

## ANEXO II

### CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SOBRE LOS QUE SE PODRÁN REALIZAR ACCIONES FORMATIVAS

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel   | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)  | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa  |
|--|---|------------------------|--|-------------|-------------|---|
| Actividades administrativas en la relación con el cliente  | 2   | 800                    | Técnicas de recepción y comunicación   | 90          |             |   |
|  |   |                        | Operaciones administrativas comerciales  | 160         | 40          | Atención al cliente en el proceso comercial   |
|  |   |                        |  |             | 80          | Gestión administrativa del proceso comercial  |
|  |   |                        |  |             | 40          | Aplicaciones informáticas de gestión comercial  |
|  |   |                        | Grabación de datos   | 90          |             |   |
|  |   |                        | Gestión de archivos  | 60          |             |   |
|  |   |                        | Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente | 90          |             |   |
|  |   |                        | Ofimática  | 190         | 30          | Sistema Operativo, Búsqueda de la Información: Internet/Intranet y Correo Electrónico |
|  |   |                        |  |             | 30          | Aplicaciones Informáticas de Tratamiento de Textos                                    |
|  |   |                        |  |             | 50          | Aplicaciones Informáticas de Hojas de Cálculo   |
|  |   |                        |  |             | 50          | Aplicaciones Informáticas de Bases de Datos Relacionales                              |
| 30   | Aplicaciones Informáticas para Presentaciones Gráficas de Información |                        |  |             |             |   |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de Actividades administrativas de recepción y relación con el cliente | 120   |                        |  |             |             |   |

| Certificado de Profesionalidad    | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa  |
|-----------------------------------|-------|------------------------|---|-------------|-------------|---|
| Guía por itinerarios en bicicleta | 2     | 420                    | Itinerarios para bicicleta  | 110         | 50          | Análisis y gestión de itinerarios para bicicletas   |
|                                   |       |                        |   |             | 30          | Desplazamiento, estancia y seguridad en el medio natural y orientación sobre el terreno   |
|                                   |       |                        |   |             | 30          | Desarrollo de actividades recreativas y adaptación de la actividad deportiva a personas con limitaciones de su autonomía personal |
|                                   |       |                        | Mantenimiento y conducción de bicicletas  | 140         | 30          | Mantenimiento, reparación y traslado de bicicletas  |
|                                   |       |                        |   |             | 30          | Desplazamiento, estancia y seguridad en el medio natural y orientación sobre el terreno   |
|                                   |       |                        |   |             | 80          | Conducción de bicicletas por terrenos variados  |
|                                   |       |                        | Conducción de personas por itinerarios en bicicleta                                 | 110         | 80          | Desarrollo de la actividad deportiva en el medio natural  |
|                                   |       |                        |   |             | 30          | Desarrollo de actividades recreativas y adaptación de la actividad deportiva a personas con limitaciones de su autonomía personal |
|                                   |       |                        | Primeros auxilios   | 40          |             |   |
|                                   |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Guía por itinerarios en bicicleta | 80          |             |   |

| Certificado de Profesionalidad | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)                                  | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa  |
|--------------------------------|-------|------------------------|--|-------------|-------------|---|
| Cultivos herbáceos             | 2     | 600                    | Preparación del terreno, siembra y/o trasplante en cultivos herbáceos. | 120         | 50          | El suelo de cultivo y las condiciones climáticas  |
|                                |       |                        |  |             | 70          | Preparación del terreno para instalación de infraestructuras, siembra y plantación de cultivos herbáceos      |
|                                |       |                        | Operaciones culturales y recolección en cultivos herbáceos.            | 200         | 80          | Operaciones culturales, riego y fertilización   |
|                                |       |                        |  |             | 60          | Recolección de cultivos herbáceos   |
|                                |       |                        |  |             | 60          | Transporte y almacenamiento de cultivos herbáceos   |
|                                |       |                        | Control fitosanitario.   | 120         | 60          | Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control |
|                                |       |                        |  |             | 60          | Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones                             |
|                                |       |                        | Mecanización e instalaciones agrarias.                                 | 120         | 70          | Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección  |
|                                |       |                        |  |             | 50          | Mantenimiento, preparación y manejo de tractores  |
|                                |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Cultivos Herbáceos   | 40          |             |   |

| Certificado de Profesionalidad | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)                          | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa  |
|--------------------------------|-------|------------------------|--|-------------|-------------|---|
| Fruticultura                   | 2     | 600                    | Preparación del terreno y plantación de frutales.              | 120         | 50          | El suelo de cultivo y las condiciones climáticas  |
|                                |       |                        |  |             | 70          | Preparación del terreno para instalación de infraestructuras y plantación de frutales                         |
|                                |       |                        | Operaciones culturales y recolección de la fruta.              | 200         | 80          | Poda e injerto de frutales  |
|                                |       |                        |  |             | 80          | Manejo, riego y abonado del suelo   |
|                                |       |                        |  |             | 40          | Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta                                       |
|                                |       |                        | Control fitosanitario.   | 120         | 60          | Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control |
|                                |       |                        |  |             | 60          | Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones                             |
|                                |       |                        | Mecanización e instalaciones agrarias.                         | 120         | 70          | Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección  |
|                                |       |                        |  |             | 50          | Mantenimiento, preparación y manejo de tractores  |
|                                |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Fruticultura | 40          |             |   |

| Certificado de Profesionalidad | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa  |
|--------------------------------|-------|------------------------|---|-------------|-------------|---|
| Horticultura y floricultura    | 2     | 600                    | Preparación del terreno, siembra y/o trasplante en horticultura y flor cortada. | 120         | 50          | El suelo de cultivo y las condiciones climáticas  |
|                                |       |                        |   |             | 70          | Siembra y trasplante de cultivos hortícolas y flor cortada  |
|                                |       |                        | Operaciones culturales y recolección en cultivos hortícolas y flor cortada.     | 200         | 80          | Operaciones culturales, riego y fertilización   |
|                                |       |                        |   |             | 80          | Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas   |
|                                |       |                        |   |             | 40          | Mantenimiento y manejo de invernaderos  |
|                                |       |                        | Control fitosanitario.  | 120         | 60          | Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control |
|                                |       |                        |   |             | 60          | Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones                             |
|                                |       |                        | Mecanización e instalaciones agrarias.  | 120         | 70          | Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección  |
|                                |       |                        |   |             | 50          | Mantenimiento, preparación y manejo de tractores  |
|                                |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Horticultura y Floricultura   | 40          |             |   |

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa  |
|--|-------|------------------------|---|-------------|-------------|---|
| Actividades auxiliares en viveros, jardines y centros de jardinería                                      | 1     | 330                    | Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería.   | 90          |             |   |
|  |       |                        | Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes.  | 90          |             |   |
|  |       |                        | Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.  | 70          |             |   |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Actividades auxiliares en viveros, jardines y centros de jardinería | 80          |             |   |
| Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes   | 2     | 470                    | Instalación de jardines y zonas verdes.   | 150         | 60          | Preparación del medio de cultivo  |
|  |       |                        |   |             | 90          | Operaciones para la instalación de jardines y zonas verdes  |
|  |       |                        | Mantenimiento y mejora de jardines y zonas verdes.  | 120         | 60          | Mantenimiento y manejo de elementos vegetales   |
|  |       |                        |   |             | 60          | Mantenimiento y manejo de elementos no vegetales  |
|  |       |                        | Control fitosanitario.  | 120         | 60          | Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control |
|  |       |                        |   |             | 60          | Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones                             |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes | 80    |                        |   |             |             |   |

| Certificado de Profesionalidad        | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa   |
|---------------------------------------|-------|------------------------|---|-------------|-------------|--|
| Actividades auxiliares en ganadería   | 1     | 510                    | Operaciones auxiliares de reproducción en ganadería   | 90          |             |  |
|                                       |       |                        | Operaciones auxiliares de manejo de la producción en explotaciones ganaderas  | 120         | 80          | Operaciones auxiliares en el cuidado, transporte y manejo de animales                |
|                                       |       |                        |   |             | 40          | Operaciones básicas de control sanitario de animales                                 |
|                                       |       |                        | Pastoreo del ganado   | 90          |             |  |
|                                       |       |                        | Operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones y manejo de la maquinaria y equipos en explotaciones ganaderas | 90          |             |  |
|                                       |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborables de Actividades auxiliares en ganadería                                  | 120         |             |  |
| Actividades auxiliares en agricultura | 1     | 370                    | Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas.                          | 90          |             |  |
|                                       |       |                        | Operaciones auxiliares de riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas.                            | 120         | 50          | Operaciones auxiliares de riego en cultivos agrícolas                                |
|                                       |       |                        |   |             | 70          | Operaciones auxiliares de abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas |
|                                       |       |                        | Operaciones auxiliares en los cultivos y de mantenimiento de instalaciones en explotaciones agrícolas.                  | 120         | 70          | Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos          |
|                                       |       |                        |   |             | 50          | Mantenimiento básico de instalaciones  |
|                                       |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Actividades auxiliares en agricultura                                 | 40          |             |  |

| Certificado de Profesionalidad            | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa  |
|---|-------|------------------------|---|-------------|-------------|---|
| Producción Porcina de Reproducción y Cría | 2     | 280                    | Producción de cerdas de renuevo, reproductores y cerdos lactantes.                          | 150         | 70          | Cuidados en cerdas de renuevo, reproductoras y lechones                           |
|   |       |                        |   |             | 80          | Manejo de la producción porcina   |
|   |       |                        | Instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera.                             | 90          |             |   |
|   |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Producción porcina de reproducción y Cría | 40          |             |   |
| Agricultura ecológica                     | 2     | 600                    | Manejo del suelo, operaciones de cultivo y recolección en explotaciones ecológicas.         | 180         | 90          | Aprovechamientos de recursos y manejo del suelo ecológico                         |
|   |       |                        |   |             | 90          | Labores culturales y recolección de los cultivos ecológicos                       |
|   |       |                        | Prevención y manejo de la sanidad del agroecosistema.                                       | 150         | 60          | Técnicas y métodos ecológicos de equilibrio entre parásitos, patógenos y cultivos |
|   |       |                        |   |             | 90          | Prevención del estado sanitario de cultivos ecológicos y aplicación de productos  |
|   |       |                        | Mecanización e instalaciones agrarias.  | 120         | 70          | Instalaciones agrarias, su acondicionamiento, limpieza y desinfección             |
|   |       |                        |   |             | 50          | Mantenimiento, preparación y manejo de tractores                                  |
|   |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Agricultura ecológica                     | 40          |             |   |



| Certificado de Profesionalidad  | Nivel                         | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa                 |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-------------|-------------|--|
| Ganadería ecológica   | 2                             | 600                    | Instalaciones, maquinarias y equipos de la explotación ganadera.  | 90          |             |  |
|   |                               |                        | Manejo racional del ganado en explotaciones ecológicas.   | 200         | 50          | Manejo del ganado ecológico                        |
|   |                               |                        |   |             | 50          | Alimentación del ganado ecológico                  |
|   |                               |                        |   |             | 50          | Control de la reproducción                         |
|   |                               |                        |   |             | 50          | Control sanitario y aplicación en ganado ecológico |
|   |                               |                        | Producción de animales y productos animales ecológicos.   | 120         | 60          | Cría, recría y cebo en ganadería ecológica         |
| 60  | Productos animales ecológicos |                        |   |             |             |  |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de Ganadería ecológica | 80                            |                        |   |             |             |  |
| Actividades auxiliares en floristería                                 | 1                             | 390                    | Operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas de floristería | 50          |             |  |
|   |                               |                        | Recepción y acondicionamiento de materias primas y materiales de floristería                                | 90          |             |  |
|   |                               |                        | Trabajos auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas                                 | 90          |             |  |
|   |                               |                        | Servicios básicos de floristería y atención al público  | 80          |             |  |
|   |                               |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Actividades auxiliares en floristería                     | 80          |             |  |

| Certificado de Profesionalidad  | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)                     | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa   |
|---|-------|------------------------|---|-------------|-------------|--|
| Aprovechamientos forestales   | 2     | 600                    | Apeo y procesado de árboles con motosierra                | 100         | 30          | Motosierra, mantenimiento y puesta en marcha                               |
|   |       |                        |   |             | 70          | Trabajos de árboles con motosierra   |
|   |       |                        | Apeo y procesado de árboles con cosechadora forestal      | 100         | 30          | Cosechadoras forestales y su mantenimiento                                 |
|   |       |                        |   |             | 70          | Trabajos de árboles con cosechadora  |
|   |       |                        | Desembosque y tratamientos de los subproductos forestales | 50          |             |  |
|   |       |                        | Ejecución de trabajos en altura en los árboles            | 110         | 40          | Técnicas y equipos de trepa  |
|   |       |                        |   |             | 70          | Técnicas de poda en altura   |
|   |       |                        | Ejecución de trabajos de descorche                        | 50          |             |  |
|   |       |                        | Manejo y mantenimiento de tractores forestales            | 110         | 60          | Funcionamiento y mantenimiento de tractores forestales                     |
|   |       |                        |   |             | 50          | Manejo de tractores forestales   |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de aprovechamientos forestales | 80    |                        |   |             |             |  |
| Impresión digital   | 2     | 440                    | Procesos en Artes Gráficas                                | 100         | 40          | Fases y procesos en Artes Gráficas   |
|   |       |                        |   |             | 30          | La calidad en los procesos gráficos  |
|   |       |                        |   |             | 30          | Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la Industria Gráfica |
|   |       |                        | Preparación de archivos para impresión digital            | 80          |             |  |
|   |       |                        | Impresión con dispositivos digitales                      | 140         | 60          | Preparación y ajuste de la impresora digital                               |
|   |       |                        |   |             | 50          | Realización de la impresión digital  |
|   |       |                        |   |             | 30          | Mantenimiento, seguridad y tratamiento de residuos en la impresión digital |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de impresión digital           | 120   |                        |   |             |             |  |

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)  | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa                         |
|--|-------|------------------------|--|-------------|-------------|--|
| Actividades de venta   | 2     | 590                    | Operaciones de venta.  | 160         | 60          | Organización de procesos de venta                          |
|  |       |                        |  |             | 70          | Técnicas de venta  |
|  |       |                        |  |             | 30          | Venta online   |
|  |       |                        | Operaciones auxiliares a la venta.   | 140         | 40          | Aprovisionamiento y almacenaje en la venta                 |
|  |       |                        |  |             | 60          | Animación y presentación del producto en el punto de venta |
|  |       |                        |  |             | 40          | Operaciones de caja en la venta                            |
|  |       |                        | Información y atención al cliente/consumidor/usuario.  | 120         | 60          | Gestión de la atención al cliente / consumidor             |
|  |       |                        |  |             | 60          | Técnicas de información y atención al cliente / consumidor |
|  |       |                        | Inglés profesional para actividades comerciales.   | 90          |             |  |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de Actividades de venta | 80    |                        |  |             |             |  |
| Operaciones auxiliares de montaje de redes eléctricas                  | 1     | 220                    | Operaciones de montaje de apoyos en redes eléctricas aéreas                                  | 70          |             |  |
|  |       |                        | Operaciones de tendido y tensado de conductores en redes eléctricas aéreas y subterráneas    | 70          |             |  |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de operaciones auxiliares de redes eléctricas | 80          |             |  |

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)  | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa   |
|--|-------|------------------------|--|-------------|-------------|--|
| Montaje y mantenimiento de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios | 2     | 450                    | Montaje y mantenimiento de instalaciones de antenas colectivas e individuales  | 180         | 70          | Recepción y distribución de señales de radiodifusión                             |
|  |       |                        |  |             | 60          | Montaje de instalaciones de recepción y distribución de señales de radiodifusión |
|  |       |                        |  |             | 50          | Mantenimiento y reparación de instalaciones de antenas en edificios              |
|  |       |                        | Montaje y mantenimiento de instalaciones de telefonía y comunicación interior  | 150         | 60          | Instalaciones de telefonía y comunicación interior                               |
|  |       |                        |  |             | 50          | Montaje de instalaciones de telefonía y comunicación interior                    |
|  |       |                        |  |             | 40          | Mantenimiento y reparación de instalaciones de telefonía y comunicación          |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de montaje y mantenimiento de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios | 120         |             |  |

| Certificado de Profesionalidad                             | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)  | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa   |
|--|-------|------------------------|--|-------------|-------------|--|
| Instalación y mantenimiento de sistemas de electromedicina | 2     | 600                    | Instalación de sistemas de electromedicina y sus instalaciones asociadas                                     | 300         | 80          | Equipos de electromedicina para el diagnóstico y la terapia                        |
|  |       |                        |  |             | 80          | Montaje de sistemas de electromedicina   |
|  |       |                        |  |             | 80          | Puesta en marcha de sistemas de electromedicina                                    |
|  |       |                        |  |             | 60          | Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones de electromedicina |
|  |       |                        | Mantenimiento de sistemas de electromedicina   | 320         | 80          | Equipos de electromedicina para el diagnóstico y la terapia                        |
|  |       |                        |  |             | 60          | Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones de electromedicina |
|  |       |                        |  |             | 90          | Mantenimiento preventivo de sistemas de electromedicina                            |
|  |       |                        |  |             | 90          | Diagnosis de averías y mantenimiento correctivo de sistemas de electromedicina     |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de instalación y mantenimiento de sistemas de electromedicina | 120         |             |  |

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)                 | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa   |
|--|-------|------------------------|---|-------------|-------------|--|
| Montaje y mantenimiento de instalaciones solares fotovoltaicas   | 2     | 540                    | Replanteo de instalaciones solares fotovoltaicas.     | 150         | 90          | Electrotécnia  |
|  |       |                        |   |             | 60          | Replanteo y funcionamiento de las instalaciones solares fotovoltaicas                  |
|  |       |                        | Montaje de instalaciones solares fotovoltaicas.       | 210         | 30          | Prevención de riesgos profesionales y seguridad en el montaje de instalaciones solares |
|  |       |                        |   |             | 90          | Montaje mecánico en instalaciones solares fotovoltaicas                                |
|  |       |                        |   |             | 90          | Montaje eléctrico y electrónico en instalaciones solares fotovoltaicas                 |
|  |       |                        | Mantenimiento de instalaciones solares fotovoltaicas. | 60          |             |  |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de Montaje y mantenimiento de instalaciones solares fotovoltaicas | 120   |                        |   |             |             |  |

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)  | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa  |
|--|-------|------------------------|--|-------------|-------------|---|
| Montaje y mantenimiento de redes de agua   | 2     | 450                    | Replanteo de redes de distribución de agua y saneamiento.                      | 50          |             |   |
|  |       |                        | Montaje de redes de distribución de agua y saneamiento.                        | 150         | 30          | Seguridad en el montaje y mantenimiento de redes y distribución de agua y saneamiento |
|  |       |                        |  |             | 60          | Montaje de redes de saneamiento   |
|  |       |                        |  |             | 60          | Montaje de redes de distribución de agua  |
|  |       |                        | Puesta en servicio y operación de redes de distribución de agua y saneamiento. | 50          |             |   |
|  |       |                        | Mantenimiento de redes de distribución de agua y saneamiento.                  | 150         | 30          | Seguridad en el montaje y mantenimiento de redes y distribución de agua y saneamiento |
|  |       |                        |  |             | 50          | Mantenimiento preventivo de redes de distribución de agua y saneamiento               |
|  |       |                        |  |             | 70          | Mantenimiento correctivo y reparación de redes de distribución de agua y saneamiento  |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de Montaje y mantenimiento de redes de agua | 80    |                        |  |             |             |   |

| Certificado de Profesionalidad                            | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa   |
|---|-------|------------------------|---|-------------|-------------|--|
| Montaje y mantenimiento de instalaciones solares térmicas | 2     | 580                    | Replanteo de instalaciones solares térmicas.  | 90          |             |  |
|   |       |                        | Montaje mecánico e hidráulico de instalaciones solares térmicas.  | 120         | 30          | Prevención y seguridad en el montaje mecánico e hidráulico de instalaciones solares térmicas |
|   |       |                        |   |             | 90          | Organización y montaje mecánico e hidráulico de instalaciones solares térmicas               |
|   |       |                        | Montaje eléctrico de instalaciones solares térmicas.  | 90          |             |  |
|   |       |                        | Puesta en servicio y operación de instalaciones solares térmicas.   | 60          |             |  |
|   |       |                        | Mantenimiento de instalaciones solares térmicas.  | 60          |             |  |
|   |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de montaje y mantenimiento de instalaciones solares térmicas | 160         |             |  |



| Certificado de Profesionalidad  | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)                     | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa             |
|---|-------|------------------------|---|-------------|-------------|--|
| Montaje y mantenimiento de redes de gas   | 2     | 450                    | Replanteo de redes de gas.                                | 60          |             |  |
|   |       |                        | Montaje y mantenimiento de redes de gas en polietileno.   | 100         | 50          | Montaje de redes de gas en polietileno         |
|   |       |                        |   |             | 50          | Mantenimiento de redes de gas en polietileno   |
|   |       |                        | Montaje y mantenimiento de redes de gas en tubo de acero. | 100         | 50          | Montaje de redes de gas en tubo de acero       |
|   |       |                        |   |             | 50          | Mantenimiento de redes de gas en tubo de acero |
|   |       |                        | Puesta en servicio y operación de redes de gas.           | 50          |             |  |
|   |       |                        | Seguridad en instalaciones de gas.                        | 60          |             |  |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de montaje y mantenimiento de redes de gas | 80    |                        |   |             |             |  |
| Operaciones de hormigón   | 1     | 260                    | Operaciones previas al hormigonado.                       | 30          |             |  |
|   |       |                        | Puesta en obra de hormigones.                             | 110         | 60          | Transporte y vertido de hormigones             |
|   |       |                        |   |             | 50          | Compactado y curado de hormigones              |
|   |       |                        | Labores auxiliares de obra.                               | 50          |             |  |
|   |       |                        | Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.                 | 30          |             |  |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones de hormigón                 | 40    |                        |   |             |             |  |

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa   |
|--|-------|------------------------|---|-------------|-------------|--|
| Fábricas de albañilería  | 2     | 490                    | Pastas, morteros, adhesivos y hormigones  | 30          |             |  |
|  |       |                        | Obras de fábrica para revestir  | 120         | 40          | Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería                               |
|  |       |                        |   |             | 80          | Ejecución de fábricas para revestir  |
|  |       |                        | Obras de fábrica vista  | 240         | 40          | Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería                               |
|  |       |                        |   |             | 80          | Ejecución de fábricas a cara vista   |
|  |       |                        |   |             | 70          | Ejecución de muros de mampostería  |
|  |       |                        |   |             | 50          | Prevención de riesgos laborales en construcción  |
|  |       |                        | Trabajos de albañilería   | 60          |             |  |
| Módulo de prácticas profesionales no laborables de Fábricas de albañilería | 80    |                        |   |             |             |  |
| Operaciones básicas de cocina  | 1     | 350                    | Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios..                   | 120         | 30          | Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración                            |
|  |       |                        |   |             | 30          | Aprovisionamiento de materias primas en cocina   |
|  |       |                        |   |             | 60          | Preelaboración y conservación culinarias   |
|  |       |                        | Elaboración culinaria básica.   | 180         | 30          | Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración                            |
|  |       |                        |   |             | 90          | Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria |
|  |       |                        |   |             | 60          | Elaboración de platos combinados y aperitivos  |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina | 80          |             |  |

| Certificado de Profesionalidad               | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)  | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa                                       |
|--|-------|------------------------|--|-------------|-------------|--|
| Operaciones básicas de restaurante y bar     | 1     | 290                    | Servicio básico de restaurante-bar.  | 120         | 30          | Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración  |
|  |       |                        |  |             | 30          | Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio |
|  |       |                        |  |             | 60          | Servicio básico de alimentos y bebidas y comidas rápidas en el bar       |
|  |       |                        | Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.  | 120         | 30          | Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración  |
|  |       |                        |  |             | 30          | Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar          |
|  |       |                        |  |             | 60          | Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar            |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de restaurante y bar | 80          |             |  |
| Operaciones básicas de pisos en alojamientos | 1     | 380                    | Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos.                                   | 120         | 30          | Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos              |
|  |       |                        |  |             | 60          | Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos       |
|  |       |                        |  |             | 30          | Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos              |
|  |       |                        | Lavado de ropa en alojamientos.  | 90          |             |  |
|  |       |                        | Planchado y arreglo de ropa en alojamientos.   | 90          |             |  |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de pisos en alojamientos                    | 80          |             |  |

| Certificado de Profesionalidad  | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)                            | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa   |
|---------------------------------|-------|------------------------|--|-------------|-------------|--|
| Operaciones básicas de catering | 1     | 250                    | Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering.          | 120         | 90          | Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering   |
|                                 |       |                        |  |             | 30          | Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración                              |
|                                 |       |                        | Recepción y lavado de servicios de catering.                     | 90          |             |  |
|                                 |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de catering       | 40          |             |  |
| Cocina                          | 2     | 810                    | Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.         | 60          |             |  |
|                                 |       |                        | Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. | 70          |             |  |
|                                 |       |                        | Preelaboración y conservación de alimentos.                      | 190         | 60          | Preelaboración y conservación de vegetales y setas   |
|                                 |       |                        |  |             | 60          | Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos                                     |
|                                 |       |                        |  |             | 70          | Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza   |
|                                 |       |                        | Técnicas culinarias.   | 240         | 70          | Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos |
|                                 |       |                        |  |             | 60          | Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos                       |
|                                 |       |                        |  |             | 70          | Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza                                   |
|                                 |       |                        |  |             | 40          | Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales  |
|                                 |       |                        | Productos culinarios.  | 170         | 30          | Cocina creativa o de autor   |
|                                 |       |                        |  |             | 80          | Cocina española e internacional  |
|                                 |       |                        |  |             | 60          | Decoración y exposición de platos  |
|                                 |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Cocina         | 80          |             |  |

| Certificado de Profesionalidad | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)  | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa                              |
|--------------------------------|-------|------------------------|--|-------------|-------------|---|
| Servicios de bar y cafetería   | 2     | 640                    | Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa                    | 70          |             |   |
|                                |       |                        | Bebidas  | 80          |             |   |
|                                |       |                        | Servicio de vinos  | 90          |             |   |
|                                |       |                        | Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería                        | 50          |             |   |
|                                |       |                        | Gestión del bar-cafetería  | 120         | 90          | Control de la actividad económica del bar y cafetería           |
|                                |       |                        |  |             | 30          | Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería          |
|                                |       |                        | Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                        | 60          |             |   |
|                                |       |                        | Inglés profesional para servicios de restauración                              | 90          |             |   |
|                                |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Bar y Cafetería | 80          |             |   |
| Servicios de Restaurante       | 2     | 580                    | Servicio en restaurante  | 130         |             | Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante |
|                                |       |                        |  |             |             | Servicio y atención al cliente en restaurante                   |
|                                |       |                        |  |             |             | Facturación y cierre de actividad en restaurante                |
|                                |       |                        | Servicio de vinos  | 90          |             |   |
|                                |       |                        | Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente                         | 50          |             |   |
|                                |       |                        | Servicios especiales en restauración   | 80          |             |   |
|                                |       |                        | Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                        | 60          |             |   |
|                                |       |                        | Inglés profesional para servicios de restauración                              | 90          |             |   |
|                                |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Restaurante     | 80          |             |   |

| Certificado de Profesionalidad  | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa   |
|---|-------|------------------------|---|-------------|-------------|--|
| Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos | 1     | 370                    | Operaciones auxiliares de montaje de componentes informáticos   | 130         | 90          | Montaje de componentes y periféricos microinformáticos   |
|   |       |                        |   |             | 40          | Testeo y verificación de equipos y periféricos microinformáticos                                   |
|   |       |                        | Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos   | 70          |             |  |
|   |       |                        | Operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación  | 90          |             |  |
|   |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones Auxiliares de Montaje y Mantenimiento de Sistemas Microinformáticos | 80          |             |  |
| Operaciones de fontanería y calefacción-climatización doméstica                 | 1     | 480                    | Instalación de tuberías   | 170         | 50          | Replanteo y preparación de tuberías  |
|   |       |                        |   |             | 90          | Manipulación y ensamblaje de tuberías  |
|   |       |                        |   |             | 30          | Prevención de riesgos, seguridad laboral y medioambiental en la instalación de aparatos y tuberías |
|   |       |                        | Instalación y mantenimiento de sanitarios y elementos de climatización  | 180         | 60          | Instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios de uso doméstico (60 horas) • (90 horas) •      |
|   |       |                        |   |             | 90          | Instalación y puesta en marcha de aparatos de calefacción y climatización de uso doméstico         |
|   |       |                        |   |             | 30          | Prevención de riesgos, seguridad laboral y medioambiental en la instalación de aparatos y tuberías |
|   |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones de fontanería y calefacción-climatización doméstica                 | 160         |             |  |

| Certificado de Profesionalidad                        | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa   |
|---|-------|------------------------|---|-------------|-------------|--|
| Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas | 2     | 540                    | Montaje de instalaciones frigoríficas   | 240         | 90          | Organización y ejecución del montaje de instalaciones frigoríficas           |
|   |       |                        |   |             | 90          | Puesta en marcha y regulación de instalaciones frigoríficas                  |
|   |       |                        |   |             | 60          | Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones frigoríficas |
|   |       |                        | Mantenimiento de instalaciones frigoríficas   | 240         | 90          | Mantenimiento preventivo de instalaciones frigoríficas                       |
|   |       |                        |   |             | 90          | Mantenimiento correctivo de instalaciones frigoríficas                       |
|   |       |                        |   |             | 60          | Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones frigoríficas |
|   |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas | 120         |             |  |

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)  | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa  |
|--|-------|------------------------|--|-------------|-------------|---|
| Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación-extracción | 2     | 500                    | Montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción   | 220         | 80          | Organización y ejecución del montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción   |
|  |       |                        |  |             | 80          | Puesta en marcha y regulación de instalaciones de climatización y ventilación-extracción  |
|  |       |                        |  |             | 60          | Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones de climatización ventilación-extracción   |
|  |       |                        | Mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación-extracción   | 220         | 80          | UF0421: Mantenimiento preventivo de instalaciones de climatización y ventilación-extracción (80 horas)• UF0422: (80 horas)• UF0420: (Transversal) Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones de climatización ventilación-extracción |
|  |       |                        |  |             | 80          | Mantenimiento correctivo de instalaciones de climatización y ventilación-extracción   |
|  |       |                        |  |             | 60          | Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones de climatización ventilación-extracción   |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación-extracción | 120         |             |   |



| Certificado de Profesionalidad                          | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa  |
|---|-------|------------------------|---|-------------|-------------|---|
| Cuidados estéticos de manos y pies                      | 2     | 360                    | Seguridad y salud en los cuidados estéticos de manos y pies.  | 70          |             |   |
|   |       |                        | Técnicas estéticas para el cuidado y embellecimiento de las uñas.   | 70          |             |   |
|   |       |                        | Uñas artificiales.  | 80          |             |   |
|   |       |                        | Tratamientos estéticos de manos y pies.   | 60          |             |   |
|   |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Cuidados estéticos de manos y pies                      | 80          |             |   |
| Servicios estéticos de higiene, depilación y maquillaje | 2     | 640                    | Seguridad y salud en servicios estéticos de higiene, depilación y maquillaje.                             | 120         | 60          | Diagnóstico estético facial y corporal  |
|   |       |                        |   |             | 60          | Cosméticos y equipos para los cuidados estéticos de higiene, depilación y maquillaje                  |
|   |       |                        | Higiene e hidratación facial y corporal.  | 120         | 30          | Análisis y selección de medios para los cuidados estéticos de higiene e hidratación facial y corporal |
|   |       |                        |   |             | 90          | Técnicas de higiene e hidratación facial y corporal   |
|   |       |                        | Depilación mecánica y decoloración del vello.   | 90          |             |   |
|   |       |                        | Maquillaje social.  | 90          |             |   |
|   |       |                        | Asesoramiento y venta de productos y servicios para la Imagen Personal.                                   | 60          |             |   |
|   |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios estéticos de higiene, depilación y maquillaje | 160         |             |   |

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)  | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa |
|--|-------|------------------------|--|-------------|-------------|------------------------------------|
| Servicios auxiliares de peluquería   | 1     | 330                    | Higiene y asepsia aplicadas a peluquería   | 40          |             |                                    |
|  |       |                        | Montajes para cambios de forma e inicio del peinado  | 90          |             |                                    |
|  |       |                        | Aplicación de cosméticos para los cambios de color del cabello   | 80          |             |                                    |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios auxiliares de peluquería   | 120         |             |                                    |
| Servicios auxiliares de estética   | 1     | 360                    | Higiene y seguridad aplicadas en centros de belleza  | 30          |             |                                    |
|  |       |                        | Cuidados estéticos básicos de uñas   | 60          |             |                                    |
|  |       |                        | Depilación mecánica y decoloración del vello   | 90          |             |                                    |
|  |       |                        | Maquillaje de día  | 60          |             |                                    |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios auxiliares de estética   | 120         |             |                                    |
| Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria | 1     | 240                    | Higiene general en la industria alimentaria  | 80          |             |                                    |
|  |       |                        | Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria   | 70          |             |                                    |
|  |       |                        | Manipulación de cargas con carretillas elevadoras  | 50          |             |                                    |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria | 40          |             |                                    |

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)  | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa                           |
|--|-------|------------------------|--|-------------|-------------|--|
| Carnicería y elaboración de productos cárnicos   | 2     | 510                    | Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos                        | 40          |             |  |
|  |       |                        | Acondicionamiento y tecnología de la carne                                   | 120         | 70          | Acondicionamiento de la carne para su comercialización       |
|  |       |                        |  |             | 50          | Acondicionamiento de la carne para su uso industrial         |
|  |       |                        | Elaboración de preparados cárnicos frescos                                   | 90          |             |  |
|  |       |                        | Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales                | 180         | 90          | Elaboración de curados y salazones cárnicos                  |
|  |       |                        |  |             | 90          | Elaboración de conservas y cocinados cárnicos                |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de carnicería y elaboración de productos cárnicos | 80    |                        |  |             |             |  |
| Panadería y bollería   | 2     | 530                    | Elaboraciones básicas de panadería y bollería                                | 240         | 60          | Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería    |
|  |       |                        |  |             | 90          | Elaboración de productos de panadería                        |
|  |       |                        |  |             | 90          | Elaboración de productos de bollería                         |
|  |       |                        | Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería | 150         | 80          | Elaboraciones complementarias en panadería y bollería        |
|  |       |                        |  |             | 40          | Decoración de los productos de panadería y bollería          |
|  |       |                        |  |             | 30          | Envasado y presentación de productos de panadería y bollería |
|  |       |                        | Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería                    | 60          |             |  |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de panadería y bollería       | 80          |             |  |

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)       | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa   |
|--|-------|------------------------|---|-------------|-------------|--|
| Gestión de residuos urbanos e industriales   | 2     | 390                    | Gestión de residuos urbanos                 | 100         | 30          | Recogida y transporte de residuos urbanos o municipales  |
|  |       |                        |   |             | 40          | Tratamiento de residuos urbanos o municipales  |
|  |       |                        |   |             | 30          | Gestión de residuos inertes  |
|  |       |                        | Gestión de residuos industriales            | 120         | 30          | Identificación de residuos industriales  |
|  |       |                        |   |             | 50          | Caracterización de residuos industriales   |
|  |       |                        |   |             | 40          | Operaciones para la gestión de residuos industriales   |
|  |       |                        | Seguridad y salud                           | 50          |             |  |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de gestión de residuos urbanos e industriales         | 120   |                        |   |             |             |  |
| Atención sociosanitaria a personas en el domicilio   | 2     | 600                    | Higiene y atención sanitaria domiciliaria.  | 170         | 70          | Características y necesidades de atención higiénico-sanitaria de las personas dependientes           |
|  |       |                        |   |             | 50          | Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio                   |
|  |       |                        |   |             | 50          | Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para las personas dependientes en el domicilio |
|  |       |                        | Atención y apoyo psicosocial domiciliario.  | 210         | 80          | Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas dependientes en el domicilio              |
|  |       |                        |   |             | 50          | Apoyo a las gestiones cotidianas de las personas dependientes  |
|  |       |                        |   |             | 80          | Interrelación, comunicación y observación con la persona dependiente y su entorno                    |
|  |       |                        | Apoyo domiciliario y alimentación familiar. | 100         | 60          | Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes                   |
|  |       |                        |   |             | 40          | Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes                        |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de Atención sociosanitaria a personas en el domicilio | 120   |                        |   |             |             |  |

| Certificado de Profesionalidad   | Nivel | Duración total (horas) | Descripción del Módulo Formativo (MF)   | Duración MF | Duración UF | Descripción de la Unidad Formativa  |
|--|-------|------------------------|---|-------------|-------------|---|
| Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones   | 2     | 450                    | Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.  | 100         | 30          | Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes                   |
|  |       |                        |   |             | 70          | Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones         |
|  |       |                        | Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.   | 70          |             |   |
|  |       |                        | Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.  | 70          |             |   |
|  |       |                        | Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.                                       | 130         | 30          | Animación social de personas dependientes en instituciones                                  |
|  |       |                        |   |             | 50          | Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones |
|  |       |                        |   |             | 50          | Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones                         |
| Módulo de prácticas profesionales no laborales de Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones | 80    |                        |   |             |             |   |
| Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales  | 1     | 230                    | Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales.                     | 30          |             |   |
|  |       |                        | Limpieza del mobiliario interior.   | 30          |             |   |
|  |       |                        | Limpieza de cristales en edificios y locales.   | 30          |             |   |
|  |       |                        | Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria.  | 60          |             |   |
|  |       |                        | Módulo de prácticas profesionales no laborales de Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales | 80          |             |   |