

ANEXO II.A

MEMORIA PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN ALTERNANCIA CON EL EMPLEO: TALLERES DE EMPLEO

Entidad solicitante:

Asociación para el desarrollo del Campo de Calatrava

Denominación del proyecto:

RED DE HUERTOS AGROECOLOGICOS DEL CAMPO DE CALATRAVA

1. ÁMBITO DEL PROYECTO

1.1. Localidad en la que se ejecutará el proyecto:

TORRALBA DE CALATRAVA

Otras localidades afectadas:

• Aldea del Rey
• Almagro
• Ballesteros de Calatrava
• Bolaños de Calatrava
• Calzada de Calatrava
• Cañada de Calatrava
• Granátula de Calatrava
• Miguelturra
• Moral de Calatrava
• Pozuelo de Calatrava
• Torralba de Calatrava
• Valenzuela de Calatrava
• Villanueva de San Carlos
• Villar del Pozo

1.2. Datos de población desempleada en el ámbito de ejecución del proyecto:

1.2.1. Tasa de desempleo existente en el ámbito del municipio y/o comarca (indicar fuentes de consulta):

27	% de la población activa
----	--------------------------

(Datos extraídos de INE Y SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO)

1.2.2. Colectivos prioritarios (Según Apartado 1.c. del Artículo 30 de la Orden de 15/11/2012, de la Consejería de Empleo y Economía):

SI
 NO

En caso de afirmativo, indique el porcentaje que supone sobre la población activa en situación de desempleo existente en su zona:

50	% de colectivos prioritarios entre la población activa en desempleo
----	---

Marque los colectivos prioritarios que existen en el ámbito de ejecución de su proyecto:

- Mujeres
 Jóvenes sin cualificación
 Desempleados de larga duración preferentemente sin ningún ingreso en la unidad familiar
 Mayores de 45 años en situación de desempleo
 Víctimas de violencia de género
 Víctimas de terrorismo
 Inmigrantes
 Personas con discapacidad
 Personas en situación de exclusión social

1.2.3. Describa los recursos técnicos y humanos que la entidad promotora del proyecto, con medios propios o de otras entidades colaboradoras (*), pone a disposición del proyecto para complementar la formación y la práctica profesional a estos colectivos prioritarios:

Adaptación del contenido de los módulos formativos	Adaptación del horario del proyecto	Aportación por la entidad de medios didácticos complementarios	Aportación por las entidades de personal docente complementario	Aportación por la entidad de personal formativo complementario
Desarrollo integral de la parte específica correspondiente a los	El horario será flexible en función de necesidades		Vía contrato contaremos con especialistas del Centro de Estudios	Contaremos con profesionales del sector para que ofrezcan formación

conocimientos sobre la comarca con sus propios materiales didácticos y divulgativos			Calatravos y vía convenio con especialistas de otras entidades colaboradoras: ASAJA TERRAE...	específica en cuanto a la creación y funcionamiento de empresas y a la gestión explotaciones, logística y recursos multimedia.
---	--	--	---	--

(*) Aportar convenio con la entidad colaboradora

1.3. Perspectivas de empleo de los alumnos/as participantes al finalizar el proyecto:

* Para completar las tablas se tendrán en cuenta las notas que aparecen al final del punto.

1.3.1. Autoempleo. Al término del taller de empleo se puede prever la creación de 6 puestos de trabajo.

Tipo (1)	Actividad (2)	Nº puestos de trabajo (3)	Ocupación (4)
Autónomo	Producción Agroecológica	5	Agricultor
Autónomo	Comercialización	1	Comercial

1.3.2. Para cuando termine el taller de empleo, se han concertado las colocaciones siguientes:

Empresa concertada (5)	Actividad (2)	Nº puestos de trabajo (3)	Ocupación (4)
No procede	No procede	No procede	No procede

* NOTAS:

(1) Previsiones relativas a la creación de pequeñas empresas, cooperativas, comunidades de bienes etc., así como el establecimiento por cuenta propia como autónomos.

(2) Actividad principal a la que se dedicará la empresa que se cree, o trabajador o trabajadora que se contrata.

(3) Número de puestos de trabajo que se prevé para cada entidad que se crea o para cada tipo de colocación.

(4) Ocupación que, eventualmente, desempeñaría el trabajador o trabajadora que crea la entidad, o el/la que se coloca por cuenta ajena.

(5) Empleador/a con quien la Entidad Promotora concierta la colocación de alumnos/as trabajadores/as, al término de su participación en el T.E., una vez realizada la formación teórico práctica, teniendo en cuenta las demandas del empleador/a. Aportar compromiso de contratación

1.4. Aportaciones de la entidad promotora u otras entidades colaboradoras que minoren la subvención a conceder por la Dirección General de Formación de la Consejería de Empleo y Economía (según Apartado 1.a).5º del Artículo 14, Orden de 15/11/2012, de la Consejería de Empleo y Economía):

ENTIDAD PROMOTORA	CUANTÍA DE LA APORTACIÓN (*)
OTRAS ENTIDADES COLABORADORAS	CUANTÍA DE LA APORTACIÓN (*)

(*) El importe total de la minoración se traslada al apartado 5.2.3 de esta memoria.

2. ACTUACIONES DEL PROYECTO

2.1. Los proyectos que se presenten podrán estar relacionados con (marcar la/s alternativas correspondiente/s):

- Proyectos que favorezcan el emprendimiento y la creación de empresas, que promuevan las aptitudes y las competencias necesarias en el mercado de trabajo, y aquellas que impulsen el autoempleo de las personas desempleadas participantes
- Proyectos que sean capaces de activar el desarrollo de las comarcas, generar riqueza y, consecuentemente, puestos de trabajo
- Servicios de ocio y culturales (promoción de turismo, oficios tradicionales, desarrollo cultural y local)
- Servicios personalizados de carácter cotidiano (cuidado de niños, prestación de servicios a domicilio a personas discapacitadas o mayores, ayuda a jóvenes en dificultades y con desarraigo social)
- Servicios de utilidad colectiva (rehabilitación del patrimonio artístico, histórico, cultural o natural, revalorización de espacios públicos y urbanos, gestión de residuos, gestión de aguas, protección y mantenimiento de zonas naturales y aquellos que incidan directa o indirectamente en el control de la energía)

2.2. Descripción general de la iniciativa empresarial o actuaciones a realizar asociadas al taller de empleo:

Se plantea la realización de las siguientes actividades asociadas al taller de empleo:

- Puesta en contacto de los alumnos con las empresas y entidades de gestión de la calidad de productos agroalimentarios del Campo de Calatrava.
- Se pretende poner en valor la red de bancos de tierra de los municipios pertenecientes a la comarca, con la finalidad de promover la agricultura ecológica.
- Crear un modelo de trabajo y comercialización que pueda extrapolarse a todos los municipios

del territorio.

- Asistencia a alguna feria de agricultura ecológica, como puede ser Feria Biocultura Madrid, que es una feria de productos ecológicos y consumo responsable.
- Tratar de establecer redes nacionales de huertos ecológicos, para difundir y promocionar la agricultura ecológica y el consumo responsable de estos productos.

2.3. Oportunidades de negocio de la iniciativa empresarial en relación con la zona donde se desarrollará el taller de empleo:

La Asociación para el desarrollo del Campo de Calatrava ha venido trabajando a lo largo de los últimos años en la certificación de la calidad de los principales productos agroalimentarios existentes en la comarca. Así a la IGP Berenjena de Almagro se unieron en primer lugar la Denominación de Origen Aceite Campo de Calatrava y la IGP Vinos de la tierra de Castilla con indicación específica "Campo de Calatrava". En torno a estas tres figuras de calidad y comprometidos con su defensa y promoción se agruparon la práctica totalidad de cooperativas, almazaras, bodegas e industrias de encurtidos existentes en el ámbito de actuación de la Asociación, realizando numerosas acciones de promoción de estos productos.

En la actualidad estas tres estructuras comparten sede en lo que se ha venido en denominar el GIGA (Centro Integral de Gestión Agroalimentaria del Campo de Calatrava), situado en Bolaños de Calatrava y una parte de las mismas han constituido una empresa con el objetivo de iniciar la comercialización conjunta de estos productos.

Siguiendo en esta línea de trabajo, se intentará fomentar la producción agrícola de una manera ecológica, aprovechando para ello la red de huertos ecológicos del territorio, así como promocionar los mismos e incentivar su consumo mediante la creación de canales cortos de comercialización.

2.4. Tipo de iniciativa empresarial:

- Autoempleo
- Cooperativa
- Comunidad de bienes
- Otros (Indique cuál)

2.5. Módulos teórico-prácticos a desarrollar para la implementación de la iniciativa empresarial:

- 1.- La figura del emprendedor.
- 2.- La idea inicial y el estudio de viabilidad.
- 3.- El Plan de Empresa.
- 4.- La figura del autónomo trabajador.
- 5.- Empresas de economía social.
- 6.- Trámites para la constitución de una empresa.

2.6. Metodología a emplear para la tutorización y apoyo de la iniciativa empresarial:

Habrà un seguimiento por parte del director, que elaborará informes mensuales de la evolución del proyecto y de los alumnos del mismo.
Se establecerá un régimen de tutorías semanal básico y habrá tutorías a demanda de los interesados.

A demanda de los interesados se celebrarán tutorías especiales con especialistas en temas concretos que deseen conocer los alumnos: empresarios, gestores, trabajadores de espacios y establecimientos turísticos, etc.

Se establecerán contactos y se mantendrán relaciones con las entidades que a nivel nacional se encuentran desarrollando proyectos que consolidan el autoempleo a través de la creación de huertos agroecológicos (RED TERRAE)

2.7. Descripción detallada de la/s actuación/es por especialidad/es a nivel de unidad de obra o servicio:

Nombre de la especialidad formativa	Unidades de obra o servicio
<p>RED DE HUERTOS ECOLÓGICOS DEL CAMPO DE CALATRAVA</p>	<p>1ª Manejar el suelo para optimizar el aprovechamiento del agua y nutrientes, evitando la erosión; realizar el abonado siguiendo las recomendaciones técnicas prescritas, para mantener el nivel de fertilidad del suelo; utilizar el riego racionalmente para cubrir las necesidades del cultivo y mantener o mejorar la fertilidad del suelo; realizar las labores culturales necesarias para el buen desarrollo del cultivo asegurando la sostenibilidad del agroecosistema; aprovechar, recolectar, transportar y almacenar los productos y subproductos ecológicos manteniendo su calidad</p>
	<p>2ª Mantener los tractores y equipos de tracción para su conservación en perfecto estado de uso; preparar y manejar tractores y equipos de tracción para su utilización en las labores programadas y para la circulación de vías públicas; Instalar y mantener sistemas de protección y forzado de cultivos, utilizando los materiales adecuados al medio, al sistema de producción; instalar y mantener los sistemas de riego, para asegurar un desarrollo óptimo de los cultivos; realizar el acondicionamiento, limpieza, desinfección, desinfectación, desratización de los locales e instalaciones.</p>
	<p>3ª Aplicar técnicas y métodos ecológicos para minimizar la incidencia de plagas, enfermedades y vegetación espontánea no deseada, aumentando la biodiversidad del agroecosistema; determinar el estado sanitario de los cultivos ecológicos, siguiendo los protocolos establecidos; preparar y aplicar los productos ecológicos manejando adecuadamente la maquinaria y herramientas</p>
	<p>4ª Caracterizar las condiciones básicas del agroecosistema para determinar los cultivos a implantar; realizar las labores de preparación del terreno, enmienda y abonado preliminares, utilizando los medios técnicos adecuados a las características del suelo y del cultivo ecológico; realizar las labores de siembra, plantación y trasplante de los cultivos ecológicos, utilizando los medios técnicos adecuados.</p>
	<p>5ª Elaboración de un estudio socioeconómico básico del Campo de Calatrava; elaboración de un Directorio de empresas comarcal.; análisis DAFO de la situación del tejido productivo del Campo de Calatrava y en especial de los sectores del aceite, el vino y la berenjena</p>
	<p>6ª</p>
<p>7ª</p>	

	2ª
	3ª
	4ª
	5ª
	6ª

3. PLAN FORMATIVO

3.1. Contenido modular de cada una de las especialidades formativas del proyecto según Real Decreto por el que se establecen los certificados de profesionalidad o según los Programas de Formación para el Empleo (itinerarios formativos del Servicio Público de Empleo Estatal):

Especialidad formativa	Nº de alumnos	Certificado de profesionalidad			Programa Formativo del SPEE	
		Código	Real Decreto	BOE	Denominación	Código
RED DE HUERTOS ECOLÓGICOS DEL CAMPO DE CALATRAVA	16					

3.2. Módulos de formación complementaria:

MÓDULOS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA OBLIGATORIOS	CÓDIGO	DURACIÓN (horas)
ALFABETIZACIÓN INFORMÁTICA (30 horas mínimo)		30
SENSIBILIZACIÓN AMBIENTAL (10 horas mínimo)		10
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (30 horas mínimo)		30
PERSPECTIVA DE GÉNERO (10 horas mínimo)		10
INICIACIÓN A LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL (10 horas mínimo)		30
ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN EMPRESARIAL (durante el desarrollo del proyecto)		
OTROS		
TOTAL HORAS:		110

3.3. Formación Compensatoria para la obtención del título de Graduado en ESO:

(Para los alumnos/as trabajadores/as que no hayan alcanzado los objetivos de la Educación Secundaria Obligatoria, se organizarán programas específicos con el fin de proporcionarles una formación básica y profesional)

ÁREA	CONTENIDOS MÍNIMOS		DURACIÓN (horas)
ÁREA DE LENGUAJE			
ÁREA DE CALCULO			
ÁREA SOCIO-NATURAL	CIENCIAS		
	HISTORIA		
	GEOGRAFIA		

3.4. Describir brevemente cómo se adecúa la formación a las necesidades de empleo de la zona:

Los productos agroalimentarios son una de las bases socioeconómicas y de creación de empleo de la comarca del Campo de Calatrava. A lo largo de la última década fundamentalmente, la actividad de las cooperativas y empresas y la orientación de la administración ha estado dirigida tanto a la productividad agraria, como a la mejora de la calidad de los productos elaborados. Ante esta situación, y aprovechando uno de los mejores recursos existentes en el territorio en cuanto a cantidad y calidad, como es la tierra, y debido a la creciente demanda y sensibilización por parte de los consumidores de productos ecológicos, se considera que es un momento óptimo para formar a personas desempleadas en una actividad que se puede considerar un nicho de mercado y yacimiento de empleo, de manera que se convierte en una clara oportunidad de negocio en la que hay que formar a buenos profesionales.

3.5. Módulos Formativos:					
<i>(Este apartado se cumplimentará en todos sus campos para cada Módulo Formativo de cada Especialidad Formativa)</i>					
FAMILIA PROFESIONAL: Comercio y marketing		ESPECIALIDAD FORMATIVA: <i>Agricultura ecológica</i>			
MÓDULO: APOYO A LA COMERCIALIZACIÓN (Operaciones de Venta)		CÓDIGO (*): MF0239_2		DURACION (horas): 100 Teóricas: 80 Prácticas: 20	
UNIDAD FORMATIVA: Organización de procesos de venta		UNIDAD FORMATIVA: Técnicas de venta		UNIDAD FORMATIVA: Venta "on line"	
CÓDIGO (*): UF0030	DURACIÓN (horas): 40 Teóricas: 30 Prácticas: 10	CÓDIGO (*): UF0031	DURACIÓN (horas): 40 Teóricas: 30 Prácticas: 10	CÓDIGO (*): UF0032	DURACIÓN (horas): 20 Teóricas: 15 Prácticas: 5
CONTENIDOS: 1. Organización del entorno comercial – Estructura del entorno comercial: ▫ Sector comercio: comercio al por menor y al por mayor. ▫ Comercialización en otros sectores: el departamento comercial y el departamento de ventas. ▫ Agentes: fabricantes, distribuidores, representantes comerciales y consumidores. ▫ Relaciones entre los agentes. – Fórmulas y formatos comerciales.		CONTENIDOS: 1. Procesos de venta – Tipos de venta: ▫ La venta presencial y no presencial: similitudes y diferencias. ▫ La venta fría. ▫ La venta en establecimientos. ▫ La venta sin establecimiento. ▫ La venta no presencial: venta telefónica, Internet, catálogo, televenta otras. – Fases del proceso de venta: ▫ Aproximación al cliente, desarrollo y cierre de la		CONTENIDOS: 1. Internet como canal de venta – Las relaciones comerciales a través de Internet: ▫ B2B, ▫ B2C, ▫ B2A – Utilidades de los sistemas online: ▫ Navegadores: Uso de los principales navegadores ▫ Correo electrónico. ▫ Mensajería instantánea. ▫ Teletrabajo. ▫ Listas de distribución y otras utilidades: gestión	

<ul style="list-style-type: none"> ▫ Tipos de venta: presencial y no presencial. ▫ Representación comercial: representantes y agentes comerciales. ▫ Distribución comercial: Grandes superficies, centros comerciales. ▫ Franquicias. ▫ Asociacionismo. – Evolución y tendencias de la comercialización y distribución comercial. Fuentes de información y actualización comercial. – Estructura y proceso comercial en la empresa. – Posicionamiento e imagen de marca del producto, servicio y los establecimientos comerciales. – Normativa general sobre comercio: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Ley de Ordenación del Comercio Minorista. ▫ Ventas especiales ▫ Venta con y sin establecimiento ▫ Normativa local en el comercio minorista: horarios de apertura y otros. – Derechos del consumidor: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Tipos de derechos del consumidor ▫ Devoluciones ▫ Garantía: responsabilidades del distribuidor y del fabricante <p>2. Gestión de la venta profesional</p> <ul style="list-style-type: none"> – El vendedor profesional. ▫ Tipos de vendedor: visitador, agente comercial, vendedor técnico, dependiente u otros. ▫ Tipos de vendedor en el plano jurídico: agentes, representantes y distribuidores. ▫ Perfil: habilidades, aptitudes y actitudes personales. ▫ Formación de base y perfeccionamiento del vendedor. 	<p>venta</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Fases de la venta no presencial. Diferencias y similitudes con la venta presencial. – Preparación de la venta: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Conocimiento del producto ▫ Conocimiento del cliente. – Aproximación al cliente: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Detección de necesidades del consumidor: ▫ Clasificación de las necesidades según distintos tipos de criterios. ▫ Hábitos y comportamiento del consumidor: variables internas y externas que influyen en el consumidor. ▫ El proceso de decisión de compra. ▫ Comportamiento del vendedor y consumidor en el punto de venta: perfiles y motivaciones. ▫ Observación y clasificación del cliente. – Análisis del producto/servicio: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Tipos de productos según el punto de venta y establecimiento. ▫ Atributos y características de productos y servicios: Características técnicas, comerciales y psicológicas. ▫ Características del producto según el CVP (Ciclo del vida de producto) ▫ Formas de presentación: envases y empaquetado. ▫ Condiciones de utilización. ▫ Precio. Comparaciones. ▫ Marca. ▫ Publicidad. – El argumentario de ventas: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Información del producto al profesional de la venta. ▫ El argumentario del fabricante. ▫ Selección de argumentos de venta. <p>2. Aplicación de técnicas de venta</p>	<p>de la relación con el cliente online.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Modelos de comercio a través de Internet. ▫ Ventajas. ▫ Tipos. ▫ Eficiencia y eficacia. – Servidores online: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Servidores gratuitos. ▫ Coste y rentabilidad de la comercialización online. <p>2. Diseño comercial de páginas web</p> <ul style="list-style-type: none"> – El internauta como cliente potencial y real. <ul style="list-style-type: none"> ▫ Perfil del internauta. ▫ Comportamiento del cliente internauta. ▫ Marketing viral: aplicaciones y buenas conductas. – Criterios comerciales en el diseño comercial de páginas web. <ul style="list-style-type: none"> ▫ Partes y elementos del diseño de páginas web. ▫ Criterios comerciales en el diseño de páginas web. ▫ Usabilidad de la página web. – Tiendas virtuales: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Tipología de tiendas virtuales. ▫ El escaparate virtual. ▫ Visitas guiadas. ▫ Acciones promocionales y banners. – Medios de pago en Internet: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Seguridad y confidencialidad. ▫ TPV virtual, ▫ transferencias, ▫ cobros contrareembolso. – Conflictos y reclamaciones de clientes: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Gestión online de reclamaciones. ▫ Garantías de la comercialización online.
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> ▫ Autoevaluación, control y personalidad. Desarrollo personal y autoestima. ▫ Carrera profesional e incentivos profesionales. – Organización del trabajo del vendedor profesional. ▫ Planificación del trabajo: la agenda comercial. ▫ Gestión de tiempos y rutas: anual, mensual y semanal. ▫ La visita comercial. La venta fría. ▫ Argumentario de ventas: concepto y estructura. ▫ Prospección y captación de clientes y tratamiento de la información comercial derivada. ▫ Gestión de la cartera de clientes. Las aplicaciones de gestión de las relaciones con clientes (CRM "Customer Relationship Management") ▫ Planning de visitas: Previsión de tiempos, cadencia y gestión de rutas. – Manejo de las herramientas de gestión de tareas y planificación de visitas. <p>3. Documentación propia de la venta de productos y servicios</p> <ul style="list-style-type: none"> – Documentos comerciales: ▫ Documentación de los clientes: fichas y documentos con información del cliente en general. ▫ Documentación de los productos y servicios: catálogos, folletos publicitarios u otros. ▫ Documentos de pago: cheques, pagares, transferencias y letras. – Documentos propios de la compraventa: ▫ Orden de pedido. ▫ Factura. ▫ Recibo. ▫ Justificantes de pago. – Normativa y usos habituales en la elaboración de la 	<ul style="list-style-type: none"> – Presentación y demostración del producto/servicio. ▫ Concepto ▫ Tipos de presentación de productos ▫ Diferencias entre productos y servicios. – Demostraciones ante un gran número de clientes. ▫ Diferencias entre presentaciones a un pequeño y gran número de interlocutores. ▫ Criterios a considerar en el diseño de las presentaciones. ▫ Aplicaciones de presentación. – Argumentación comercial: ▫ Tipos y formas de argumentos. ▫ Tipos y forma de objeciones. – Técnicas para la refutación de objeciones. – Técnicas de persuasión a la compra. – Ventas cruzadas: ▫ Ventas adicionales. ▫ Ventas sustitutivas. – Técnicas de comunicación aplicadas a la venta: ▫ Aptitudes del comunicador efectivo: asertividad, persuasión, empatía e inteligencia emocional. ▫ Barreras y dificultades de la comunicación comercial presencial. ▫ La comunicación no verbal: la transmisión de información a través del comportamiento y el cuerpo. ▫ Técnicas para la comunicación no verbal a través del cuerpo: manos, mirada, posición, espacio entre interlocutores u otros. – Técnicas de comunicación no presenciales: ▫ Recursos y medios de comunicación no presencial. ▫ Barreras en la comunicación no presencial. ▫ Técnicas de comunicación no presencial: La sonrisa telefónica. ▫ La comunicación comercial escrita: Cartas y 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Buenas prácticas en la comercialización online. – Aplicaciones a nivel usuario para el diseño de páginas web comerciales: gestión de contenidos.
--	---	---

<p>documentación comercial.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Elaboración de la documentación: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Elementos y estructura de la documentación comercial. ▫ Orden y archivo de la documentación comercial. – Aplicaciones informáticas para la elaboración y organización de la documentación comercial. <p>4. Cálculo y aplicaciones propias de la venta</p> <ul style="list-style-type: none"> – Operativa básica de cálculo aplicado a la venta: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Sumas, restas, multiplicaciones y divisiones. ▫ Tasas, porcentajes. – Cálculo de PVP (Precio de venta al público): <ul style="list-style-type: none"> ▫ Concepto. ▫ Precio mínimo de venta. ▫ Precio competitivo. – Estimación de costes de la actividad comercial: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Costes de fabricación y costes comerciales. ▫ Costes de visitas y contacto. ▫ Promociones comerciales y animación: coste y rentabilidad – Fiscalidad: <ul style="list-style-type: none"> ▫ IVA ▫ Impuestos especiales. – Cálculo de descuentos y recargos comerciales. – Cálculo de rentabilidad y margen comercial. – Cálculo de comisiones comerciales. – Cálculo de cuotas y pagos aplazados: intereses. – Aplicaciones de control y seguimiento de pedidos, facturación y cuentas de clientes. <ul style="list-style-type: none"> ▫ Control y seguimiento de costes márgenes y precios. – Herramientas e instrumentos para el cálculo aplicados a la venta: 	<p>documentación comercial escrita.</p> <p>3. Seguimiento y fidelización de clientes</p> <ul style="list-style-type: none"> – La confianza y las relaciones comerciales: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Fidelización de clientes. Concepto y ventajas. ▫ Relaciones con el cliente y calidad del servicio: clientes prescriptores. ▫ Servicios post-venta. – Estrategias de fidelización: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Marketing relacional. ▫ Tarjetas de puntos. ▫ Promociones. – Externalización de las relaciones con clientes: telemarketing. – Aplicaciones de gestión de relaciones con el cliente (CRM). <p>4. Resolución de conflictos y reclamaciones propios de la venta.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Conflictos y reclamaciones en la venta: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Tipología: Quejas y Reclamaciones. ▫ Diferencias y consecuencias. – Gestión de quejas y reclamaciones. <ul style="list-style-type: none"> ▫ Normativa de protección al consumidor. ▫ Derechos de los consumidores: responsabilidad de intermediarios y distribuidores. ▫ Documentación y pruebas. <ul style="list-style-type: none"> ▫ Las hojas de reclamaciones: elementos y cumplimentación. ▫ Tramitación: procedimiento y consecuencias de las reclamaciones. ▫ OMIC: Oficinas municipales de información al consumidor. – Resolución de reclamaciones: 	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> ▫ Funciones de cálculo del TPV (Terminal Punto de venta). ▫ Hojas de cálculo y aplicaciones informáticas de gestión de la información comercial. ▫ Utilización de otras aplicaciones para la venta. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Respuestas y usos habituales en el sector comercial. ▫ Resolución extrajudicial de reclamaciones: Ventajas y procedimiento. ▫ Juntas arbitrales de consumo. 	
<p>UNIDADES DE OBRA /SERVICIO RELACIONADAS CON ESTE MÓDULO:</p> <p>Obtención y organización de la información para la toma de decisiones de estrategias y planificación comercial, identificación de oportunidades de negocio en la actividad de ventas e intermediación comercial, elaboración de estrategias comerciales, argumentación comercial y posicionamiento en el mercado, elaboración de los informes económicos, análisis de la información económica y contable así como la documentación administrativa y comercial; análisis y cálculo de las tasas de rentabilidad de la actividad de negocio, y presupuesto y planificación de ventas; despliegue de estructuras de venta incluidas las propias del canal internet (comercio electrónico).</p>		
<p>DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO:</p>		
<p>LOCALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO DENTRO DEL OBJETO DE ACTUACIÓN: Proyecto de comercialización de los productos / servicios del Campo de Calatrava</p>		
<p>DURACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO (fechas aproximadas de la realización (calendarios de ejecución): 100 horas, transversal a todo el proceso de formación.</p>		
<p>DESCRIPCION DE LAS TAREAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obtener los datos e información comercial que permita la definición de distintas estrategias y planes comerciales de acuerdo con unos objetivos establecidos. • Organizar la información y datos comerciales obtenidos de productos, servicios, clientes y competencia de forma que se garantice su integridad, utilización y actualización periódica utilizando aplicaciones informáticas adecuadas. • Analizar la información comercial aplicando las técnicas de análisis adecuadas para la detección de oportunidades de negocio y definición de planes de venta efectivos. • Determinar los elementos de los contratos y acuerdos comerciales con intermediarios, fabricantes y clientes, según la normativa vigente y usos habituales del sector, con y sin exclusividad, discriminando las obligaciones y derechos que derivan a las partes. • Aplicar técnicas de control de productos y gestión de pedidos habituales en la gestión comercial de ventas para asegurar el abastecimiento y capacidad de 		

- prestación del servicio.
- Elaborar presupuestos con los datos y previsión de ingresos y gastos de la actividad obtenidos de la información de productos, servicios, clientes o competencia y utilizando aplicaciones informáticas de planificación y gestión económica.
 - Analizar la información económico-financiera básica de la actividad comercial aplicando las técnicas de análisis adecuadas para la evaluación de la viabilidad económica de la actividad.
 - Elaborar la documentación comercial administrativa, facturación y cumplimentar los medios de cobro y pago de la actividad de ventas e intermediación.
 - Realizar los trámites y gestiones en los organismos competentes para la gestión contable, fiscal y laboral de la actividad comercial.
 - Crear la estructura comercial necesaria para posicionar y realizar la venta en el canal de internet.

(*). Indicar el código cuando el módulo formativo tenga el mismo contenido, y se vaya a impartir con los mismos requisitos de "criterios de acceso de alumnos", "prescripciones de los formadores" y "espacios, instalaciones y equipamiento", que los que figuran en el **Certificado de Profesionalidad**.

FAMILIA PROFESIONAL: :		ESPECIALIDAD FORMATIVA:	
MÓDULO: MÓDULO 3. La Comarca del Campo de Calatrava		CÓDIGO (*):	DURACION (horas): 100
UNIDAD FORMATIVA: Ámbito institucional de la Comarca del Campo de Calatrava			
CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas): 100 70 teoría, 30 práctica		
CONTENIDOS:			
<p>1. El contexto territorial del Campo de Calatrava.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Municipios que se incluyen en la Comarca. El territorio del Campo de Calatrava. La identidad comarcal - La Mancomunidad de Municipios del Campo de Calatrava. <ul style="list-style-type: none"> • Organización y competencias. • Servicios mancomunados. 			

2. Estudio socioeconómico de la Comarca del Campo de Calatrava.

- Demografía.
- Índices de ocupación
- Actividad económica
 - Sector primario.
 - Sector secundario.
 - Sector terciario
- Sectores económicos emergentes.
- Ocupaciones más demandadas en la Comarca del Campo de Calatrava.

3. La Asociación para el desarrollo del Campo de Calatrava.

- Órganos de gobierno y representación
- Líneas estratégicas de actuación de la Asociación.
 - Sector cultural.
 - Sector turístico.
 - Sector agroalimentario
- Programa Leader 2007-2013
 - Cuadro financiero.
 - Convocatoria de ayudas.
 - Criterios de baremación

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO:

Elaboración de un estudio socioeconómico básico del Campo de Calatrava.

Elaboración de un Directorio de empresas comarcal.

Análisis DAFO de la situación del tejido productivo del Campo de Calatrava (Sector turístico, cultural y agroalimentario)

LOCALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO DENTRO DEL OBJETO DE ACTUACIÓN:
DURACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO (fechas aproximadas de la realización, calendario de ejecución):
<ul style="list-style-type: none"> ○ DESCRIPCION DE LAS TAREAS ○ Conocer las instituciones y la realidad socioeconómica del Campo de Calatrava. ○ Analizar el tejido productivo comarcal, detallando debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades ○ Proyectar un plan de empresa. En el ámbito de la gestión turística de ámbito comarcal ○ Proyecto de gestión de un Centro de Recepción de Visitantes ○ Análisis y desarrollo de productos multimedia en el ámbito del Parque Cultural de Calatrava

() Indicar el código cuando el módulo formativo tenga el mismo contenido, y se vaya a impartir con los mismos requisitos de "criterios de acceso de alumnos", "prescripciones de los formadores" y "espacios, instalaciones y equipamiento", que los que figuran en el **Certificado de Profesionalidad**.*

3.6. Módulos Formativos:		
<i>(Este apartado se cumplimentará en todos sus campos para cada Módulo Formativo de cada Especialidad Formativa)</i>		
FAMILIA PROFESIONAL: AGRARIA	ESPECIALIDAD FORMATIVA: Agricultura ecológica	
MÓDULO: Manejo del suelo, operaciones de cultivo y recolección en explotaciones ecológicas	CÓDIGO (*):MF0717_2	DURACION (horas): 180 Teóricas: 90 Prácticas: 90
UNIDAD FORMATIVA: Aprovechamiento de recursos y manejo del suelo ecológico	UNIDAD FORMATIVA: Labores culturales y recolección de los cultivos ecológicos.	UNIDAD FORMATIVA:

CÓDIGO (*):UF0208	DURACIÓN (horas): 90 Teóricas: 45 Prácticas: 45	CÓDIGO (*):UF0209	DURACIÓN (horas): 90 Teóricas: 45 Prácticas: 45	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):
<p>CONTENIDOS:</p> <p>1. Operaciones culturales agroecológicas para mejorar la eficiencia del agua y la conservación del suelo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mejora del calendario de cultivos para adaptarlos a las precipitaciones estacionales. - Policultivos y rotaciones con cultivos adaptados al medio y de mayor rusticidad. - Cortavientos vegetales. - Cultivos a nivel. - Cultivos en terrazas, en caballones, en surcos o pocetas. - Acolchados, barbechos semillados, asociaciones de cultivos. - Aumento de los aportes de abonos orgánicos. - Siembra directa, eligiendo ciclo y fecha idónea, densidad y distribución geométrica de las líneas adaptadas a la finca y orientación. - Uso de semillas ecológicas certificadas. - Rotación de cultivos con alternativas desherbantes. Acolchados. Enarenados. Escarda manual. Escarda térmica. Siega. Solarización. - Prácticas de no laboreo - Laboreo en fajas. - Laboreo reducido. - Labores básicas: aperos para escardar y aporcar; sistemas de mantenimiento de suelo; cultivos enarenados; acolchados. 		<p>CONTENIDOS:</p> <p>1 Operaciones de cultivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fisiología del desarrollo vegetativo. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Floración y fructificación <input type="checkbox"/> Especies y variedades comerciales. - Poda. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Principios generales de la poda en verde y despuntes. <input type="checkbox"/> Finalidad de la poda. - Equilibrio entre crecimiento vegetativo y reproductivo. - Manejo del cuajado y aclareo de frutos. <ul style="list-style-type: none"> - Favorecedores del cuajado. - Aclareos manuales. - Poda de rejuvenecimiento. - Tratamiento de residuos vegetales. - Clasificación y aprovechamiento. - Reglamento sobre la producción agrícola ecológica y ley de prevención de riesgos laborales. - Tratamientos de residuos agrícolas. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Clasificación y aprovechamiento. <p>2. Recolección de productos ecológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - El proceso de maduración: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Maduración fisiológica y comercial. - Índices de maduración. - La recolección de productos agrícolas. - Recolección manual. 		<p>CONTENIDOS:</p>	

<p>2. Manejo del suelo en cultivos ecológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - El suelo: características físico-químicas. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Capacidad de absorción y retención de agua. <input type="checkbox"/> Erosión y contaminación del suelo <input type="checkbox"/> Degradación y conservación de suelos. <input type="checkbox"/> Dinámica del agua en el suelo. - Influencia de la topografía y del laboreo en el balance hídrico y en la erosión. - Objetivos del laboreo. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El laboreo mecánico del suelo. <input type="checkbox"/> Manejo del suelo alternativo al laboreo mecánico. <input type="checkbox"/> Laboreo en fajas. <input type="checkbox"/> Laboreo reducido y laboreo mínimo. - Aperos para labrar. - Control de la hierba en presiembra, transplante y plantación de cultivos ecológicos. - Labores básicas durante el desarrollo del cultivo ecológico. - Cubiertas vegetales vivas. - Cubiertas inertes. - Acolchados. - Siembra de cubiertas. - Control de las cubiertas vegetales y de la vegetación espontánea. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Controles específicos en agricultura ecológica. <input type="checkbox"/> Control mecánico y mediante pastoreo. - Manejo de cubiertas inertes. - Trituración de restos de poda. - Preparación, regulación y conservación de la maquinaria, aperos y herramientas empleados en el manejo del suelo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Herramientas y utensilios. - Recolección mecánica. - Recolección con cosechadora. - Ensiladoras. - Ensilado. - Henificado. - Empacadoras. - Cintas transportadoras. - Primeros tratamientos de los productos agrícolas en campo. <p>3. Transporte de productos ecológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transporte y almacenamiento de los productos. - Contenedores - Remolques. - Vehículos para la recepción y transporte. <p>4. Almacenamiento de productos ecológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de almacenes. - Silos. - Secaderos. - Sistemas de ventilación. - Equipos de limpieza. - Secadoras. - Descascarilladoras. - Instalaciones de clasificación y selección de productos. - Almacenamiento de los productos hasta su comercialización. - Almacenamiento en frío. - Almacenamiento en atmósfera controlada. <p>5. Invernaderos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura de invernaderos y túneles: materiales. 	
--	--	--

<p>3. Fertilización en cultivos ecológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Necesidades nutritivas de los cultivos. - Los elementos esenciales. - Diagnóstico del estado nutritivo: análisis foliares, toma de muestra de hoja. - Estado sanitario del cultivo. - Elaboración de una recomendación de fertilización. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Estado nutritivo. <input type="checkbox"/> Nivel de productividad. <input type="checkbox"/> Extracciones de las cosechas. <input type="checkbox"/> Nutrientes disponibles en el suelo. <input type="checkbox"/> Agua disponible. - Tipos de abonos autorizados en agricultura ecológica. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Riqueza. <input type="checkbox"/> Características y forma de empleo. - Fertilización. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tipos. <input type="checkbox"/> Épocas de aplicación. <input type="checkbox"/> Cálculo de necesidades. <input type="checkbox"/> Maquinaria para su incorporación. <input type="checkbox"/> Reglaje y mantenimiento básico. - Incidencia medioambiental de las enmiendas y la fertilización. - Elaboración y utilización de compost ecológico. <p>4. El riego en cultivos ecológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manejo del agua para favorecer el desarrollo radicular en cultivos ecológicos. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Manejo y primer mantenimiento de la instalación de riego. <input type="checkbox"/> Medidas medioambientales relacionadas con la agricultura ecológica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cubiertas de invernaderos y túneles: materiales. - Instalación de riego. - Control ambiental: mecanismos. - Manejo del invernadero. <p>6. Normativa básica relacionada</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa sobre seguridad alimentaria en la producción de productos frutícolas, hortícolas y herbáceos. - Normativa de prevención de riesgos laborales. - Fichas y partes de trabajo de los procesos productivos. 	
--	--	--

5. Normativa básica relacionada					
<ul style="list-style-type: none"> - Legislación de producción ecológica. - Normativa medioambiental. - Normativa de prevención de riesgos laborales. - Fichas y partes de trabajo de los procesos productivos. 					
UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:	
CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):
CONTENIDOS:		CONTENIDOS:		CONTENIDOS:	
<p>UNIDADES DE OBRA /SERVICIO RELACIONADAS CON ESTE MÓDULO: Manejar el suelo para optimizar el aprovechamiento del agua y nutrientes, evitando la erosión, siguiendo recomendaciones técnicas; realizar el abonado siguiendo las recomendaciones técnicas prescritas, para mantener el nivel de fertilidad del suelo; utilizar el riego racionalmente para cubrir las necesidades del cultivo y mantener o mejorar la fertilidad del suelo; realizar las labores culturales necesarias para el buen desarrollo del cultivo asegurando la sostenibilidad del agroecosistema; aprovechar, recolectar, transportar y almacenar los productos y subproductos ecológicos manteniendo su calidad</p>					
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO:					

LOCALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO DENTRO DEL OBJETO DE ACTUACIÓN: Proyecto de Red de Huertos Ecológicos del Campo de Calatrava
DURACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO (fechas aproximadas de la realización, calendario de ejecución): Abril - Mayo 2014
DESCRIPCION DE LAS TAREAS <ul style="list-style-type: none"> - Aprovechar los recursos hídricos y los nutrientes del suelo para el cultivo ecológico, evitando la erosión y conservando o mejorando las características del terreno - Abonar los cultivos según recomendaciones prescritas, para mantener los niveles de fertilidad del suelo y empleando los equipos apropiados. - Regar los cultivos utilizando correctamente la instalación de riego, para cubrir sus necesidades hídricas y mantener o mejorar la fertilidad del suelo. - Realizar las labores culturales propias de cada cultivo para conseguir su desarrollo óptimo y asegurar la sostenibilidad del agroecosistema. - Recolectar y/o aprovechar los cultivos, según se trate, empleando los medios adecuados de cosecha, transporte y almacenaje para mantener la calidad del producto.

(*) Indicar el código cuando el módulo formativo tenga el mismo contenido, y se vaya a impartir con los mismos requisitos de "criterios de acceso de alumnos", "prescripciones de los formadores" y "espacios, instalaciones y equipamiento", que los que figuran en el **Certificado de Profesionalidad**.

FAMILIA PROFESIONAL: AGRARIA	ESPECIALIDAD FORMATIVA: Agricultura ecológica	
MÓDULO: Mecanización e instalaciones agrarias	CÓDIGO (*):MF0526_2	DURACION (horas): 120 Teóricas: 60 Prácticas: 60
UNIDAD FORMATIVA: Instalaciones agrarias, su acondicionamiento, limpieza y desinfección.	UNIDAD FORMATIVA: Mantenimiento, preparación y manejo de tractores	UNIDAD FORMATIVA:

CÓDIGO (*):UF0008	DURACIÓN (horas): 70 Teóricas: 35 Prácticas: 35	CÓDIGO (*):UF0009	DURACIÓN (horas): 50 Teóricas: 25 Prácticas: 25	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):
<p>CONTENIDOS:</p> <p>1. Instalaciones agrarias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Invernaderos, túneles y acolchados: Función. - Tipos. - Dimensiones. - Materiales empleados. - Temperatura. - Luz. - Instalación y montaje. - Dispositivos de control y automatización. - Componentes básicos en instalaciones de agua y de electricidad: riego. - Función. - Tipos. - Instalaciones de riego: bombas hidráulicas, tuberías, canales, acequias; piezas especiales, cabezal de riego; sistemas de fertirriego; aspersores; emisores de riego localizado; elementos de control, medida y protección del sistema de riego; automatismo. - Instalaciones eléctricas en la explotación agraria: líneas de baja y alta tensión; líneas de alumbrado y trifásica; elementos de protección y medida; sustitución de elementos sencillos. - Componentes y acondicionamiento en instalaciones agrarias: instalaciones de ventilación, climatización y acondicionamiento ambiental: calefactores e instalaciones de gas; humectadores y ventiladores; 		<p>CONTENIDOS:</p> <p>1. El tractor y equipos de tracción</p> <p>Funciones. Tipos. Componentes y funcionamiento. Prestaciones y aplicaciones. Motor: sistema de distribución y admisión. Sistema de engrase. Sistema de refrigeración. Sistema de alimentación. Sistema hidráulico. Sistema de transmisión. Toma de fuerza. Enganche de equipos y acondicionamiento. Frenos. Ruedas. Sistema eléctrico. Puesto de conducción y cabinas. La potencia y su aprovechamiento en tractores y equipos de tracción: Bases físicas de la potencia y rendimientos. Tipos de potencia en tractores. Aprovechamiento de la potencia: Potencia de tracción, a la toma de fuerza y al sistema hidráulico. Importancia técnica de la mecanización y su relación con otros medios de producción</p> <p>2. Mantenimiento y reparación básica de tractores y equipos de tracción utilizados en la explotación</p> <p>Mantenimiento de máquinas y herramientas utilizadas en la explotación. Repercusiones técnico-económicas en el rendimiento de trabajo, averías, consumo de combustible, vida útil de las máquinas y sus componentes. Programa de mantenimiento de primer</p>		<p>CONTENIDOS:</p>	

<p>acondicionamiento forzado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos, hortalizas y productos forestales: graneros, silos y almacenes polivalentes; cámaras frigoríficas y de prerrefrigeración. - Equipos para la limpieza y eliminación de residuos agrarios: Equipos y material de limpieza. - Componentes, regulación y mantenimiento. - Palas cargadoras. - Remolques. - Barredoras. - Equipos de lavado manuales y automáticos. - Equipos de limpieza a presión. - Pulverizadores. - Limpiadores. - Selección de herramientas y útiles para el mantenimiento a realizar en cada caso. - Ejecutar reparaciones con precisión. - Comprobación de correcto funcionamiento de la maquinaria después de las labores de mantenimiento. - Eliminación de residuos de productos y subproductos de las labores de mantenimiento. <p>2. Acondicionamiento de instalaciones agrarias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Productos y equipos para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. - Descripción de instalaciones eléctricas, suministro de aguas y sistemas de climatización. - Identificación de zonas y elementos que requieran un especial acondicionamiento e higiene. <p>3. Prevención de riesgos laborales en instalaciones agrarias</p>	<p>nivel de tractores y equipos de tracción utilizados en la explotación. Operaciones de mantenimiento. Frecuencia de intervención. Recambios e implementos necesarios. Control de las operaciones de mantenimiento. Diario de operaciones. Identificación de averías a reparar en taller especializado.</p> <p>El taller de la explotación agraria. Equipos de taller. Operaciones de taller: Necesidades de equipos, herramientas y su funcionamiento. Organización del taller. Distribución. Operaciones de preparación y mantenimiento de los equipos de taller. Montaje y desmontaje de piezas y componentes. Mecanizado básico y soldadura: Soldadura eléctrica. Equipos de soldadura. Tipos y aplicaciones. Materiales para el mantenimiento y reparación básica de máquinas y herramientas utilizadas en la explotación: Lubricantes. Características. Clasificación y aplicaciones. Combustibles. Características. Tipos. Almacenaje. Gasoil. Otros combustibles. Otros materiales de reparación y mantenimiento: metales férricos y no férricos, caucho, plásticos, cerámicas y otros.</p> <p>3. Prevención de riesgos laborales en instalaciones y maquinaria agraria</p> <p>Reconocimiento de los riesgos y peligros más comunes en las instalaciones y maquinaria agraria. Tractores: Protecciones de vuelco del tractor. Precauciones en el uso del tractor para evitar vuelcos. Enganches. Normas de seguridad en el manejo y conducción del tractor. Normativa y señalización.</p>	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento de los riesgos y peligros más comunes en las instalaciones. - Mecanismos peligrosos de las instalaciones. - Taller: uso seguro de las herramientas y equipos. - Normativa y señalización. - Medidas de protección personal. - Elección de los equipos de protección personal: protección de las vías respiratorias. - Protección ocular. - Protección del cráneo. - Protección de los oídos. - Ropa de protección. Protección de las manos. - Protección de los pies. - Preservación del medio ambiente en el uso de instalaciones. - Manipulación y eliminación de residuos y materiales de desecho en el mantenimiento de equipos y de las instalaciones. Normativa de riesgos laborales y medioambientales en las instalaciones. - Normativa sobre producción ecológica. - Primeros auxilios y citaciones de emergencia: principios básicos de los primeros auxilios. - Tipos de daños corporales y primeros auxilios. - Actuaciones en caso de incendios. 		<p>Medidas de protección personal. Preservación del medio ambiente en el uso de tractores y equipos de tracción.</p>			
UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:	
CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):

CONTENIDOS:		CONTENIDOS:		CONTENIDOS:	
<p>UNIDADES DE OBRA /SERVICIO RELACIONADAS CON ESTE MÓDULO: Mantener los tractores y equipos de tracción para su conservación en perfecto estado de uso, siguiendo las especificaciones técnicas; preparar y manejar tractores y equipos de tracción para su utilización en las labores/operaciones programadas y para la circulación de vías públicas; Instalar y mantener sistemas de protección y forzado de cultivos, utilizando los materiales adecuados al medio, al sistema de producción y siguiendo las especificaciones técnicas; instalar y mantener los sistemas de riego, siguiendo las especificaciones técnicas y económicas del proyecto, para asegurar un desarrollo óptimo de los cultivos; Realizar el acondicionamiento, limpieza, desinfección, desinfectación, desratización de los locales e instalaciones, siguiendo el plan establecido previamente.</p>					
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO:					
LOCALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO DENTRO DEL OBJETO DE ACTUACIÓN: Proyecto de Red de Huertos Ecológicos del Campo de Calatrava					
DURACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO (fechas aproximadas de la realización, calendario de ejecución): Mayo 2014					
DESCRIPCION DE LAS TAREAS					
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar el mantenimiento de tractores y equipos de tracción para su conservación en perfecto estado de uso, siguiendo las especificaciones técnicas requeridas. - Operar con tractores y equipos de tracción en las labores/operaciones programadas y en la circulación por vías públicas, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales. - Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de protección y forzado de cultivos, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales. - Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de riego, con las técnicas adecuadas y la destreza requerida, para asegurar un desarrollo óptimo de las plantas. - Acondicionar los locales e instalaciones agrícolas, para asegurar las correctas condiciones de uso de las mismas. 					

(*) Indicar el código cuando el módulo formativo tenga el mismo contenido, y se vaya a impartir con los mismos requisitos de "criterios de acceso de alumnos", "prescripciones de los formadores" y "espacios, instalaciones y equipamiento", que los que figuran en el **Certificado de Profesionalidad**.

FAMILIA PROFESIONAL: AGRARIA		ESPECIALIDAD FORMATIVA: Agricultura ecológica			
MÓDULO: Prevención y manejo de la sanidad del agroecosistema.		CÓDIGO (*):MF0718_2		DURACION (horas): 150 Teóricas: 75 Prácticas: 75	
UNIDAD FORMATIVA: Técnicas y métodos ecológicos de equilibrio entre parásitos, patógenos y cultivos.		UNIDAD FORMATIVA: Prevención del estado sanitario de cultivos ecológicos y aplicación de productos		UNIDAD FORMATIVA:	
CÓDIGO (*):UF0210	DURACIÓN (horas): 60 Teóricas: 30 Prácticas: 30	CÓDIGO (*):UF0211	DURACIÓN (horas): 90 Teóricas: 45 Prácticas: 45	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):
CONTENIDOS: 1. Prevención de plagas y enfermedades en agricultura ecológica Infraestructuras ecológicas: Setos herbáceos y leñosos. La importancia de la biodiversidad y diversidad. Prácticas culturales. Labores. Riegos. Drenajes. Medios mecánico-físicos. Recogida de insectos y otros parásitos. Barreras, trampas cromáticas y de feromonas. Solarización y otras		CONTENIDOS: 1. Los enemigos naturales de las plagas y enfermedades Fauna auxiliar: Clasificación. Descripción: biología, morfología. 2. Productos ecológicos utilizados en sanidad ecológica		CONTENIDOS:	

<p>medidas físicas. Medios genéticos. Variedades resistentes. Mejora genética. Ingeniería genética. Medios legislativos. Tipos. Pasaporte fitosanitario.</p> <p>2. Los enemigos de los cultivos y los daños que producen</p> <p>Clasificación de los agentes causantes de daño en los cultivos. Agentes parasitarios: Clasificación y descripción biológica y morfológica. Daños e incidencias. Agentes no parasitarios: Clasificación, factores ambientales y climatológicos (acción de la luz, de las temperaturas, de la nieve y el granizo); derivados del suelo (acción del agua, estructura, textura, abonos y pH; hierbas no deseadas; carencias nutricionales). Descripción e incidencia. Muestreos: Croquis, unidades de muestreo, técnicas a emplear, tamaño de la muestra, localización de los puntos de conteo, materiales y equipos, fichas y gráficos</p> <p>3. Normativa básica relacionada</p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislación de producción ecológica. - Normativa sobre seguridad alimentaria en la producción ecológica. - Normativa de prevención de riesgos laborales. - Fichas y partes de trabajo de los procesos productivos. 	<p>Medios biológicos: Definición. Fauna auxiliar. Ejemplos. Formulaciones biológicas. Parásitos, depredadores y microorganismos. Ejemplos. Productos vegetales. Productos minerales. Otros productos naturales.</p> <p>3. Maquinaria, útiles y herramientas de aplicación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos. - Conservación. - Regulación. - Principales máquinas y equipos. - Clasificación: <ul style="list-style-type: none"> ☞ Espolvoreadores. ☞ Pulverizadores. ☞ Atomizadores. ☞ Fumigadores. ☞ Nebulizadores. ☞ Quemadores. - Procedimientos de operación. - Preparaciones de los caldos. - Preparación y regulación de maquinaria: <ul style="list-style-type: none"> ☞ Útiles ☞ Herramientas. ☞ Calibración. ☞ Mantenimiento y limpieza de los equipos de aplicación. ☞ Eliminación de residuos. - Trampas de feromonas. <p>4. Normativa básica relacionada</p>	
--	---	--

		Legislación de producción ecológica. Normativa medioambiental. Normativa sobre seguridad alimentaria en la producción ecológica. Normativa de prevención de riesgos laborales. Fichas y partes de trabajo de los procesos productivos.			
UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:	
CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):
CONTENIDOS:		CONTENIDOS:		CONTENIDOS:	
<p>UNIDADES DE OBRA /SERVICIO RELACIONADAS CON ESTE MÓDULO: Aplicar técnicas y métodos ecológicos para minimizar la incidencia de plagas, enfermedades y vegetación espontánea no deseada, aumentando la biodiversidad del agroecosistema, siguiendo recomendaciones técnicas; determinar el estado sanitario de los cultivos ecológicos, mediante la recopilación de información siguiendo los protocolos establecidos; preparar y aplicar los productos ecológicos siguiendo las especificaciones técnicas establecidas, manejando adecuadamente la maquinaria y herramientas</p>					
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO:					
LOCALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO DENTRO DEL OBJETO DE ACTUACIÓN: Proyecto de Red de Huertos Ecológicos del Campo de Calatrava					

DURACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO (fechas aproximadas de la realización, calendario de ejecución): Junio 2014
<p>DESCRIPCION DE LAS TAREAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manejar técnicas y métodos ecológicos que mantengan el equilibrio adecuado entre los parásitos, los patógenos y el cultivo. - Describir el estado sanitario de los cultivos ecológicos según protocolos establecidos. - Describir la preparación y aplicación de los productos ecológicos en plantas o suelo, siguiendo las especificaciones técnicas establecidas, manejando adecuadamente la maquinaria y herramientas.

(*) Indicar el código cuando el módulo formativo tenga el mismo contenido, y se vaya a impartir con los mismos requisitos de “criterios de acceso de alumnos”, “prescripciones de los formadores” y “espacios, instalaciones y equipamiento”, que los que figuran en el **Certificado de Profesionalidad**.

FAMILIA PROFESIONAL: AGRARIA		ESPECIALIDAD FORMATIVA: Agricultura ecológica			
MÓDULO: Preparación del terreno e implantación de cultivos en explotaciones ecológicas		CÓDIGO (*):MF0716_2		DURACION (horas): 150	
				Teóricas: 75	
				Prácticas: 75	
UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:	
CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):

<p>CONTENIDOS:</p> <p>1. El medio de cultivo. Clima y suelo</p> <p>El clima: radiación, precipitación, temperatura, humedad atmosférica, viento y accidentes meteorológicos. Aparatos de medida de variables climáticas. Predicción del tiempo. Características físicas del suelo: el perfil, textura y estructura. Propiedades físico-químicas del suelo: el complejo arcillo-húmico, contenido de cationes en el suelo, capacidad de Intercambio catiónico (CIC), el pH del suelo, suelos ácidos, suelos básicos, suelos salinos, contenido de carbonatos y bicarbonatos, corrección de suelos. La materia orgánica del suelo: efecto sobre las propiedades físicas, químicas y biológicas. Análisis de suelos: toma de muestras, interpretación de un análisis de suelo. Sustratos. La microfauna del suelo: influencia sobre la fertilidad, relación con los cultivos y la vegetación espontánea. Características edafoclimáticas del medio agroecológico.</p> <p>2. Preparación del terreno, enmiendas de suelo y fertilización preliminar en cultivos ecológicos</p> <p>Limpieza y nivelación. Cultivo en curvas de nivel, terrazas y bancales. Defensa contra el viento: cortavientos naturales y artificiales. Defensa contra el</p>	<p>CONTENIDOS:</p>	<p>CONTENIDOS:</p>
--	--------------------	--------------------

encharcamiento: cultivo en caballones, sistemas de drenaje y desagüe de suelos. Tipos de redes de drenaje: trazados, conductos, adaptabilidad a las curvas de nivel del terreno. Materiales de drenaje: tuberías de PVC y PE. Materiales filtrantes: naturales y prefabricados. Labores de subsolado, desfonde y complementarias. Preparación, regulación y mantenimiento de la maquinaria y aperos empleados en las labores de adecuación del terreno. Infraestructuras y construcciones básicas. Cierres de finca: cimentaciones, muros, cercas. Equipo de riego: Cabezal, tuberías de distribución. Enmiendas orgánicas y calizas: tipos autorizados en agricultura ecológica, cálculo de necesidades, épocas de aplicación, maquinaria para su incorporación, regulación y mantenimiento básico. Abonado de fondo: tipos autorizados en agricultura ecológica, cálculo de necesidades, épocas de aplicación, maquinaria para su incorporación, regulación y mantenimiento básico.

3. Los cultivos. Siembra, transplante y plantación en cultivos ecológicos

Especies y variedades comerciales. Características botánicas y fisiológicas. Fenología. Rotaciones, asociaciones y policultivos; sus relaciones con el medio de cultivo (clima y suelo) .Métodos de propagación. Acondicionamiento de la semilla, planta y/o plantón. Semilleros. Densidad y dosis de siembra. Marcos de plantación. Replanteo en el terreno,

<p>marqueo y apertura de hoyos manual y mecánico. Sistemas y épocas de siembra, trasplante y plantación. Estructuras de apoyo y tutores. Preparación, regulación y conservación de la maquinaria, aperos y herramientas empleados en la siembra, trasplante y plantación. La flora de las praderas: gramíneas y leguminosas. Praderas permanentes. Praderas temporales. Características botánicas y fisiológicas. Especies y variedades comerciales.</p> <p>4. Normativa básica relacionada</p> <p>Legislación de producción ecológica. Normativa medioambiental. Normativa sobre seguridad alimentaria en la producción de productos frutícolas, hortícolas y herbáceos. Normativa de prevención de riesgos laborales. Fichas y partes de trabajo de los procesos productivos.</p>					
UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:	
CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):

CONTENIDOS:	CONTENIDOS:	CONTENIDOS:
<p>UNIDADES DE OBRA /SERVICIO RELACIONADAS CON ESTE MÓDULO: Caracterizar las condiciones básicas del agroecosistema, mediante la recopilación de información, para determinar los cultivos a implantar; realizar las labores de preparación del terreno, enmienda y abonado preliminares, utilizando los medios técnicos adecuados a las características del suelo y del cultivo ecológico, en función de la planificación técnica; realizar las labores de siembra, plantación y trasplante de los cultivos ecológicos, utilizando los medios técnicos adecuados, siguiendo la planificación técnica establecida.</p>		
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO:		
LOCALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO DENTRO DEL OBJETO DE ACTUACIÓN: Proyecto de Red de Huertos Ecológicos del Campo de Calatrava		
DURACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO (fechas aproximadas de la realización, calendario de ejecución): Julio 2014		
<p>DESCRIPCION DE LAS TAREAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los parámetros que caracterizan a un agroecosistema, registrar datos y tomar muestras para realizar los correspondientes análisis con el fin de determinar los cultivos a implantar. - Preparar el terreno y aplicar las enmiendas y abonos preliminares utilizando los medios técnicos adecuados a las características del suelo y del cultivo ecológico. - Sembrar, plantar y trasplantar cultivos ecológicos, utilizando los medios técnicos adecuados 		

(*). Indicar el código cuando el módulo formativo tenga el mismo contenido, y se vaya a impartir con los mismos requisitos de "criterios de acceso de alumnos", "prescripciones de los formadores" y "espacios, instalaciones y equipamiento", que los que figuran en el **Certificado de Profesionalidad**.

FAMILIA PROFESIONAL: AGRARIA		ESPECIALIDAD FORMATIVA: Agricultura ecológica			
MÓDULO: La Comarca del Campo de Calatrava		CÓDIGO (*):		DURACION (horas): 100 Teóricas: 80 Prácticas: 20	
UNIDAD FORMATIVA: Ámbito institucional de la Comarca del Campo de Calatrava		UNIDAD FORMATIVA: Productos agroalimentarios de referencia en el Campo de Calatrava		UNIDAD FORMATIVA:	
CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas): 50 Teóricas: 40 Prácticas: 10	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas): 50 Teóricas: 40 Prácticas: 10	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):
CONTENIDOS: 1. El contexto territorial del Campo de Calatrava. - Municipios que se incluyen en la Comarca. El territorio del Campo de Calatrava. La identidad comarcal - La Mancomunidad de Municipios del Campo de Calatrava. • Organización y competencias. • Servicios mancomunados. 2. Estudio socioeconómico de la Comarca del Campo de Calatrava.		CONTENIDOS: 1. El vino y el aceite. - Situación actual. - Factores ligados a la producción - Factores ligados a la promoción y comercialización - Certificaciones y marcas de calidad diferenciada en el vino y el aceite 2. La berenjena de Almagro. - Situación actual.		CONTENIDOS:	

<ul style="list-style-type: none"> - Demografía. - Índices de ocupación - Actividad económica <ul style="list-style-type: none"> • Sector primario. • Sector secundario. • Sector terciario - Sectores económicos emergentes. - Ocupaciones más demandadas en la Comarca del Campo de Calatrava. <p>3. La Asociación para el desarrollo del Campo de Calatrava.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Órganos de gobierno y representación - Líneas estratégicas de actuación de la Asociación. <ul style="list-style-type: none"> • Sector cultural. • Sector turístico. • Sector agroalimentario - Programa Leader 2007-2013 <ul style="list-style-type: none"> • Cuadro financiero. • Convocatoria de ayudas. <p>Criterios de baremación</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Factores ligados a la producción - Factores ligados a la promoción y comercialización - La I.G.P. Berenjena de Almagro <p>3. Otros productos agroalimentarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los dulces típicos. - La cebolla - Otros productos de futuro 			
UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:	
CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):

CONTENIDOS:		CONTENIDOS:		CONTENIDOS:	
UNIDADES DE OBRA /SERVICIO RELACIONADAS CON ESTE MÓDULO: Elaboración de un estudio socioeconómico básico del Campo de Calatrava. Elaboración de un Directorio de empresas comarcal. Análisis DAFO de la situación del tejido productivo del Campo de Calatrava y en especial de los sectores del aceite, el vino y la berenjena					
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO:					
LOCALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO DENTRO DEL OBJETO DE ACTUACIÓN: Proyecto de Red de Huertos Ecológicos del Campo de Calatrava					
DURACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO (fechas aproximadas de la realización, calendario de ejecución): Agosto 2014					
DESCRIPCION DE LAS TAREAS					
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer las instituciones y la realidad socioeconómica del Campo de Calatrava. - Analizar el tejido productivo comarcal, detallando debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades - Proyectar un plan de empresa. En el ámbito de la gestión turística de ámbito comarcal - Proyecto de gestión de un Centro de Recepción de Visitantes - Estudio sobre la evolución de la producción y comercialización del aceite del Campo de Calatrava. - Estudio sobre la evolución de la producción y comercialización del vino del Campo de Calatrava 					

- Estudio sobre la evolución de la producción y comercialización de la Berenjena de Almagro.

(*) Indicar el código cuando el módulo formativo tenga el mismo contenido, y se vaya a impartir con los mismos requisitos de “criterios de acceso de alumnos”, “prescripciones de los formadores” y “espacios, instalaciones y equipamiento”, que los que figuran en el **Certificado de Profesionalidad**.

FAMILIA PROFESIONAL: AGRARIA		ESPECIALIDAD FORMATIVA: Agricultura ecológica			
MÓDULO: Autoempleo y modelos de contrato		CÓDIGO (*):		DURACION (horas): 50 Teóricas: 40 Prácticas: 10	
UNIDAD FORMATIVA: Contratación Laboral		UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:	
CÓDIGO (*) :UF0341	DURACIÓN (horas): 50 Teóricas: 40 Prácticas: 10	CÓDIGO (*) :	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*) :	DURACIÓN (horas):

<p>CONTENIDOS:</p> <p>1. Legislación básica de aplicación en la relación laboral</p> <ul style="list-style-type: none">- El Derecho Laboral y sus fuentes.<ul style="list-style-type: none">▫ Las disposiciones legales y reglamentarias del Estado.▫ Los convenios colectivos.▫ La voluntad de las partes.▫ Los usos y costumbres locales y profesionales.▫ Los Principios Generales del Derecho Laboral.- La Constitución Española.<ul style="list-style-type: none">▫ Derecho de participación en la vida política, económica, cultural y social y garantías del principio de legalidad.▫ El derecho al trabajo.▫ Ejercicio de profesiones tituladas y régimen de Colegios Profesionales.▫ La libertad de empresa y protección de su ejercicio.▫ La garantía de asistencia y prestaciones en situaciones de necesidad.▫ Sometimiento pleno de las administraciones públicas a las leyes y al Derecho.- El Estatuto de los Trabajadores.<ul style="list-style-type: none">▫ De la relación individual del trabajo.▫ De los derechos y deberes de las partes.▫ De la representación colectiva y de los convenios colectivos.▫ De la negociación colectiva.- Ley Orgánica de Libertad Sindical.<ul style="list-style-type: none">▫ Acción sindical.▫ Régimen jurídico.▫ Representación sindical.	<p>CONTENIDOS:</p>	<p>CONTENIDOS:</p>
--	--------------------	--------------------

- Ley General de la Seguridad Social.
 - Campo de aplicación.
 - Régimen General y Regímenes Especiales.
 - Entidades gestoras y servicios comunes.
- Inscripción de las empresas en la Seguridad.
 - Obligaciones de las empresas.
 - Tramitación, documentación y plazos.
 - Irrenunciabilidad de los derechos de la Seguridad Social.
- Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
 - Objeto y carácter de la norma.
 - Ámbito de aplicación.
 - La actuación de las administraciones públicas en materia de salud laboral.
- La Negociación Colectiva.
 - Conceptos y clases de convenios.
 - Contenido de los convenios.
- 2. Contratación de recursos humanos**
- Organismos y órganos que intervienen en relación con el contrato de trabajo.
 - En materia de contratación laboral.
 - En materia de Seguridad Social.
 - En materia de Seguridad y Salud Laboral.
 - Documentación y trámites previos al inicio de la relación laboral.
- El Contrato de Trabajo.
 - Concepto y clases.
 - Modalidades de contratación laboral y requisitos.
 - Subvenciones, exenciones y/o reducciones en la contratación laboral.
- Obligaciones con la Seguridad Social, derivadas del contrato de trabajo.
 - Sujetos obligados.
 - Afiliaciones, altas, bajas y variaciones de los

trabajadores.

- Tramitación, documentación y plazos.

3. Modificación, suspensión y extinción de las condiciones de trabajo

- Modificación de las condiciones de trabajo.

- Movilidad funcional.
- Movilidad geográfica.
- Modificación sustancial de las condiciones de trabajo.

- Suspensión del contrato de trabajo.

- Mutuo acuerdo de las partes y causas consignadas válidamente en el contrato.

- Incapacidad temporal.
- Maternidad, paternidad, adopción o acogimiento.

- Riesgo durante el embarazo y la lactancia.

- Ejercicio de cargo público representativo.

- Privación de libertad del trabajador, mientras no exista sentencia condenatoria.

- Suspensión de empleo y sueldo por razones disciplinarias.

- Fuerza mayor temporal.

- Causas económicas, técnicas, organizativas o de producción.

- Excedencias.

- Ejercicio del Derecho de Huelga o Cierre Legal de la Empresa.

- Extinción del contrato de trabajo.

- Mutuo acuerdo entre las partes.

- Causas consignadas en el contrato de trabajo.

- Expiración del tiempo convenido para la realización de una obra o servicio.

- Voluntad de trabajador: dimisión o resolución de contrato.

- Situaciones que afectan al trabajador:

muerte, incapacidad permanente y jubilación.

- Situaciones que afectan al empresario: muerte, incapacidad permanente y jubilación.
- Causas objetivas: ineptitud, falta de adaptación, amortización de puestos de trabajo, otros.
- Formas y efectos de la extinción por causas objetivas
- Despido colectivo basado en causas económicas, técnicas, organizativas o de producción o fuerza mayor.

- Indemnizaciones en función del tipo de extinción del contrato practicado.

- Despido Disciplinario: forma y efectos.

- Actuaciones ante la jurisdicción social en los distintos supuestos de sanción, modificación y extinción del contrato.

- Acto de Conciliación.
- Demanda ante el Juzgado de lo Social.
- Sentencias.
- Recursos

4. Mantenimiento, control y actualización del fichero de personal

- La información al empleado.

- Obligaciones del trabajador en la comunicación de variaciones datos.
- Normas internas de control de presencia.

- El expediente del trabajador.

- Datos identificativos del empleado.
- Contratos y modificaciones.
- Documentación fiscal.
- Curriculum vitae.
- Historial formativo y titulaciones.
- Informes de evaluación del desempeño.
- Incidencias.
- Otras.

<p>- Las comunicaciones en la gestión administrativa del personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Con el interesado. ▫ Con las áreas implicadas en la administración de recursos humanos. ▫ Con los representantes de los trabajadores. ▫ Con la Seguridad Social. ▫ Con la Jurisdicción Social. ▫ Otras comunicaciones. <p>- Procedimientos de seguridad y control de asistencia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Con el interesado ▫ Con las áreas implicadas en la administración y gestión de recursos humanos, en cumplimiento de la legalidad vigente. 					
UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:		UNIDAD FORMATIVA:	
CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):	CÓDIGO (*):	DURACIÓN (horas):
CONTENIDOS:		CONTENIDOS:		CONTENIDOS:	

UNIDADES DE OBRA /SERVICIO RELACIONADAS CON ESTE MÓDULO: Efectuar la contratación de los nuevos empleados, con objeto de dotar a la organización de los recursos humanos que precise para cumplir sus objetivos, de acuerdo con la normativa laboral, las condiciones pactadas y las instrucciones marcadas.

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO:

LOCALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO DENTRO DEL OBJETO DE ACTUACIÓN: Proyecto de Red de Huertos Ecológicos del Campo de Calatrava

DURACIÓN DE LA UNIDAD DE OBRA / SERVICIO (fechas aproximadas de la realización, calendario de ejecución): Septiembre 2014

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS

Aplicar la normativa laboral, sindical y fiscal en los distintos ámbitos de actuación en la administración, gestión y control de los recursos humanos.

Aplicar la normativa vigente en los procesos de contratación de los recursos humanos.

Aplicar la normativa vigente en materia de modificación, suspensión y extinción de la relación laboral

Aplicar los procedimientos internos establecidos para el mantenimiento y control del fichero de personal, facilitando el flujo de información de la empresa.

() Indicar el código cuando el módulo formativo tenga el mismo contenido, y se vaya a impartir con los mismos requisitos de "criterios de acceso de alumnos", "prescripciones de los formadores" y "espacios, instalaciones y equipamiento", que los que figuran en el **Certificado de Profesionalidad**.*

3.7. Previsión de personal directivo y docente:

Certificado de Profesionalidad según Real Decreto

En el caso que no sea un certificado de profesionalidad, completar lo siguiente:

PUESTO DE TRABAJO EN EL PROYECTO	TITULACIÓN ACADÉMICA Y/O CATEGORÍA PROFESIONAL	EXPERIENCIA PROFESIONAL		EXPERIENCIA DOCENTE	
		Años	Lugar	Años	Lugar
Director/a	Licenciado/Diplomado/Grado	1			
Profesor-Monitor de la Especialidad de AGRICULTURA ECOLÓGICA	Licenciado, Diplomado ingeniero o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes	1		1	
Profesor-Monitor de la Especialidad de COMERCIO ELECTRONICO	Licenciado, Diplomado ingeniero o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes			1	
Profesor-Monitor de la Especialidad de AUTOEMPLEO Y MODELOS DE CONTRATO "HUERTOS ECOLÓGICOS"	Licenciado, Diplomado ingeniero o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes			1	
Profesor de Formación Compensatoria					

3.8. Instalaciones que aporta la entidad promotora como equipamiento básico para la realización del proyecto:

(Se deberá adjuntar fotografías y planos de todas las dependencias, en caso de que el proyecto sea aprobado).

3.8.1. Aula de formación teórica:

- **Localización** del aula de formación teórica:

ESPECIALIDAD FORMATIVA (denominación)	DIRECCIÓN COMPLETA (*)	SUPERFICIE (m ²)
RED DE HUERTOS ECOLÓGICOS DEL CAMPO DE CALATRAVA	Centro Juvenil, C/ Cristo nº 8. Torralba de Calatrava	47,25

--	--	--

(*)Calle, nº, piso, localidad, etc...

- **Disponibilidad** del aula de formación teórica:
(Marque con una **X** la opción elegida)

- Es propiedad de la entidad y está disponible para el uso del Taller de Empleo
 Ha sido alquilada y está disponible para el uso del Taller de Empleo (**se deberá acompañar contrato de alquiler**)
 Ha sido cedida y está disponible para el uso del Taller de Empleo (**se deberá acompañar convenio de cesión**)

3.8.2. Taller/es de prácticas:

- **Localización** del taller/es de prácticas:

ESPECIALIDAD FORMATIVA (denominación)	DIRECCIÓN COMPLETA (*)	SUPERFICIE (m ²)
RED DE HUERTOS ECOLÓGICOS DEL CAMPO DE CALATRAVA	Parcela de uso dotacional Polígono Industrial La Vega de Torralba de Calatrava	15.394,90
RED DE HUERTOS ECOLÓGICOS DEL CAMPO DE CALATRAVA	Polígono 9, parcela 142 de Bolaños de Calatrava	56.684
RED DE HUERTOS ECOLÓGICOS DEL CAMPO DE CALATRAVA	Miguelturra, parcelas 32 y 33 del polígono 24	100.000

(*)Calle, nº, edificio, piso, localidad, etc...

- **Disponibilidad** del taller/es de prácticas:
(Marque con una **X** la opción elegida)

- Es propiedad de la entidad y está disponible para el uso del Taller de Empleo
 Ha sido alquilada y está disponible para el uso del Taller de Empleo (**se deberá acompañar contrato de alquiler**)
 Ha sido cedida y está disponible para el uso del Taller de Empleo (**se deberá acompañar convenio de cesión**)

3.8.3. Lugar de realización de las prácticas profesionales:

- **Localización** del lugar de realización de las prácticas profesionales:

ESPECIALIDAD FORMATIVA (denominación)	DIRECCIÓN COMPLETA (*)	SUPERFICIE (m ²)

(*)Calle, nº, edificio, piso, localidad, etc...

- **Disponibilidad** del lugar de realización de las prácticas profesionales:

(Marque con una **X** la opción elegida)

- Es propiedad de la entidad y está disponible para el uso del Taller de Empleo
- Ha sido alquilada y está disponible para el uso del Taller de Empleo (**se deberá acompañar contrato de alquiler**)
- Ha sido cedida y está disponible para el uso del Taller de Empleo (**se deberá acompañar convenio de cesión**)

- 3.8.4.** Otras instalaciones requeridas por el certificado de profesionalidad y no contempladas en los puntos anteriores:

No procede

3.9. Medios/materiales facilitados al participante para desarrollar el proyecto

- Certificado de Profesionalidad según Real Decreto

- Material didáctico (cualquier material elaborado con la intención de facilitar los procesos de enseñanza y aprendizaje, ejemplos: libros, revistas, periódicos, proyector, carteles, rotafolios, videos...)

Biblioteca de la entidad
 Publicaciones de la entidad promotora
 Proyector y pantalla
 DVD con diverso contenido

- Material fungible (materiales que sufren desgaste o deterioro por el uso y se consumen)

Papel, bolígrafos, lapiceros, gomas, notas adhesivas, carpetas, etc. Productos agroalimentarios

- Material no fungible (materiales de uso que no se gastan).

Ordenadores, sillas, mesas, páginas web, DVD. Material de catas

3.10. Requisitos mínimos de equipamiento:

- Certificado de Profesionalidad según Real Decreto
 Otros programas

Espacio formativo	Equipamiento
Aula teórica:	Instalación audiovisual e instalación eléctrica de baja tensión según normativa. Pupitres y sillas. Pizarra.
Aula taller:	Parcelas dotadas con suministro de agua para riego
Otras dependencias (si procede):	

3.11. Evaluación de los aprendizajes:

- Certificado de Profesionalidad según Real Decreto
 Otros programas

1.- Objeto de evaluación

Se evaluará que se han adquirido los conocimientos y habilidades incluidos en el módulo formativo.

2.- Agentes que intervendrán en la evaluación

Director y monitores. Otro personal cualificado que se estime oportuno.

3.- Tiempos/momentos en los que se evaluará al alumno

Habrà una evaluación inicial, intermedia y final; a los dos, cuatro y seis meses respectivamente. Y además habrá una evaluación continua a lo largo de todo el proceso de formación-empleo adoptando las medidas correctoras oportunas en caso que fuese necesario.

4.- Instrumentos que se utilizarán

Entrevistas personales, exámenes tradicionales teóricos, resolución de supuestos prácticos. Otras pruebas teórico practicas adaptadas a cada unidad que se imparte

3.12. Plan de acompañamiento, seguimiento y apoyo de la inserción laboral al alumnado.

3.12.1. Objetivos:

Inserción laboral de los alumnos mediante autoempleo o empleo por cuenta ajena.

3.12.2. Actividades:

Se pondrá a disposición los medios técnicos y humanos de la entidad en el asesoramiento en la creación de empresas

3.12.3. Seguimiento a los proyectos con iniciativa empresarial:

La Asociación para el desarrollo del Campo de Calatrava tutorizará las empresas mediante visitas regulares.

4. RESULTADOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS DE PROYECTOS ANTERIORES

4.1. Datos de proyectos anteriores de inserción de los participantes en el mercado laboral.

(En este apartado se expresarán datos relativos al año de la programación, número de alumnos con contrato, tipo de contrato, etc.)

La entidad ha concluido hace una semana la gestión de tres Talleres de Empleo con una participación de diez alumnos cada uno de ellos. De ellos, el 20% ha declarado su intención de emprender una actividad económica para promover su autoempleo, hallándose actualmente dando los primeros pasos en la búsqueda de financiación y recursos, no habiendo existido tiempo material para la puesta en marcha de estas actividades por parte de sus promotores y la correspondiente acreditación documental de este hecho.

4.2. Formación y experiencia profesional adquirida por los alumnos formados en convocatorias anteriores.

Se han desarrollado tres talleres en los que los alumnos han recibido la siguiente formación. Dicha formación ha sido adquirida tanto en el aula como fuera de ella manteniendo contacto directo con el territorio.

* Formación común: la formación complementaria, idéntica a la solicitada en el presente anexo.

* Formación específica de cada Taller:

- Expertos en promoción y comercialización de productos agroalimentarios certificados del Campo de Calatrava:
 - marketing,
 - organización de espacios comerciales y promoción comercial,
 - formación en productos certificados: vino, aceite y berenjena,
 - comarca del Campo de Calatrava.
- Informadores turísticos del Parque Cultural de Calatrava:
 - comunicación en inglés de las actividades turísticas,
 - gestión de unidades de información y distribución turística,
 - creación, promoción y gestión de servicios y productos turísticos comarcales,

- gestión de la información turística,
- comarca del Campo de Calatrava.
- Guías de Turistas y Visitantes del Parque Cultural de Calatrava
 - interpretación del patrimonio y bienes de interés cultural de la comarca,
 - Interpretación del patrimonio naturales de la comarca,
 - prestación de servicios de acompañamiento y asistencia turísticos y diseño de itinerarios turísticos en la comarca,
 - creación, promoción y gestión de servicios y productos turísticos comarcales.

* Experiencia profesional de cada Taller:

- Los alumnos trabajadores del taller de Agroalimentaria han realizado apoyo a las denominaciones de origen del Campo de Calatrava, a través de CIGA Calatrava; han asistido a las empresas participantes del túnel de los sabores mediante la organización del espacio comercial de cada una de ellas así como la presencia mediática de las mismas en el evento. Han realizado desayunos saludables con distintos colegios y catas comentadas dirigidas a diferentes públicos: hosteleros, amas de casa, mayores, etc.
- Los alumnos trabajadores del taller de Informadores han desempeñado su trabajo como informadores turísticos en: las oficinas de turismo de toda la comarca del Campo de Calatrava, en el evento "Túnel de los Sabores Calatravos", durante la "II Feria de la Mujer Rural Emprendedora", así como en lugares habilitados para su práctica en los quince municipios de la comarca a lo largo de todo el proyecto.

Los alumnos trabajadores del taller de Guías han desempeñado su trabajo como Guías turísticos en: el evento "Túnel de los Sabores Calatravos", durante la "II Feria de la Mujer Rural Emprendedora", atención a los visitantes del Patio de Comedias de Torralba de Calatrava, atención a los visitantes del castillo de doña Berenguela, así como en todos los recursos turísticos visitados en los quince municipios de la comarca a lo largo de todo el proyecto

4.3. Resultado socioeconómico derivado de la realización de proyectos de utilidad pública y social.

El Túnel de los sabores contó con la participación de 20 empresas agroalimentarias y 5.000 visitantes, amén de suponer el trabajo en conjunto de los tres talleres. Además desde los talleres se han realizado multitud de trabajos, entre ellos:

- realización de rutas comarcales de naturaleza y patrimoniales
- diseño de visitas guiadas a espacios como castillos, ermitas y yacimientos arqueológicos
- creación de una base de datos de recursos de la comarca
- elaboración de un recetario calatravo
- diseño de talleres infantiles en escenarios monumentales
- realización de un trabajo alrededor de las ordenanzas turísticas comarcales
- entre otros trabajos de gran valor e impacto en la comarca

Desde los talleres de turismo se ha contactado con multitud de entidades públicas y privadas del sector turístico y agroalimentario, cada una ha mostrado su empresa a los alumnos ofreciendo un mejor conocimiento del entramado turístico y agroalimentario en la comarca, intentado siempre provocar en ellos un efecto de emprendimiento.