

NUESTRO RETO

ERES TÚ

INVENTARIO DE  
NUEVAS  
NECESIDADES  
FORMATIVAS

**RETOS2020**  
INICIATIVAS  
POR EL **EMPLEO**

  
diputación de Málaga



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo

*El FSE invierte en tu futuro*

INVENTARIO DE NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS

 RETOS2020



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Social Europeo

*El FSE invierte en tu futuro*



**RETOS2020**

# INDICE

<b>A. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>4</b>
A.1 ¿QUÉ ES RETOS 2020? .....	4
A.2 LAS NECESIDADES FORMATIVAS.....	5
<b>B. NECESIDADES FORMATIVAS EN LOS SECTORES PRODUCTIVOS.....</b>	<b>8</b>
SECTORES:	
B.1 AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA .....	12
B.2 ARTESANÍA.....	19
B.3 COMERCIO .....	22
B.4 CONSTRUCCIÓN.....	26
B.5 INDUSTRIA AGRÍCOLA, GANADERA Y PESQUERA .....	28
B.6 LOGÍSTICA Y TRANSPORTE .....	34
B.7 OTROS SECTORES .....	35
B.8 TURISMO Y AUXILIARES .....	38
B.9 MULTISECTORIAL.....	44
<b>C. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA .....</b>	<b>47</b>
C.1 CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD.....	47
C.2 CARNÉS PROFESIONALES.....	48
C.3 OTRAS ACCIONES FORMATIVAS.....	57

## A INTRODUCCIÓN

### A.1 ¿QUÉ ES RETOS 2020?

**RETOS 2020** es un proyecto europeo promovido por la Diputación de Málaga y cofinanciado en un 80% por la Unión Europea a través de la convocatoria de ayudas 2011 del Programa Operativo "Adaptabilidad y Empleo" del Fondo Social Europeo.

Su objetivo principal es favorecer la inserción sociolaboral de personas con dificultades para acceder al mercado de trabajo y para llevar a cabo un pacto por el empleo que implique a los agentes sociales y económicos de toda la provincia.

Se enmarca en la estrategia Europa 2020, basada en tres prioridades básicas: el crecimiento inteligente, el crecimiento sostenible y crecimiento integrador.

Dentro de las actividades del proyecto **RETOS 2020** está la elaboración de un Inventario de Nuevas Necesidades Formativas.

**Este inventario tiene como objeto el análisis de las necesidades formativas del tejido productivo por medio de la investigación directa y del contacto con los diferentes agentes sociales públicos y privados de la provincia.**

**El Inventario de Nuevas Necesidades Formativas de la provincia de Málaga no pretende ser un manual, sino un instrumento que permita facilitar información y orientar a las personas que desean formarse en los distintos sectores productivos.**

**El proyecto del Inventario incluye las nueve comarcas de nuestra provincia y se ha desarrollado en:** Comarca de Antequera, Axarquía, Valle del Guadalhorce, Comarca de Guadalteba, Comarca Nororiental de Málaga, Sierra de las Nieves, Serranía de Ronda, Costa del Sol Occidental y Costa del Sol Oriental.

Así quedan representados los municipios de la provincia incluidos en el proyecto, así como los sectores productivos: **construcción, logística, artesanía, comercio, agricultura, ganadería, pesca, turismo: deportes y ocio, cultura y servicios, gastronomía, etc.**



## A.2 LAS NECESIDADES FORMATIVAS

Según un estudio de la Unión Europea la tasa de desempleo juvenil es superior al 20% en el conjunto de la UE y supera el 50% en algunos Estados miembro. Sin embargo, la crisis mundial no es la única causa del desempleo, al que también contribuyen un bajo nivel educativo y la falta de cualificaciones.

El examen de nivel educativo de la población adulta es una de las formas de evaluar las competencias y los conocimientos disponibles en la economía. Fuentes de EUROSTAT de la Unión Europea nos muestran que uno de cada cuatro adultos comprendidos entre los 25 y los 64 años no ha completado una formación formal por encima de la educación secundaria inferior. Esto nos indica que esta población abandonó el sistema educativo con un nivel de titulación no superior a la educación primaria. Existen importantes diferencias generacionales, donde se observa una mayor grado de formación, entre la población de jóvenes adultos que la de la población de más edad.

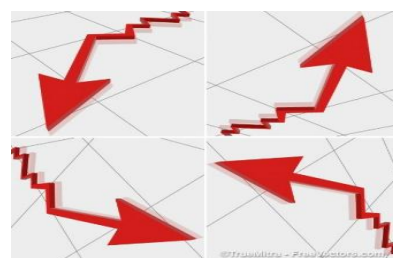
No sólo el nivel educativo es un importante indicador del capital humano, también el nivel de competencias distintas adquiridas durante la experiencia laboral es un valor a tener en cuenta.

Estos conocimientos se pueden quedar obsoletos si no se actualizan y se incorporan otras capacidades, entre ellas las lingüísticas y las competencias en las TIC, donde se observa un nivel muy bajo de aptitudes, por lo que una adecuada actualización de los conocimientos, mediante la formación de las personas trabajadoras, nos va a permitir una recualificación y una estabilidad en el empleo.

La relación de estar formado y cualificado es la mejor manera de conseguir un empleo. Son muchos los empresarios que buscan personas trabajadoras cualificadas. De hecho, uno de cada tres empresarios tiene dificultades para encontrar a personas con las cualificaciones adecuadas. Este es especialmente el caso en los sectores más innovadores de la economía, donde hay miles de vacantes de empleo en los campos de la ingeniería, las ciencias y la tecnología.

El desfase entre las cualificaciones buscadas por los empresarios y las ofrecidas por los solicitantes de empleo se ha denominado «déficit de cualificaciones». Es uno de los problemas más graves en lo que respecta a la formación y es necesario encontrar la manera de reducir ese déficit y la mejor forma de hacerlo es formándose.

La formación y el aprendizaje permanente mejoran el nivel de cualificación y aumentan las posibilidades de mantener el empleo o de acceder a uno nuevo; supone reforzar el currículum profesional ante cualquier proceso de selección de la empresa privada y de las administraciones públicas.



Los fines de esta formación son los siguientes:

- **Favorecer la formación, a lo largo de la vida, de las personas trabajadoras mejorando su capacitación profesional y desarrollo personal.**
- **Proporcionar a las personas trabajadoras los conocimientos y las prácticas adecuados a las competencias profesionales requeridas en el mercado de trabajo y a las necesidades de las empresas.**
- **Mejorar el empleo de las personas trabajadoras, especialmente de los que tienen dificultades de mantenimiento del empleo o de inserción laboral.**
- **Mejorar la empleabilidad de las personas desempleadas, poniendo atención especial en los jóvenes desempleados en busca de su primer empleo, las mujeres desempleadas, personas desempleadas de larga duración y los colectivos especiales con más dificultades de inserción.**
- **Reconocer la formación profesional como un derecho individual.**
- **Promover la obtención de acreditación de las competencias profesionales adquiridas por las personas trabajadoras tanto a través de procesos formativos (formales y no formales) como de la experiencia laboral.**

**Vivir es aprender; cuando uno  
deja de aprender, se muere.**

**Tom Clancy**

## **B NECESIDADES FORMATIVAS EN LOS SECTORES PRODUCTIVOS**

El tejido productivo demanda que se reorienten y se optimicen los recursos existentes y así hacer frente tanto al desempleo como a la mejora en la cualificación de la población ocupada, como a continuación indicamos:

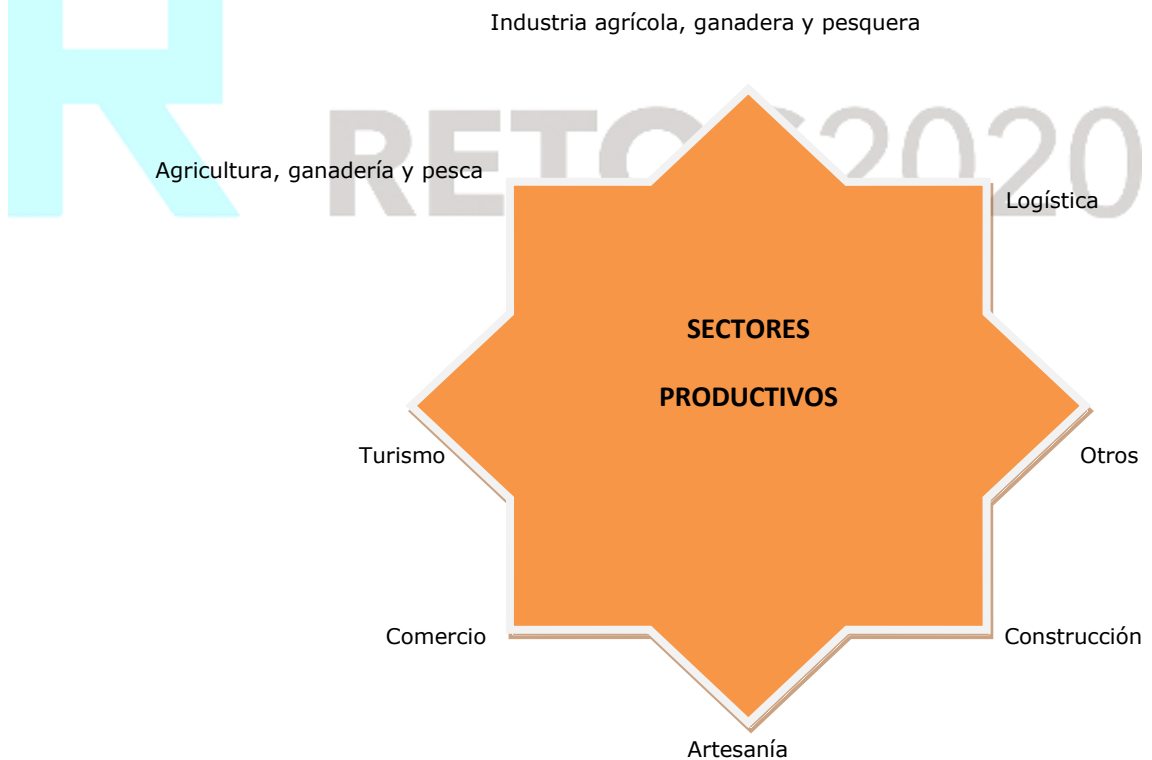
- **Identificar los sectores con nuevas necesidades formativas.**
- **Analizar la cualificación de la población ocupada y las personas desempleadas.**
- **Conocer las necesidades de formación de los diferentes colectivos consultados:**
  - a. Asociaciones empresariales**
  - b. Centros de formación**
  - c. Grupos de desarrollo**
  - d. Empresas**
- **Detección de las necesidades de formación expresadas individualmente:**
  - a. Trabajadores en activo**
  - b. Autónomos**
  - c. Personas desempleadas.**
  - d. Estudiantes.**



Como consecuencia de la investigación se determina las necesidades de mano de obra cualificada y no cualificada del sistema productivo, y así elaborar los planes de formación ajustados para satisfacer esas necesidades.

Hay que establecer un mecanismo permanente de comunicación con estos sectores para seguir estableciendo los planes y programas formativos a corto y medio plazo, atendiendo con antelación estas demandas.

Así se han establecido las necesidades, carencias y demandas formativas en los sectores productivos más importantes de los municipios ámbito de actuación de este proyecto, un total de 95 municipios, en las nueve comarcas de la provincia:



El acceso a las **nuevas tecnologías** en los sistemas de producción llevará consigo la necesidad de formar técnicamente a los trabajadores en TICs.

La introducción de la **economía sostenible** supone la necesidad de formar a los trabajadores, empleados y desempleados, en las energías alternativas, el reciclado, la eficiencia energética, la gestión del agua y su aprovechamiento racional y la protección de las zonas naturales.

La creación de empresas de base cultural y del ocio, orientadas a la **promoción de la cultura** en todas sus vertientes es un nicho de empleo amplio y variado que exige numerosas acciones formativas específicas según el tipo de actividad de la empresa a crear.

En el sector de la **autonomía personal y protección de las personas dependientes** y también de los discapacitados, va a exigir una formación específica y va a demandar, como ya ocurre en la actualidad y se espera que en el futuro, personal sanitario sobre todo en la atención residencial.

La **elaboración de productos** que se generen en el sector productivo sólo pueden introducirse en el mercado si se preparan a comerciales con habilidades de comunicación y lingüísticas, competencias genéricas para la resolución de problemas y habilidades analíticas.

En el **sector de la hostelería**, la formación lingüística de los trabajadores y de una formación del personal específica para dar una buena imagen a nuestros visitantes.

La reactivación del **sector inmobiliario** en nuestra provincia hace que la formación específica del sector sea muy recomendable con nuevas técnicas y materiales en la construcción.

FORMACIÓN: LA CLAVE PARA TU FUTURO

Las **preocupaciones medioambientales** también significan que las personas tendrán que desarrollar nuevas competencias en los sectores más tradicionales (agricultura, hostelería, comercio, artesanía, transporte y construcción).

En lo que se refiere a los llamados **sectores emergentes**, definidos como el conjunto de nuevas actividades económicas que presentan una evolución positiva en el presente, y que se espera sigan creciendo en el futuro, las características son muy distintas entre sí, pero tienen en común que son actividades económicas que tienen una estrecha vinculación con el territorio en el que se desarrollan, y que aprovechan los recursos que éste les ofrece adaptándose a los cambios sociales y económicos que se van produciendo en la zona.

Las actividades en estos sectores pueden tener un carácter tradicional o innovador, pero en ambos casos pretenden satisfacer las necesidades y demandas que vayan surgiendo, a raíz de los cambios sociales y económicos que se produzcan en el territorio y en los que la formación tiene un carácter esencial.



## B.1 AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA:

Sectores tradicionales de la agricultura, ganadería y pesca, incluidos los ecológicos y los cultivos no tradicionales.



En este sector se han detectado las siguientes necesidades formativas:

### AGRICULTURA ECOLÓGICA

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad en agricultura ecológica (suelo, operaciones y recolección).

Duración: 200 horas

Módulos formativos:

1. Conocimiento del suelo en la agricultura ecológica.
2. Fertilización y riego.
3. Cultivo y recolección.
4. Transporte y almacenamiento.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 490 horas con el código AGAU0108 en modalidad de teleformación.

## **DIVERSIFICACIÓN DE ESPECIES EN LA ACUICULTURA MARINA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para la producción acuícola en instalaciones marinas y manejo de nuevas especies

Duración: 200 horas

Módulos formativos:

1. Cría, reproducción y engorde de nuevas peces y moluscos.
2. Gestión de instalaciones y equipamiento acuícolas.
3. Nutrición y alimentación, Bienestar animal.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 480 horas con el código MAPU0111 en modalidad presencial.

## **ESQUILADOR DE OVEJAS**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y técnicas necesarios para el esquilado de ovejas

Duración: 100 horas

Módulos formativos:

1. Razas de ovejas.
2. Técnicas para el esquilado de ovejas.
3. Herramientas.

## **GANADERÍA ECOLÓGICA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para el desarrollo de la actividad en ganadería ecológica (manejo de los animales, instalaciones y equipos)

Duración: 150 horas

Módulos formativos:

1. Razas autóctonas en las ganaderías ecológicas.
2. Alimentación y reproducción.
3. Sanidad, higiene y bienestar animal (instalaciones, maquinaria y equipos)
4. Transporte de animales

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 490 horas con el código AGAN0108 en modalidad de teleformación.

Esta necesidad formativa se ha detectado en la comarca del Guadalteba debido a la concentración de explotaciones ganaderas.

## **GESTIÓN DE EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para gestionar una explotación agrícola. Tecnología aplicada a la explotación. Comercialización de productos agrícolas.

Duración: 250 horas

Módulos formativos:

1. La explotación agraria. Normativa, fiscalidad, higiene y seguridad.
2. Conservación del medio natural. Actividades productivas específicas.
3. Nuevas tecnologías aplicadas. Comercialización agraria.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 820 horas con el código AGAU0208 en modalidad de teleformación.

## **GESTIÓN DE GANADERÍA AVÍCOLA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para la gestión en los procesos de producción y manejo en una explotación avícola (pollos, pavos y codornices)

Duración: 150 horas

Módulos formativos:

1. Razas en la producción avícola. Productos: carne y huevos
2. Nutrición. Reproducción.
3. Sanidad, higiene y bienestar animal (instalaciones, maquinaria y equipos)
4. Transporte de animales

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 250 horas con el código AGAG0108 en modalidad presencial.

## **GESTIÓN DE RESIDUOS AGRÍCOLAS**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para la gestión y el tratamiento de los diferentes tipos de residuos agrícolas.

Duración: 120 horas

Módulos formativos

1. Concepto de residuos. Normativa básica de residuos.
2. Medidas para la correcta gestión de residuos
3. Obligaciones y responsabilidades del productor de residuos

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 390 horas con el código SEAG0108 en modalidad de teleformación.

## **GESTIÓN DE RESIDUOS GANADEROS**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para la gestión y el tratamiento de los diferentes tipos de residuos y subproductos ganaderos.

Duración: 120 horas

### Módulos formativos

1. Concepto de residuos. Normativa básica de residuos ganaderos.
2. Medidas para la correcta gestión de residuos. Gestión del estiércol
3. Obligaciones y responsabilidades del productor de residuos

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 390 horas con el código SEAG0108 en modalidad de teleformación.

## **HORTICULTURA ECOLÓGICA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para el desarrollo de la actividad en horticultura ecológica (suelo, operaciones y recolección)

Duración: 120 horas

### Módulos formativos

1. Programación de cultivos. Preparación del suelo en la horticultura.
2. Compostaje como fertilización y riego. Cubiertas vegetales.
3. Rotación de cultivos y recolección. Floricultura.
4. Transporte y almacenamiento. Selección y conservación de semillas.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 600 horas con el código AGAH0108 en modalidad de teleformación.



## **MANIPULADOR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y habilidades prácticas para la aplicación de los productos fitosanitarios.

Duración: 120 horas

### Módulos formativos

1. Normativa. Plaga de los cultivos y control de plagas.
2. Medios de protección fitosanitaria. Productos y preparados.
3. Aplicación de productos.
4. Mantenimiento de los equipos. Medidas preventivas y protección.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 370 horas con el código SEAG0110 en modalidad presencial.

## **MANIPULADOR Y APLICADOR DE BIOCIDAS EN GANADERÍA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y habilidades prácticas para la aplicación de biocidas en ganadería.

Duración: 80 horas

### Módulos formativos

1. Normativa. Plagas y control de plagas. Enfermedades de los animales.
2. Transporte, almacenamiento y aplicación de productos de biocidas.
3. Riesgos de salud y protección de las personas.
4. Mantenimiento de los equipos. Medidas preventivas.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 370 horas con el código SEAG0110 en modalidad presencial.

## **NUEVOS CULTIVOS SUBTROPICALES DE ESTEVIA Y MORINGA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de nuevos cultivos de Estevia y moringa.

Duración: 100 horas

### Módulos formativos

1. Técnicas de cultivo (suelo, riego y abono)
2. Enfermedades y plagas.
3. Recolección y comercialización.

Observaciones: Ésta necesidad formativa se ha detectado en la comarca de la Axarquía debido a la necesidades de encontrar nuevas especies de plantas subtropicales para su explotación.

## **NUEVOS CULTIVOS. LA NUEZ PACANA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de nuevos cultivos de nuez pacana.

Duración: 80 horas

### Módulos formativos

1. Técnicas de cultivo. Preparación del suelo, riego y abono.
2. Enfermedades y plagas.
3. Recolección

Observaciones: Ésta necesidad formativa se ha detectado en la comarca del Valle del Guadalhorce debido a aclimatación de éste árbol a esta zona.

## TALA DE OLIVOS

Objetivo: Capacitar para el desarrollo de la actividad de la poda de olivos.

Duración: 60 horas

Módulos formativos

1. Fisiología del olivo. Biología y agronomía.
2. Fases del desarrollo del olivo.
3. Turno, época y fases de la poda del olivo.
4. Manejo y mantenimiento de las herramientas.

Observaciones: Ésta necesidad formativa se ha detectado en la comarca de Antequera debido a la acumulación de trabajo en determinados meses del año en los que no se encuentran profesionales.

### B.2 ARTESANÍA:

La artesanía como manifestación de la expresión cultural en la provincia está atravesando una etapa de cambios tanto en la propia actividad como en los canales de venta. La rica tradición artesana de Málaga se manifiesta en todas las comarcas y en oficios donde destacan la cerámica, madera, forja, textil y en menor proporción la piel y la joyería.



En este sector se han detectado las siguientes necesidades formativas:

## **ARTESANÍA EN ARCILLA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y técnicas para el desarrollo de la actividad de la artesanía en arcilla.

Duración: 150 horas

### Módulos formativos

1. Tipos y transformación de la arcilla. Herramientas.
2. Técnicas del modelado y decoración de la arcilla. El horno.
3. Diseño y creación artística de piezas en arcilla.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 600 horas con el código ARTN0209 en modalidad presencial.

## **ARTESANÍA DE CUERO**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y técnicas para el desarrollo de la actividad de elaboración de artesanía de cuero (cordován y guardamecí)

Duración: 150 horas

### Módulos formativos

1. Tipos y tratamientos de pieles. Herramientas.
2. Técnicas y formas elementales del cuero.
3. Creatividad artística en trabajo de cuero.

## **ARTESANÍA EN FORJA Y SOLDADURA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y técnicas para el desarrollo de la actividad de elaboración de artesanía de forja y soldadura.

Duración: 150 horas

### Módulos formativos

1. Hierro y otros tipos de metales. Herramientas.
2. Técnicas de fuego y fragua. Soldadura eléctrica.
3. Diseño y creación de artesanía en forja y metales.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 510 horas con el código ARTA0112 en modalidad presencial.

## **ARTESANÍA DE MADERA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y técnicas para el desarrollo de la actividad de elaboración de artesanía de madera (carrpintero y ebanista).

Duración: 250 horas

### Módulos formativos

1. Trazado y pulimento de la madera. Herramientas. Tipos de madera.
2. Técnicas de ensamblado y acabado de muebles y otros objetos.
3. Creatividad artística en trabajos de madera.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 500 horas con el código ARTA0111 en modalidad presencial.

## ARTESANÍA EN PIEDRA

Objetivo: Adquirir los conocimientos y técnicas para el desarrollo de la actividad de elaboración de artesanía de piedra.

Duración: 150 horas

Módulos formativos

1. Tipos de piedra. Diseño y creación artística en piedra.
2. Técnicas de labrado de piedra. Sillería lisa y molduras. Enlosado.
3. Limpieza y reparación de obras de piedra. Herramientas.

### B.3 COMERCIO:

Esta actividad corresponde a la entrega de bienes desde el productor o intermediario al consumidor final o a la reventa. La clasificación tradicional del comercio en comercio mayorista y minorista, en la actualidad se ha visto ampliada a nuevas formas como el comercio electrónico y los nuevos formatos comerciales.



En este sector se han detectado las siguientes necesidades formativas:

## **ALEMÁN BÁSICO EN ATENCIÓN AL CLIENTE EN EL COMERCIO**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y técnicas para el desarrollo de la actividad de atención al cliente y comunicación en alemán.

Duración: 120 horas

### Módulos formativos

1. Fonética y ortografía alemana.
2. Situaciones en la comunicación en atención al cliente del comercio.
3. Terminología específica.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 460 horas con el código COMT0110 en modalidad de teleformación.

## **COMERCIO ELECTRÓNICO**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y técnicas para la creación, desarrollo y mantenimiento de tienda online de un pequeño comercio.

Duración: 150 horas

### Módulos formativos

1. Plan de creación tienda online.
2. Logística y medios de pago.
3. Atención al cliente.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 530 horas con el código COMT0112 en modalidad de teleformación.

## **ESCAPARATISMO E INTERIORISMO EN COMERCIOS**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y técnicas para conseguir las habilidades de escaparatismo e interiorismo.

Duración: 200 horas

### Módulos formativos

1. Diseño de escaparates. Espacio, formas, color e iluminación.
2. Diseño de interiores. Espacio, formas, color e iluminación.
3. Dibujo técnico.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 390 horas con el código COMP0108 en modalidad de teleformación.

## **GESTIÓN DEL NEGOCIO EN COMERCIOS**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de la gestión de pequeños comercios.

Duración: 200 horas

### Módulos formativos

1. Proceso de negocio (compras, stocks, ventas)
2. Tesorería y financiación.
3. Gestión de personal

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 530 horas con el código COMT0112 en modalidad de teleformación.



## **INGLÉS BÁSICO EN ATENCIÓN AL CLIENTE EN EL COMERCIO**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para el desarrollo de la actividad de atención al cliente y comunicación en inglés.

Duración: 120 horas

Módulos formativos

1. Fonética y ortografía inglesa.
2. Situaciones en la comunicación en la atención al cliente del comercio.
3. Terminología específica.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 460 horas con el código COMT0110 en modalidad de teleformación.

## **PERSONAL SHOPPER (ASISTENTE EN COMPRAS)**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para el desarrollo de especialistas en moda, complementos y estética. Asesoramiento en imagen personal.

Duración: 150 horas

Módulos formativos

1. Estilismo de moda.
2. Rostro y morfología humana.
3. Prendas y accesorios. Armonía del color. Atención al cliente.

## TÉCNICAS DE VENTAS PARA COMERCIALES

Objetivo: Adquirir los conocimientos para dotar al equipo comercial de las técnicas y habilidades necesarias para lograr el objetivo y la satisfacción entre cliente/proveedor

Duración: 100 horas

Módulos formativos

1. Conocimiento y empatía con el cliente.
2. Habilidades de venta.
3. Comunicación y negociación

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 610 horas con el código COMT0411 en modalidad de teleformación.

### B.4 CONSTRUCCIÓN:

Sector clave en la economía de la provincia, en la actualidad se ha iniciado un proceso de reactivación del mismo, en obra pública y construcción de viviendas.



En este sector se han detectado las siguientes necesidades formativas:

## **CURSO BÁSICO DE ALBAÑILERÍA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para el desarrollo de auxiliar de obras de albañilería, materiales y herramientas.

Duración: 150 horas

### Módulos formativos

1. Obras de albañilería. Reparaciones.
2. Materiales de construcción. Herramientas
3. Revestimientos. Tejados y bajantes. Impermeabilización

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 320 horas con el código EOCB0208 en modalidad presencial. En el sector de la construcción existe la obligación de obtener la tarjeta profesional de la construcción (TPC) expedida por la Fundación Laboral de la Construcción.

## **TÉCNICAS DE BIOCONSTRUCCIÓN**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para el desarrollo de la actividad de bioconstrucción. Materiales específicos. Herramientas

Duración: 100 horas

### Módulos formativos

1. Técnicas de bioconstrucción. Ecodiseño. Reparaciones.
2. Materiales específicos. Huella ecológica. Herramientas.
3. Revestimientos. Tejados, bajantes e impermeabilización eficientes

## B.5 INDUSTRIA AGRÍCOLA, GANADERA Y PESQUERA:

Transformación artesanal de productos agrícolas, ganaderos y pesqueros (embutidos, conservas, postres, etc.) e industrias renovables y medio ambientalmente responsables (eólica, biomasa, silvicultura y forestal).



En este sector se han detectado las siguientes necesidades formativas:

### AUXILIAR EN ALIMENTOS ARTESANOS. CERVEZA

Objetivo: Adquirir los conocimientos para desarrollar las técnicas para la elaboración de la cerveza artesanal.

Duración: 100 horas

#### Módulos formativos

1. Técnicas para la preparación del grano. Tipo de cervezas.
2. Maceración y fermentación.
3. Embotellado y maduración

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 310 horas con el código INAH0210 en modalidad presencial. Se requiere formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria.

## **AUXILIAR EN ALIMENTOS ARTESANOS. QUESOS Y DERIVADOS LÁCTEOS**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y las técnicas para la elaboración de quesos y otros productos lácteos.

Duración: 200 horas

### Módulos formativos

1. Preparación de la leche. Cuajado, prensado y maduración.
2. Leche fermentada: yogur, bífidus activo.
3. Mantequilla, cuajada, requesón, nata y otros subproductos.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 390 horas con el código INAE0109 en modalidad de teleformación. Se requiere formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria.

## **AUXILIAR EN EXPLOTACIÓN GANADERA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para el desarrollo de la actividad y técnicas para el cuidado de los animales. Mantenimiento y manejo de las instalaciones, maquinaria y equipos.

Duración: 200 horas

### Módulos formativos

1. Alimentación, cuidado y prevención de enfermedades de los animales.
2. Manejo de equipos de explotación (ordeñadora, tanques de frío, etc.)
3. Mantenimiento de instalaciones, maquinaria y equipos. Bienestar animal.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 510 horas con el código AGAX0108 en modalidad de teleformación. Se requiere formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria.

## **AUXILIAR EN PANADERÍA Y BOLLERÍA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para el desarrollo de la actividad de elaboración en panadería y bollería.

Duración: 180 horas

### Módulos formativos

1. Elaboración básica en panadería y bollería.
2. Elaboración avanzada y decoración en panadería y bollería.
3. Maquinaria y útiles. Envases y embalajes.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 530 horas con el código INAF0108 en modalidad presencial. Se requiere formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria.

## **AUXILIAR EN FABRICACIÓN DE ARTÍCULOS DE CORCHO**

Objetivo: Adquirir los conocimientos y técnicas para la elaboración de artículos de corcho natural.

Duración: 120 horas

### Módulos formativos

1. Clasificación de tipos de corcho. Transporte y movimiento. Apilado
2. Procesos de fabricación y terminación de tapones de corcho natural.
3. Clasificación de tapones. Maquinaria y útiles. Envasado.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 360 horas con el código MAMA0109 en modalidad de teleformación.

## **ELABORADOR DE CONSERVAS VEGETALES**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para el desarrollo de las funciones para la elaboración de conservas vegetales.

Duración: 180 horas

### Módulos formativos

1. Recepción, selección y clasificación de materias primas.
2. Sistemas de elaboración de conservas vegetales.
3. Envasado y etiquetado. Manejo de maquinaria y herramientas.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 480 horas con el código AGAU0108 en modalidad de teleformación. Se requiere formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria.

## **GESTIÓN DE RECURSOS FORESTALES Y BIOMASA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos para determinar las características de la explotación forestal sostenible. Impacto medio ambiental. Aprovechamiento forestal en la energía. Prevención de incendios.

Duración: 270 horas

### Módulos formativos

1. Características y aprovechamiento del sector forestal.
2. Gestión sostenible. Gestión medio ambiental. Prevención de incendios.
3. Biomasa forestal como energía renovable. Biocombustibles sólidos.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 630 horas con el código AGAR0110 en modalidad de teleformación.

## HELICICULTURA

Objetivo: Adquirir los conocimientos para el desarrollo de la actividad de cría, reproducción y comercialización del caracol comestible terrestre.

Duración: 100 horas

Módulos formativos

1. Características de especies idóneas para su consumo.
2. Alimentación y sistema de cría.
3. Comercialización y subproductos.

## INGLÉS ESPECIALIZADO EN EXPORTACIÓN DE AGROALIMENTARIO

Objetivo: Adquirir los conocimientos para el desarrollo de la actividad en departamento de exportación de la industria agroalimentaria y comunicación en inglés.

Duración: 120 horas

Módulos formativos

1. Fonética y ortografía inglesa.
2. Situaciones y terminología específica en exportación agroalimentaria.
3. Atención al cliente. Comunicación. Normas y protocolo.



## **MADURADOR O AFINADOR DE QUESOS Y SUS INSTALACIONES**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades técnicas de maduración o afinación de quesos en instalaciones específicas.

Duración: 120 horas

### Módulos formativos

1. Tipos de quesos. Fermentación.
2. Grados de maduración o afinación.
3. Conservación, temperatura y humedad en instalaciones.

## **PRODUCTOS DE APICULTURA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de productos apícolas (miel, polen, ceras y propóleos)

Duración: 120 horas

### Módulos formativos

1. Composición y características de la miel. Tipos de miel y sus usos.
2. Acondicionamiento y envasado de la miel.
3. Otros productos/subproductos de la apicultura.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 410 horas con el código AGAN0211 en modalidad de teleformación. Se requiere formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria.

## B.6 LOGÍSTICA Y TRANSPORTE:

Con el constante aumento del comercio electrónico las empresas de este sector han tenido un auge durante los últimos años. El aumento de centros logísticos como CTM en la capital, el Puerto Seco de Antequera y la Ciudad Aeroportuaria de Alhaurín de la Torre, junto con la apuesta de aumentar la logística internacional garantizan un futuro favorable para el sector.



En este sector se han detectado las siguientes necesidades formativas:

### TÉCNICO OPERADOR DE LOGÍSTICA

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de gestión de aprovisionamiento, logística y almacén.

Duración: 120 horas

Módulos formativos

1. Aprovisionamiento y logística. Gestión de la mercancía y almacén.
2. Sistemas de información. Canales y coste de la distribución.
3. Desplazamiento y expedición directa e indirecta de mercancías.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 390 horas con el código COML0309 en modalidad de teleformación. Se requiere formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria. Adicionalmente, en caso necesario, se debe de disponer del carné de carretillero.

## TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de logística, métodos de transporte y canales de distribución.

Duración: 150 horas

Módulos formativos

1. Logística del transporte. Medios y sistemas de transporte.
2. Tipos de mercancías. Programación de rutas. Canales de distribución.
3. Aplicación de nuevas tecnologías al transporte. Comercio electrónico.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 420 horas con el código COML0209 en modalidad de teleformación. Se requiere formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria.

### B.7 OTROS SECTORES:

Otras actividades con un gran crecimiento son las compuestas por otros servicios a empresas y a personas con diferentes necesidades, dado el paulatino aumento en la edad de la población, como guarderías, servicios de cuidado de mayores, servicio de catering, etc.



En el sector de otras actividades se han detectado las siguientes necesidades formativas:

:

## **ANIMADOR SOCIOCULTURAL DE PERSONAS MAYORES**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de programación y actividades socioculturales para personas mayores.

Duración: 100 horas

### Módulos formativos

1. Concepto de animación sociocultural para mayores.
2. Actitudes y funciones del animador. Habilidades de comunicación.
3. Elaboración del programa sociocultural.
4. Actividades de animación en residencias. Participación e implicación.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 610 horas con el código SSCB0109 en modalidad de teleformación.

## **CUIDADOS DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de cuidadores de personas dependientes.

Duración: 120 horas

### Módulos formativos

1. Competencias y habilidades del cuidador.
2. Nivel de autonomía personal.
3. Cuidados básicos. Medidas higiénico-sanitarias.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 450 horas con el código SSCS0208 en modalidad de teleformación.

## **ENCUESTADOR**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de obtención y tratamiento de información.

Duración: 150 horas

### Módulos formativos

1. Metodología de encuestas.
2. Técnicas de entrevistas.
3. Organización y tratamiento de la información.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 510 horas con el código COMM0111 en modalidad de teleformación.

## **LUDOTECAS Y ACTIVIDADES DE OCIO PARA NIÑOS**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de técnicas a aplicar en ludotecas y otras actividades de ocio: culturales, deportivas, etc.

Duración: 100 horas

### Módulos formativos

1. La ludoteca. Perfil, función y habilidades del monitor.
2. El juego. Características, Juego y educación. Desarrollo infantil.
3. Programa y organización de actividades.
4. Seguridad en las actividades.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 310 horas con el código SSCB0209 en modalidad de teleformación.

## B.8 TURISMO Y AUXILIARES:

El sector turístico, no hay que olvidar que es el más importante de nuestra provincia, engloba a diferentes subsectores, entre otros: Gastronómico, Enológico, Activo, Naturaleza, Rural, Salud, médico y belleza, Golf, Náutico, Social, Compras, Cruceros, Ecológico, Cultural, Religioso, Idiomas, etc.



En este sector se han detectado las siguientes necesidades formativas:

### **ACTIVIDADES FÍSICO-DEPORTIVAS Y RECREATIVAS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de técnicas físico-deportivas y recreativas para personas con discapacidad.

Duración: 100 horas

#### Módulos formativos

1. Animación físico-deportiva y recreativa. Adecuación a la accesibilidad.
2. Actividades, juegos y deportes adaptados.
3. Eventos físico-deportivos y recreativos.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 740 horas con el código AFDA0411 en modalidad de teleformación.

## **ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad atención al cliente en hostelería. Conocimientos básicos de la gastronomía y vinos de Málaga.

Duración: 120 horas

### Módulos formativos

1. Concepto de atención al cliente. Tipos y características del cliente.
2. Reclamaciones, soluciones y satisfacción del cliente en hostelería.
3. Conocimientos de productos de la gastronomía y vinos de Málaga.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 460 horas con el código COMT0110 en modalidad de teleformación.

## **COMERCIALIZACIÓN DE PAQUETES TURÍSTICOS**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de comercialización y lanzamiento de paquetes turísticos.

Duración: 100 horas

### Módulos formativos

1. Definición del producto turístico. Programa de lanzamiento.
2. Detectar los mercados y clientes potenciales.
3. Plan de comercialización turística. Canales de comercialización.
4. Publicidad y promoción.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 670 horas con el código HOTG0208 en modalidad de teleformación.

## CREACIÓN DE PAQUETES TURÍSTICOS

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de creación de paquetes turísticos.

Duración: 150 horas

### Módulos formativos

1. Determinación del objeto.
2. Creación del circuito. Confección del itinerario.
3. Elaboración de presupuestos. Costes
4. Redacción del programa.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 670 horas con el código HOTG0108 en modalidad de teleformación.

## CURSO DE SUMILLER

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad sumiller profesional.

Duración: 200 horas

### Módulos formativos

1. Historia de la viticultura. Enología. Zonas, productos vinícolas y DO.
2. Métodos de cata. Color, aroma y sabor del vino.
3. Temperatura y apertura del vino. Maridaje de platos y vinos.
4. Planificación de la bodega. Elaboración de la carta de vinos.
5. Licores, bebidas destiladas y espirituosas.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 730 horas con el código HOTR0209 en modalidad de teleformación. Se requiere formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria.



## **GEOLOCALIZACIÓN, REDES SOCIALES Y COMUNICACIÓN ONLINE**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad geolocalización, redes sociales y comunicación para la promoción del negocio.

Duración: 120 horas

### Módulos formativos

1. Concepto de la geolocalización. Marketing y geolocalización.
2. Desarrollo de la geolocalización en las redes sociales.
3. Acceso a los portales de geolocalización. Fidelización de clientes.
4. Estrategias de geolocalización en el plan de comunicación online.

## **GESTIÓN Y DESARROLLO DEL TURISMO RURAL**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad del turismo rural. Tipos de alojamiento y servicios complementarios.

Duración: 150 horas

### Módulos formativos

1. Origen y formas del turismo rural. Turismo alternativo. Normativa.
2. Diseño, programación y organización del turismo rural.
3. Perfiles y hábitos del cliente de agroturismo. Tipos de alojamiento.
4. Servicios y actividades. Deporte. Patrimonio cultural. Fiestas.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 580 horas con el código HOTU0109 en modalidad de teleformación. Se requiere formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria.

## **IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD EN HOSTELERÍA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de calidad y satisfacción del cliente y la mejora continua.

Duración: 100 horas

### Módulos formativos

1. Nociones básicas y herramientas para la implantación de la calidad.
2. Normas de conducta y comportamiento ante el cliente.
3. Plan de mejora. Acciones preventivas y correctivas.
4. Gestión de quejas y reclamaciones.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 460 horas con el código COMT0110 en modalidad de teleformación.

## **INGLÉS BÁSICO EN EL SECTOR DE TURISMO DE INTERIOR**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad en establecimientos de turismo de interior y comunicación en inglés.

Duración: 100 horas

### Módulos formativos

1. Fonética y escritura inglesa. Comprensión, pronunciación y lectura.
2. Situaciones en la comunicación en establecimientos de turismo interior.
3. Terminología específica.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 630 horas con el código HOTA0308 en modalidad de teleformación.

## PROCESOS DE SERVICIOS EN HOSTELERÍA

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de servicios en establecimientos de hostelería y restauración. Comunicación en inglés.

Duración: 100 horas

### Módulos formativos

1. Planificación y desarrollo en hostelería. Asesoramiento en bebidas.
2. Terminología específica. Situaciones en la comunicación en hostelería.
3. Comunicación en inglés. Comprensión, pronunciación y lectura

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 610 horas con el código HOTR0409 en modalidad de teleformación. Se requiere formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria.

## PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E INFORMACIÓN AL VISITANTE

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de promoción de los recursos turísticos locales. Información al visitante.

Duración: 180 horas

### Módulos formativos

1. Productos y servicios turísticos locales. Conocimiento y promoción.
2. Gestión del patrimonio cultural y natural del entorno.
3. Orientación y asistencia al visitante.
4. Gestión del servicio de información al visitante. Procesos de calidad.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 690 horas con el código HOTI0108 en modalidad de teleformación.

**B.9 MULTISECTORIAL:**

Actividades que implican su desarrollo en el ámbito de varios sectores de actividad.



En este sector se han detectado las siguientes necesidades formativas:

**BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de las buenas prácticas medio ambientales. Desarrollo sostenible en la actividad empresarial. Implantación de un manual de buenas prácticas.

Duración: 150 horas

Módulos formativos

1. Sistemas y certificaciones medio ambientales.
2. Gestión de residuos, agua y energía. Contaminación lumínica y acústica.
3. Implantación de un manual de buenas prácticas en la empresa.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 500 horas con el código SEAG0211 en modalidad de teleformación.

## **CALIDAD EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de los derechos del consumidor, calidad y atención al cliente. Implicación en la filosofía de la orientación al cliente de la empresa.

Duración: 100 horas

### Módulos formativos

1. Concepto de atención al cliente. Tipos y características del cliente.
2. Reclamaciones, soluciones y satisfacción del cliente.
3. Gestión de post-venta.

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 540 horas con el código COMT0311 en modalidad de teleformación.

## **SISTEMAS DE AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad de técnicas y medidas para el ahorro y la eficiencia energética. Evaluación de la situación actual. Visualización de los problemas y aplicación de las diferentes soluciones.

Duración: 120 horas

### Módulos formativos

1. El sector energético. Normativa energética. Diferencias entre antiguos y nuevos sistemas energéticos (equipos de iluminación, climatización y agua. Otras instalaciones).
2. Auditoria energética (situación de las actuales instalaciones. Toma de datos, análisis e informe de recomendaciones).

Observaciones: Existe un curso para obtener el Certificado de Profesionalidad de 920 horas con el código ENAC0108 en modalidad de teleformación.

## **TÉCNICAS DE AUTOEMPREDIMIENTO**

Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de la actividad para la creación de un modelo de negocio. Elección del sector y producto. Técnicas de ventas y marketing.

Duración: 150 horas

### Módulos formativos

1. Análisis y definición del modelo de negocio.
2. Análisis para la elección del sector y nuestro producto o servicio.
3. Técnicas de ventas. Marketing. Redes sociales.



# RETOS2020

## C INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

En algunas de las necesidades formativas detectadas se ha indicado la existencia de Certificados de Profesionalidad así como la necesidad de obtener un carnet de profesionalidad, por lo que a continuación hacemos referencia a la forma de obtención de los mismos.



### C.1 CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

Los certificados de profesionalidad nos permiten acreditar oficialmente las competencias necesarias para el desarrollo de una actividad laboral, recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP).

Los certificados tienen validez en todo el territorio nacional. Hay que tener en cuenta que los certificados de profesionalidad no son equivalentes a las titulaciones de formación profesional reglada. No son títulos académicos, y por lo tanto no dan acceso a los estudios que imparte Educación (ciclos formativos y/o universitarios).

## ¿CÓMO SE OBTIENEN LOS CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD?

Para obtener el certificado de profesionalidad, los alumnos deben de estar en posesión de las certificaciones parciales de las distintas Unidades de Competencia que componen el Certificado. Para obtener una Unidad de Competencia existen las siguientes vías:

- **Superar los módulos formativos** correspondientes, mediante la realización y evaluación de las acciones formativas pertinentes.
- **Participar en las pruebas** que al respecto convoque la Administración correspondiente para dicha UNIDAD DE COMPETENCIA, basándose en el Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o de vías no formales de formación.
- **Mediante la convalidación** de la UNIDAD DE COMPETENCIA por estar en posesión de dicha UNIDAD a través de la Formación Profesional del sistema educativo



Las Administraciones competentes llevarán un registro nominal por especialidades tanto de las acreditaciones de las UNIDADES de COMPETENCIA como de los Certificados que expidan.



Los Centros autorizados para la impartición de los módulos formativos deberán entregar a la Administración un acta de evaluación de los alumnos que hayan participado, indicando en los términos de apto/no apto la superación del módulo. Dicha acta será el referente para la Certificación de la Unidad de competencia.

Los certificados de profesionalidad son expedidos por la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía o por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE), dependiendo de la entidad que gestione el curso o del procedimiento necesario para la obtención del certificado.

Para su obtención es necesario que presentar la solicitud junto con la documentación que acredite haber superado positivamente el curso conducente al certificado o las pruebas necesarias para adquirirlo.

A continuación indicamos el siguiente enlace a la página web del Instituto Nacional de las Cualificaciones para ampliar información sobre el **Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales** y de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, para ampliar información sobre los **Certificados de Profesionalidad**:

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE**

<https://www.educacion.gob.es/iceextranet/bdqAction.do>

**JUNTA DE ANDALUCÍA, CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTE**

<http://www.juntadeandalucia.es/educacion/webportal/web/formacion-profesional-empleo/cursos/certificados-de-profesionalidad;jsessionid=4C31C79D19DC6F875815972975FB6A5B.portalweb2>

## C.2 CARNÉS PROFESIONALES, CERTIFICADOS, TARJETAS Y OTROS CARNÉS

### CARNÉS Y CERTIFICADOS

Los **Carnets Profesionales** son necesarios para poder ejercer algunas profesiones y se otorgan cuando se cumplen unos requisitos y se poseen los conocimientos y experiencia adecuados para llevarlas a cabo. Son las profesiones reguladas que requieren esta cualificación.

Además, el desarrollo de una actividad profesional exige estar en posesión de una serie de competencias técnicas de carácter teórico y práctico que han de demostrarse por medio de una o varias de las siguientes vías:

- La superación de un examen escrito de la Administración
- La obtención de una titulación de formación específica
- Experiencia laboral

### **Actividades industriales**

Las siguientes actividades requieren de la obtención de un carné profesional:

- Instalación térmica de edificios según RITE 2007
- Operador de grúa torre
- Operador de grúa móvil autopropulsada
- Electricista minero
- Vigilante de obras subterráneas y mineras de interior
- Operador de maquinaria minera móvil
- Profesional que manipule equipos que contengan gases fluorados

Otras actividades industriales se acreditan mediante habilitación directa a partir del cumplimiento de una serie de requisitos, sin que exista el carné propiamente dicho:

- Instalador de gas
- Operador industrial de calderas
- Conservador/Reparador frío industrial (frigorista)
- Instalador y/o reparador de productos petrolíferos líquidos (PPL)

Finalmente, las siguientes actividades pueden ejercerse siempre y cuando se acredite el cumplimiento de los requisitos específicos recogidos en el [Real Decreto 560/2010 \(pdf\)](#):

- Instalador de Alta y Baja Tensión
- Instalador de Fontanería
- Instalador de Equipos a Presión

### **Transporte**

Para la obtención de certificados profesionales de transportista y conductor es necesaria la realización de un examen:

- Transporte público de mercancías por carretera en vehículos de entre 2 y 3,5 toneladas
- Actividades de transportista y auxiliares y complementarias del transporte por carretera

### **Manipulación de alimentos**

Tras la derogación del [Real Decreto 202/2000 \(pdf\)](#) y la publicación del [Decreto 141/2011](#), dejan de tener validez las autorizaciones de manipuladores de alimentos.

Desde el 13 de mayo de 2011 no se podrá hacer uso de la autorización ni del número de inscripción en el registro en el caso de empresas de formación.

- Información sobre la desaparición de la autorizaciones de manipuladores de alimentos

Para ampliar información sobre los carnés profesionales visitar la página web que indicamos:

**JUNTA DE ANDALUCÍA**

<http://www.juntadeandalucia.es/temas/trabajar/formacion/carnes.html>

### TARJETA PROFESIONAL DE LA CONSTRUCCIÓN (TPC) Y METAL (TPM)

La Tarjeta Profesional de la Construcción (TPC) y del Metal (TPM) es una herramienta estrechamente vinculada con la formación en materia de prevención de riesgos laborales que está a disposición de todos los trabajadores del sector de la construcción.

Asimismo, esta herramienta avala:

- Se demuestra la experiencia en el sector.
- También se demuestra la cualificación profesional.
- Acredita la formación recibida en materia de prevención de riesgos laborales.
- Certifica la formación recibida de cualquier tipo durante el desarrollo de la actividad profesional.

## OTROS CARNÉS

### Actividades de turismo, ocio, tiempo libre y deporte

- Monitor de tiempo libre
- Director de tiempo libre
- Instructor de futbol base
- Insertar imagen de archivo de entrenador o árbitro en algún deporte de los reseñados
- Entrenador regional/técnico deportivo de fútbol
- Entrenador nacional/técnico deportivo superior de fútbol
- Arbitro
- Instructor - Entrenador de tenis
- Monitor nacional de tenis
- Entrenador nacional de tenis
- Profesor nacional de tenis
- Técnico especialista de tenis en silla de ruedas
- Juez de silla
- Juez de pista
- Monitor de golf
- Asistente de Maestro de golf
- Maestro de golf
- Entrenador de baloncesto (nivel I)
- Entrenador de baloncesto (nivel II)
- Entrenador de baloncesto (nivel superior)
- Monitor-Instructor de yudo
- Profesor-entrenador regional de yudo
- Maestro-entrenador nacional de yudo
- Adiestrador de perros de caza
- Licencia de armas para particulares
- Licencia de armas para vigilantes de seguridad
- Licencia de armas para caza mayor
- Licencia de armas para caza menor
- Licencia de armas socios de Federaciones Deportivas

### Actividades en los medios de comunicación

- Carnet Internacional de Prensa de la FIP

### Actividades en la limpieza y seguridad

- Carnet profesional de limpieza (CPL)
- Vigilante de seguridad privada

### Actividades en sector del comercio

- Carnet Profesional de Comerciantes Ambulantes
- Carnet profesional de peluquería y estética

### Actividades en la agricultura y la ganadería

- Aplicador/manipulador de plaguicidas de usos fitosanitario y ganadero de nivel básico
- Aplicador/manipulador de plaguicidas de usos fitosanitario y ganadero de nivel cualificado
- Guarda de campo
- Guarda de coto de caza o pesca

### Actividades náuticas

- Autorización Federativa (Titulín) a motor (embarcaciones de recreo de hasta 6 m de eslora, con potencia máxima de motor de 40 Kw, en navegación con luz diurna y moto acuática)
- Patrón de Navegación Básica a motor y/o vela
- Patrón de Navegación Básico a motor y/o vela
- Patrón de embarcaciones de recreo a motor y/o vela
- Patrón Yate a motor
- Capitán de Yate a motor

### Actividades de prevención y primeros auxilios

- Socorrista

### Actividades de almacenamiento

- Carretillero
- Operador de carretilla elevadora

### Actividades auxiliares de maquinaria de construcción

- Operador de bulldozers
- Manipulador telescópico
- Operador de maquinas retroexcavadoras
- Operador de montaje y desmontaje de andamios
- Operador de plataformas elevadoras
- Operador de retroexcavadoras y pala cargadora

## ¿CÓMO OBTENER UN CARNÉ PROFESIONAL?

En la actualidad, expedir los carnés profesionales es una competencia transferida a la Comunidad Autónoma de Andalucía y el proceso suele ser el siguiente:

- **Solicitud** en la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo.
- **Realizar un curso de formación** relacionado con el carnet solicitado. Estos cursos los imparte la Administración directamente, o bien **se imparten en centros autorizados**. Poco a poco se están implantando **versiones online** donde la parte teórica puede cursarse a través de una plataforma en Internet.

- **Curso de preparación para el examen.** No es obligatorio, pero sí muy recomendable. La mayoría de centros privados autorizados incluyen esta opción.
- **Examen.** Normalmente hay dos convocatorias anuales. El único requisito común para presentarse es haber alcanzado la edad legal para trabajar. Además, algunos certificados requieren que el candidato posea un título de formación profesional relacionado con el carné que desea obtener. Las pruebas suelen estar compuestas por dos ejercicios, uno teórico y otro práctico. Para tener opción de presentarse al práctico es necesario haber superado el teórico.

Para obtener alguno de los carnet es necesario realizar un curso de formación (por ejemplo, en el caso del carné de manipulador) o bien superar el examen correspondiente que anualmente convoca el Organismo que se encarga de su expedición y que aparece publicado en el Boletín Oficial correspondiente (BOJA) o bien solo es necesario pagar una tasa para tenerlo (por ejemplo, licencias). La preparación para el examen puedes hacerla por tu cuenta utilizando libros editados con los contenidos adaptados o bien realizar cursos en entidades encargadas de ello.

A continuación indicamos el siguiente enlace a la página web de la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, para ampliar información sobre los **Carnés Profesionales**:

**CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO**

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/economiainnovacioncienciayempleo/areas/industria/instaladores/paginas/carnes-examenes-acreditaciones.html>



### C.3 OTRAS ACCIONES FORMATIVAS

Además de los cursos de Formación Profesional para el Empleo (FPE), la administración autonómica de Andalucía indica la existencia de otras ofertas de formación orientada al empleo, asociadas a distintas profesiones y actividades, y dependientes de varias consejerías e instituciones:

- Programa de formación agraria y pesquera
- Escuela Oficial de Turismo de Andalucía
- Programa de Formación en Cuidados Críticos y Urgencias
- Actividades Formativas en Turismo y Comercio
- Cursos de Formación para profesionales del sector sanitario
- Formación del profesorado

Para ampliar información visitar la página web que indicamos a continuación en la están incluidas varias consejerías:

#### **JUNTA DE ANDALUCÍA**

<http://www.juntadeandalucia.es/temas/trabajar/formacion/otros-cursos.html>

Otras ofertas para la adquisición de habilidades complementarias en la vida laboral son el coaching, el liderazgo y la motivación, que son técnicas que nos permiten adquirir competencias y destrezas para compartir en equipo, de forma eficiente, y creando un clima laboral que favorezca la consecución de un objetivo común.





# RETOS2020



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Social Europeo

*El FSE invierte en tu futuro*



**RETOS2020**