción formativa de **“Operario Lonja: Manipulación y Envasado de Productos del Mar” (600 horas)**, se distribuye del siguiente modo:
 - Formación teórica específica: 120 horas
 - Formación práctica específica: 440 horas
 - Formación transversal: 40 horas

6. La formación a desarrollar dentro de la acción formativa de **“Peón de Acuicultura” (600 horas)**, se distribuye del siguiente modo:
 - Formación teórica específica: 100 horas
 - Formación práctica específica: 460 horas
 - Formación transversal: 40 horas

Las acciones formativas en su totalidad (contenidos teóricos y prácticos), tendrán una duración aproximada de entre 3'5 y 5 meses, en los que se incluye la formación teórica específica, la formación transversal, así como la formación en materias transversales. Aquellas acciones formativas que puedan necesitarlo para una mejor adecuación de la formación al proceso productivo de la empresa colaboradora de la fase de formación práctica, podrán ver compaginados la formación teórica, incluida la formación en materias transversales, y la práctica simultáneamente, debiendo el adjudicatario ajustarse a los cronogramas/calendarios que para cada acción formativa sean establecidos por la CEC.

La propuesta a presentar deberá de contener para cada una de las acciones formativas que conforman el contrato, así como las materias transversales, los planes formativos (módulos) diseñados para cada una de ellas, y que se adjuntan como anexo al presente pliego de condiciones técnicas, siendo obligación de la empresa licitadora desarrollar e implementar el contenido de los mismos.

Como anexo I, se recogen las especificaciones técnicas mínimas del servicio a prestar.

2. PRECIO DEL CONTRATO

El presupuesto máximo estimado de licitación del presente contrato queda establecido en el apartado número 3 del pliego de cláusulas administrativas particulares.

No obstante, la fijación de dicho precio no creará derecho alguno para la adjudicataria, quedando condicionado el abono del precio al que se concrete en la adjudicación del servicio, de conformidad con lo dispuesto en el pliego de condiciones administrativas particulares.

3. PLAZO DE REALIZACIÓN Y DURACIÓN DEL CONTRATO

La adjudicataria deberá de comenzar a ejecutar el objeto del presente contrato desde el momento de su formalización por escrito. Sin perjuicio de lo dispuesto anteriormente, al contrato le será anexado un apéndice con el cronograma/calendario que será establecido por la CEC junto con el horario concreto de ejecución e impartición de la formación teórica específica y/o transversal de cada una de las acciones formativas que son objeto del presente contrato, y sin que en ningún caso el contrato tenga una duración superior a 8 meses desde la fecha de su formalización.

En caso de que la CEC prevea una desviación en el cronograma previsto en cuanto a la ejecución del objeto del contrato, dicho aspecto será comunicado con la mayor brevedad posible al contratista y será objeto de modificación del contrato, debiendo de formalizar por escrito y anexarla al contrato.

La impartición de la formación teórica específica y transversal de cada una de las 6 acciones formativas, así como el seguimiento de la formación se realizará de lunes a viernes, pudiendo realizarse bien en horario de mañana o de tarde, en función de la organización de los locales con los que la CEC cuenta para impartir las diferentes acciones formativas, y centros de trabajo de las empresas colaboradoras en la fase de formación práctica.

Atendiendo a la especialidad de cada una de las acciones formativas, y teniendo en cuenta los objetivos perseguidos en cada una de ellas, podrá alternarse la impartición de la formación teórica específica/transversal con la realización de la formación práctica, sin que el número de horas de formación específica y/o transversal

sea inferior a 2 horas al día, o de 10 horas a la semana, y sin perjuicio de las funciones de seguimiento de los distintos planes formativos.

4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO

La Confederación de empresarios de la provincia de Cádiz designará a un equipo técnico que será el encargado de verificar la ejecución de los servicios objeto del contrato.

5. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS GENERALES

La prestación del servicio se adaptará a las prescripciones técnicas establecidas en el presente pliego, que tendrán carácter de mínimo, pudiendo en consecuencia ser mejoradas pro la oferta realizada por la adjudicataria.

6. PAGO DEL SERVICIO

De acuerdo con lo establecido en el pliego de cláusulas administrativas, el pago se efectuará al presentar la factura correspondiente y previa aprobación por la Confederación de Empresarios de la provincia de Cádiz, e irán acompañadas de un informe explicativo de los conceptos facturados. De manera concreta, las facturas deberán de contener un desglose detallado en cuanto al número de horas impartidas de formación teórica específica y transversal en cada una de las acciones formativas objeto del presente contrato, así como en cuanto al servicio de seguimiento de la formación.

Las facturas estarán encabezadas por la siguiente leyenda: **“Proyecto de Posicionamiento Competitivo y Consolidación Empresarial enmarcado en el Plan Estratégico para el Desarrollo Socioeconómico y Empresarial del a provincia de Cádiz”**. Proyecto financiado por la Excm. Diputación provincial de Cádiz. Expte. CEC-Plan Estratégico 8.

7. LUGAR DE REALIZACIÓN DEL SERVICIO

La localidad o municipios de la Comarca donde se impartirá la formación teórica y específica de cada una de las acciones formativas es la siguiente:

1. Tonelero: Jerez de la Frontera.
2. Técnico operativo para punto limpio: municipios de la Comarca de la Sierra de Cádiz.

3. Costura y bordado en productos de marroquinería: Ubrique.
4. Operario Lonja: Manipulación y envasado de productos del mar: Sanlúcar de Barrameda.
5. Peón de acuicultura: Trebujena.
6. Camarero de Sala/Barman con inglés: Jerez de la Frontera.

La fase de formación práctica podrá ser desarrollada en los mismos municipios donde se ejecute la fase de formación teórica específica y transversal, o bien abarcar otros municipios próximos a los mismos.

8. PLAZO DE GARANTÍA

El plazo de garantía será de un año a partir de la ejecución de los servicios objetos de la contratación. La adjudicataria durante este período de garantía estará obligada a la reparación de las posibles incidencias, daños o defectos causados, y que sean imputables a la misma.

Concluido el contrato sin haberse producido reclamación o perjuicio alguno para la Confederación de Empresarios de la provincia de Cádiz o para terceros, se procederá a la devolución de la garantía definitiva constituida por la empresa adjudicataria en su día.

9. NORMATIVA LABORAL, SEGURIDAD E HIGIENE

El adjudicatario deberá de atenerse en la ejecución del contrato y en lo que sea aplicable, a las disposiciones vigentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo, así como, en general, ha cuantas disposiciones se hayan dictado o en lo sucesivo se dicten regulando las condiciones laborales de los trabajadores.

10. RESPONSABILIDAD Y OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

Se estará a lo dispuesto en las cláusulas número 17 y 21 del Pliego de Cláusulas Administrativas particulares.

ANEXO I.
DESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

Características técnicas: Tienen carácter de mínimo para cada una de las acciones formativas que conforman la prestación del presente servicio.

Contenido principal:

- 1. Servicios de desarrollo de contenidos didácticos** que conforman cada uno de los 6 planes formativos, su implementación, elaboración y entrega de manuales en formato papel a cada una a las personas alumnas, preparación previa de las sesiones formativas, así como las tutorías, impartición en modo presencial de la formación específica y transversal, y evaluación continua de un total de 6 acciones formativas (1.010 horas) en el ámbito territorial de la provincia de Cádiz.
- 2. Seguimiento de los distintos planes formativos** durante la totalidad del período en el que se extiendan los mismos, esto es, tanto de la formación teórica específica y transversal, como durante la formación práctica en los centros de trabajo de las empresas colaboradoras en la fase de formación práctica.
- 3. La adjudicataria será responsable de que toda la documentación** correspondiente a los distintos planes formativos sea elaborada, cumplimentada, custodiada y entregada por parte de la misma a la CEC conforme a continuación se indica, debiéndose incluir en toda la documentación generada los logs correspondientes al proyecto:

3.1 Partes de asistencia de las personas alumnas, y documentación anexa a los mismos (justificantes de las faltas de asistencia): con carácter semanal.

Esta obligación se extenderá durante todo el período formativo, es decir, tanto durante el periodo de formación teórica, como durante la fase de formación práctica.

3.2 Evaluación de la formación específica:

Como parte del proceso formativo, el adjudicatario deberá de realizar una evaluación continua y de manera individualizada por cada una de las personas alumnas, tanto a la finalización de cada uno de los módulos que conforman la

formación teórica específica, así como una evaluación final a la finalización de la fase de formación teórica.

4. Evaluación de la formación práctica:

Durante el desarrollo de la fase de práctica, se deberá pasar a la persona responsable de las prácticas, como mínimo, un cuestionario de satisfacción individual de cada alumno/a al finalizar el periodo de prácticas, sin menoscabo de que se pueda identificar la necesidad de realizar antes de la finalización cualquier otra evaluación. El cuestionario de valoración final deberá como mínimo contener una valoración de las siguientes competencias laborales: actitud, motivación, grado de participación, desempeño de las tareas así como cualquier otra que se considere adecuada para evaluar las competencias mostradas. Se deberá incluir un apartado relativo a la viabilidad de la inserción laboral, de manera que se cuenta con una valoración relativa a la inserción laboral de la persona.

5. Cuestionarios de satisfacción del alumnado:

Serán cumplimentados por parte de las personas alumnas a la finalización de cada una de las fases que conforman el plan formativo, concretamente una vez finalizada la formación teórica específica y la formación de carácter transversal.

Gastos de desplazamiento y dietas:

Los gastos de desplazamientos y dietas que fueran necesarias para la ejecución del servicio contratado, tanto del equipo material como humano serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

ANEXO I DESARROLLO DE LOS PLANES FORMATIVOS

1. TONELERO/A (500 horas)

I. Formación Teórica Específica: 100 horas

I. Origen de la crianza en madera (historia)

II. Tipología de barricas:

a) Elección en función del líquido a envejecer

b) Diferente vasijería por zonas geográficas (nacionales e internacionales)

c) Dimensiones y volúmenes

III. La tonelería jerezana clásica (historia de la tonelería jerezana)

IV. La tonelería actual

a) Tipos de maderas y su influencia sobre el producto

- Densidades
- Orígenes
- Usos
- Influencia del crecimiento de la madera en sus características
- Secado

b) Herramientas y maquinarias

c) Construcción de barricas:

- Clasificación de duelas
- Entallado
- Hendido
- Apareado
- Descantonado
- Raspado
- Vaciado
- Chivido
- Arrumado
- Juntado
- Levantado
- Batidero
 - Estreve



- Corcovado
- Amallado
- Juntado de fondos
- Herrado
- Encamado
- Arruñado
- Rebotado
- Aparado de la tiesta
- Fleteado
- Trazado y construcción de fondos
 - Aserrado
 - Biselado
- Fondado
- Apertura de la boca
- Empajado de los juntos

d) Averías en botas:

- Recogido de salideros
- Reposición de arcos
- Recogido de juntos
- Infecciones de la madera
 - Comejé
 - Termita
 - Hongos

e) La crianza en madera:

- Vinos blancos
- Vinos tintos
- Vinos de Jerez
 - Crianza biológica
 - Crianza Oxidativa
- Brandies de Jerez

f) La arquitectura Jerezana

- Influencia de las condiciones climáticas de las bodegas sobre la madera

V. Prevención de Riesgos Laborales

II. Formación Práctica: 360 horas

III. Formación Transversal: 40 horas

2. CAMARERO DE SALA/BARMAN CON INGLÉS (500 horas)

I. Formación Teórica Específica: 140 horas

Módulo 1: CALIDAD DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE.

- Aplicar las técnicas de comunicación y atención al cliente -trabajando en equipo- orientadas a conseguir la máxima calidad de servicio y satisfacción del cliente.

Módulo 2: CULTURA GASTRONOMICA.

- Situación general de la hostelería actual.
- Cultura Mediterránea
- Nuestros cocineros de la tierra (Andalucía)
- Nuestros cocineros de España (País Vasco, etc.)
- Productos autóctonos
- Términos culinarios

Módulo 3: INGLÉS PARA RESTAURACIÓN.

- Vocabulario básico de cocina y servicio:
- Saludos y presentaciones: fórmulas de tratamiento personal convencionalmente establecidas entre trabajadores y con los clientes.
- Menús, cartas de vinos y cuenta. Denominación de los servicios.
- Utensilios de cocina y servicio. Ingredientes. Bebidas. Condimentos.
- Carnes. Pescados. Vegetales. Frutas. Salsas. Cremas. Ensaladas.
- Modos de cocción.

Módulo 4: INGLÉS PARA CAMAREROS.

- Situaciones comunicativas más comunes con las que nuestros alumnos se pueden encontrar en un futuro como profesionales de la restauración en su relación directa con clientes y/o hosteleros que se expresen en inglés.
- Disposición de los clientes en las mesas. Reservas. Esperas.
- Indicaciones. Sugerencias.
- Uso de los servicios del establecimiento.
- Reclamaciones. Resolución de problemas.
- Prácticas de pago. Propinas.

Módulo 5: SERVICIO EN BARRA.

- Normas, Uniformidad, Relaciones
- Mise en place y limpieza:
- Preparación y limpieza de la barra (barra, cámaras, maquinaria, batidora, exprimidora, picadora, plancha)
- Puesta a punto de la maquinaria (cafetera, molino, termo, batidora, trituradora, exprimidora)

- Mise en place de la barra (nota de pedido, jugos, zumos, reposición durante la jornada, decorar, aromatizar)
- Servicio en barra
- El Café (historia, variedades, preparaciones de café)
- El Té (historia, variedades, preparaciones de café)
- Otras infusiones
- El Chocolate (historia, variedades, preparaciones de café)
- Copas y Vasos
- Aguardientes
- Bollería
- Coctelería Básica

Módulo 6: SERVICIO EN SALA.

- Mobiliario
- Distribución y limpieza del comedor
- Lencería
- Office
- Aparadores
- Montaje de mesas (carta, menú/banquete, desayunos/buffet)
- Distribución de trabajo
- Tareas de un camarero (lito, lectura del menú, recepción del cliente)
- La comanda (presentación de la carta, presentación de la carta de vinos)
- El vino
- Introducción a la carta / viticultura /enología
- Servicio del vino (conservación, temperatura, decantado, servicio)
- Servicio en mesa
- Formas (emplatado, servicio directo)
- Comandas
- Protocolo
- Montajes de mesas menú concertado
- Mesas. Tableros (esqueleto)
- Copas
- Cubiertos
- Servicio

Módulo 7: PREPARACIÓN DEL COMEDOR PARA EL SERVICIO.

- Organizar y efectuar el montaje del comedor para diferentes situaciones, así como identificar y utilizar correctamente las instalaciones, equipamiento, dotaciones y mobiliario del mismo.

Módulo 8: SERVICIO DE MESAS EN EL COMEDOR.

Recibir y acomodar a los clientes, tomar la comanda y efectuar el servicio de mesa de acuerdo con las normas de acogida y protocolo.

Módulo 9: SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.

Aplicar las normas y medidas necesarias que se deben adoptar para evitar los riesgos laborales, y saber actuar ante situaciones de emergencia.

Módulo 10: MONTAJE Y SERVICIO DE BANQUETES Y BUFFETS.

Montar y servir diferentes tipos de banquetes y buffets, utilizando el mobiliario auxiliar y los equipos y la decoración adecuada.

Módulo 11: SERVICIO EN HABITACIONES.

Conocer el funcionamiento del servicio de habitaciones ("room service"), ponerlo a punto y prestar dicho servicio a satisfacción de los clientes.

Módulo 12: FACTURACIÓN EN LA RESTAURACIÓN.

Facturar y cobrar los servicios a los clientes, a través de medios manuales o informáticos, aplicando los procedimientos de facturación en función del medio de pago.

Módulo 13: OFERTAS GASTRONÓMICAS Y TÉCNICAS BÁSICAS CULINARIAS.

Asesorar e informar al cliente sobre las ofertas gastronómicas, y las diferentes elaboraciones culinarias básicas.

Módulo 14: SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.

Aplicar las normas y medidas necesarias que se deben adoptar para evitar los riesgos laborales, y saber actuar ante situaciones de emergencia.

II. Formación Práctica: 320 horas

III. Formación Transversal: 40 horas

3. COSTURA Y BORDADO EN PRODUCTOS DE MARROQUINERÍA (600 horas)

I. Formación Teórica Específica: 140 horas

MÓDULO 1: El proceso de elaboración de un accesorio en piel. Fases, la importancia de la fase de costura dentro de este proceso.

MÓDULO 2: Tipología de hilos, de pieles y componentes que afectarán a la fase de costura de una pieza de marroquinería.

MÓDULO 3: La máquina de coser. Tipología, partes, uso, limpieza y mantenimiento.

MÓDULO 4: Tipología de costuras de unión y adorno. El bordado y sus aplicaciones.

MÓDULO 5: Prevención de Riesgos Laborales.

II. Formación Práctica: 370 horas

III. Formación Transversal: 40 horas

4. TÉCNICO OPERARIO PARA PUNTO LIMPIO (600 horas)

I. Formación Teórica Específica: 120 horas

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS RESIDUOS URBANOS O MUNICIPALES. CLASIFICACIÓN Y COMPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS URBANOS O MUNICIPALES. VARIACIONES EN LA COMPOSICIÓN EN FUNCIÓN DE:

- PROCEDENCIA:
- ZONA RESIDENCIAL.
- ZONA COMERCIAL.
- ZONA DE SERVICIOS.
- ZONA MIXTA.
- CLIMA Y ESTACIONALIDAD.
- ÁREA GEOGRÁFICA.
- IMPACTO DE LOS RESIDUOS SOBRE LOS ECOSISTEMAS, RECURSOS NATURALES Y LA SALUD.

2. SISTEMAS DE PRERRECOGIDA Y RECOGIDA DE RESIDUOS:

- Conceptos de prerrecogida, recogida selectiva y recogida de aportación.
- diferentes tipos de contenedores usados en la prerrecogida y recogida de residuos urbanos o municipales
- Mantenimiento e higiene de los contenedores. sistemas neumáticos y soterrados de recogida
- Establecimiento de necesidades de contenedores en función de población, época del año, clima, urbanismo, tipo de actividad principal de la zona.
- Vehículos utilizados en la recogida de residuos urbanos o municipales: compactadores, doble caja, etc.
- Manejo de vehículos de recogida y mantenimiento operativo básico.
- Diseño de rutas de recogida atendiendo a criterios de proximidad al centro receptor, urbanismo, etc.
- Riesgos laborales y normas de seguridad.

3. ESTACIONES DE TRANSFERENCIA:

Emplazamiento y construcción. tipos: carga directa. Almacenamiento y carga. Combinadas. Funciones. Diagrama de flujo. Riesgos laborales y normas de seguridad.

4. INSTALACIÓN DEREcuperación DE MATERIALES. INSTALACIÓN DE TRATAMIENTO Y RECUPERACIÓN DE MATERIALES (IRM E IT/RM):

- Definición de funciones. selección de materiales. desarrollo de diagrama de flujo. capacidad de proceso.
- Diseño de instalaciones físicas. selección de equipamiento.
- Controles ambientales. consideraciones estéticas. adaptabilidad a cambios potenciales.
- Características básicas de vertederos controlados. características básicas de incineradoras de residuos. riesgos derivados del trabajo con equipos y materiales. normas de seguridad.

5. SISTEMAS DE RECUPERACIÓN Y PROCESO DE LOS DISTINTOS TIPOS DE RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS:

Recuperación y proceso de vidrio. Recuperación y proceso de materiales plásticos. Recuperación y proceso de chatarra férrea y no férrea. Recuperación y proceso de papel y cartón. Recuperación y proceso de materia orgánica para la obtención de compost. Recuperación y proceso de otros residuos: especiales. Voluminosos. Metales nobles. Tejidos y telas. Caucho. Recuperación y proceso de residuos de jardinería. Valorización de rechazos. Vertido controlado. Riesgos laborales y medidas de seguridad.

6. USOS Y VERTIDO DE RESIDUOS INERTES:

Composición y clasificación de residuos inertes provenientes de medio construido. Movimientos de tierras. Usos como material de relleno. Vertido. Riesgos laborales y medidas.

7. PUNTO LIMPIO, DESCRIPCIÓN, FUNCIONES, MANTENIMIENTO Y GESTIÓN DE RESIDUOS.

8. GESTIÓN INFORMATIZADA DE UN PUNTO LIMPIO. SOFTWARE DE GESTIÓN (BASE DE DATOS)

9. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA

- Ley de Residuos (Aplicación a Punto Limpio)
 - Reglamento de Residuos de Andalucía
 - Legislación / Reglamento de las Diferentes Fracciones (Raee, Escombros, Etc.) Y de Transporte de RSU.
- II. Formación Práctica: 440 horas**
- III. Formación Transversal: 40 horas**

5. OPERARIO DE LONJA: MANIPULACIÓN Y ENVASADO DE PRODUCTOS DEL MAR (600 horas)

I. Formación Teórica Específica: 120 horas

BLOQUE 1: OPERARIO DE LONJA

MÓDULO 1: GESTIÓN DE LONJAS

UNIDAD 1: ORGANIZACIÓN DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

- Zona de recepción
- Centro de expedición

UNIDAD 2: ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS Y TRAMITACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE LONJA

MÓDULO 2: CONTROL DE PRODUCTOS DE LONJA

UNIDAD 3: PRODUCTOS PESQUEROS

- Tallas Mínimas
- Productos Prohibidos

UNIDAD 4: RECEPCIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS

- Etiquetado
- Trazabilidad
- Programa de Lonja

MÓDULO 3: ACTIVIDADES EN LONJA

UNIDAD 5: PERSONAL DE LONJA Y COORDINACIÓN DE DESCARGA

UNIDAD 6: SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES DE ETIQUETADO

MÓDULO 4: ASPECTOS SANITARIOS

UNIDAD 7: ASPECTOS SANITARIOS EN LONJA

- Planes Generales de Higiene
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos De Control (APPCC)
-

UNIDAD 8: ASPECTOS SANITARIOS EN CENTRO DE EXPEDICIÓN

- Planes Generales de Higiene
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)

MÓDULO 5: VIGILANCIA Y CONTROL

UNIDAD 9: ¿QUÉ DEBEMOS VIGILAR EN LA LONJA?

UNIDAD 10: ¿QUÉ DEBEMOS CONTROLAR?

MÓDULO 6: NORMATIVA PESQUERA

BLOQUE 2: MANIPULACIÓN/ENVASADO DE PESCADO DE PRODUCTOS PESQUEROS

MÓDULO 1: PRODUCTOS PESQUEROS: GRUPOS Y TIPOLOGÍA

UNIDAD 1: PESCADOS

UNIDAD 2: MARISCOS: MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

MÓDULO 2: CALIDAD DEL PRODUCTO PESQUERO

UNIDAD 3: CALIDAD INTRÍNSECA

UNIDAD 4: FRESCURA

UNIDAD 5: VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MÓDULO 3: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO PESQUERO

UNIDAD 6: HIGIENE DE LAS INSTALACIONES

UNIDAD 7: HIGIENE DE LOS PRODUCTOS

UNIDAD 8: MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD 9: ENVASADO DEL PRODUCTO

- Tipos de envase
- Hielo
- Conservantes

MÓDULO 4: CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO PESQUERO

UNIDAD 10: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

UNIDAD 11: CONGELACIÓN

UNIDAD 12: REFRIGERACIÓN

MÓDULO 5: NORMAS BÁSICAS DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO PESQUERO

UNIDAD 13: NORMAS BÁSICAS

UNIDAD 14: BUENAS PRÁCTICAS

MÓDULO 6: NORMATIVA SOBRE HIGIENE Y CALIDAD DEL PRODUCTO PESQUERO.

II. Formación Práctica: 440 horas

III. Formación Transversal: 40 horas

6. PEÓN DE ACUICULTURA (600 horas)

I. Formación Teórica Específica: 100 horas

MÓDULO 1- LA ACUICULTURA EN INSTALACIONES EN TIERRA.

- 1.1 Definición de acuicultura
- 1.2 Conocimiento de la explotación objeto de estudio.
- 1.3 Características físico-químicas del agua de cultivo
- 1.4 Tipos y sistemas de cultivo.
- 1.5 Especies susceptibles de cultivo en instalaciones en tierra: Morfología, anatomía

MÓDULO 2- INSTALACIONES DE CULTIVO EN TIERRA.

- 2.1 Planificación, distribución y construcción de espacios.
- 2.2 Estanques de cultivo: características, diseño, acondicionamiento.
- 2.3 Sistemas de captación, distribución y evacuación de agua
- 2.4 Sistemas de oxigenación del medio de cultivo
- 2.5 Sistemas de control y alarmas en la instalación

MÓDULO 3- NUTRICIÓN DE LA ESPECIES CULTIVADAS.

- 3.1 Tipos de alimentos y composición.
- 3.2 Sistemas de alimentación.
- 3.3 Distribución y control del alimento

MÓDULO 4-. PATOLOGÍA DE LAS ESPECIES CULTIVADAS.

- 4.1 Principales enfermedades: síntomas y comportamiento de los individuos
- 4.2 Prevención de enfermedades: medios y tratamiento
- 4.3 Medicamentos utilizados.

MÓDULO 5- LABORES DE PRODUCCIÓN EN EL ENGORDE DE ESPECIES CULTIVADAS.

- 5.1 Proceso de siembra
- 5.2 Gestión del agua
- 5.3 Alimentación
- 5.4 Medidas y control de parámetros f-q
- 5.5 Control sanitario
- 5.6 Control de crecimiento

- 5.7 Vaciado y acondicionamiento de estanques
- 5.8 Traspasos de peces
- 5.9 Pescas y preparación del producto final.
- 5.10 Mantenimiento de las instalaciones y sistemas de cultivo

MÓDULO 6- CONDUCTOR/A DE CARRETILLA ELEVADORA.

- 6.1 El conductor del Equipo de trabajo: El carretillero.
- 6.2 El lugar y medio ambiente donde se realiza el trabajo.
- 6.3 La mercancía que se transporta.
- 6.4 La organización del trabajo.
- 6.5 Factores de riesgo.
- 6.6 Equipos de protección.
- 6.7 Mantenimiento.
- 6.8 Carga y cambio de batería.
- 6.9 Efectos y lesiones.
- 6.10 Medidas Preventivas y de control.

MÓDULO 7- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES .

II. Formación Práctica: 460 horas

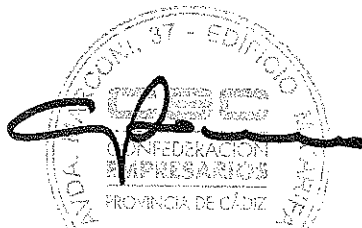
III. Formación Transversal: 40 horas

FORMACIÓN TRANSVERSAL (40 HORAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL EN CADA UNA DE LAS ACCIONES FORMATIVAS)

Impartición de 40 horas de formación transversal a las personas alumnas de cada una de las acciones formativas descritas en el presente pliego de prescripciones técnicas. Las 40 horas de formación se realizará en modo presencial de conformidad con el cronograma establecido por la CEC para cada una de las acciones formativas. La distribución de las horas en las distintas materias se adaptará a las necesidades específicas de los colectivos:

1. Fomento de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.
2. Fomento de la no discriminación y lucha contra la exclusión social.
3. Fomento de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.
4. Fomento del cuidado y respeto del medio ambiente.
5. Mercado de trabajo, inserción laboral y autoempleo.

En Cádiz, a 15 de febrero de 2018

Fdo. D^a. Carmen Romero Matute
Secretaria General CEC

