

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD HOMOLOGADOS

FAMILIA PROFESIONAL	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ESPECIALIDAD FORMATIVA	DURACIÓN	COMPETENCIA	NIVEL	CENTROS GSD CON HOMOLOGACIÓN									
					GSD ALCALÁ	GSD EL ESCORIAL	GSD GUADARRAMA	GSD LAS ROZAS	GSD LAS SUERTES	GSD MORATALAZ	GSD VALLECAS	GSD BUITRAGO		
AGRARIA	APROVECHAMIENTOS FORESTALES (AGAR0108)	600	Realizar las operaciones necesarias para el aprovechamiento de los productos forestales, manejando los equipos, las máquinas y herramientas, en condiciones de seguridad y salud, aplicando criterios de calidad y de rentabilidad económica, respetando la normativa medioambiental y de prevención de riesgos laborales	2										●
	ACTIVIDADES AUXILIARES DE EN APROVECHAMIENTOS FORESTALES (AGAR0209)	270	Realizar las actividades auxiliares necesarias para el aprovechamiento de los productos forestales, siguiendo instrucciones o plan de trabajo, aplicando criterios de calidad y de eficiencia, y respetando la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales	1										●
COMERCIO Y MARKETING	TRÁFICO DE MERCANCIAS POR CARRETERA (COML0109)	520	Organizar, planificar y gestionar la explotación del transporte de mercancías por carretera en el ámbito nacional, comunitario y/o internacional adecuando el servicio a la normativa vigente de transporte, y a las necesidades de los clientes, en el marco de los objetivos y procesos establecidos por la dirección de la empresa	3										●
	GESTIÓN DE MARKETING Y COMUNICACIÓN (COMM0112)	810	Asistir en la definición, organización, difusión y supervisión de acciones promocionales y eventos, de planes de marketing y comunicación, y realizar actividades auxiliares de organización y seguimiento al plan de medios, para lanzar y prolongar la existencia de productos, servicios y marcas, reforzando la imagen de la organización, y utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa.	3										●
	ACTIVIDADES DE VENTA (COMV0108)	590	Ejecutar las actividades de venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización estableciendo relaciones con el cliente de la manera más satisfactoria, alcanzando los objetivos propuestos por la organización y estableciendo vínculos que propicien la fidelización del cliente	2				●	●					●
	ORGANIZACIÓN DEL TRANSPORTE Y LA DISTRIBUCIÓN (COML0209)	420	Organizar y controlar las operaciones de transporte de mercancías para optimizar el proceso logístico de acuerdo con las especificaciones establecidas, plazo y coste, garantizando la integridad y seguimiento de las mercancías durante el proceso, cumpliendo la normativa vigente de transporte y utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa.	3										●
	MARKETING Y COMPRAVENTA INTERNACIONAL (COMM0110)	750	Obtener y tratar información para el sistema de información de mercados elaborando la información de base para la aplicación de las políticas de marketingmix internacional, y asistir en los procesos de negociación vinculados al contrato de compraventa internacional utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa y/u otra lengua extranjera.	3										●
	ACTIVIDADES AUXILIARES DE COMERCIO (COMT0211)	270	Realizar actividades auxiliares de reposición y acondicionamiento en el punto de venta y reparto de proximidad, siguiendo instrucciones y criterios establecidos, utilizando el equipo necesario, respetando las normas de seguridad y salud, y prestando, en caso necesario, atención e información protocolarizada y estructurada, al cliente en el punto de venta o en el servicio de reparto de proximidad.	1				●	●	●				●
	GESTIÓN COMERCIAL DE VENTAS (COMT0411)	610	Organizar, realizar y controlar las operaciones comerciales en contacto directo con los clientes o a través de tecnologías de información y comunicación, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, coordinando al equipo comercial y supervisando las acciones de promoción, difusión y venta de productos y servicios.	3	●	●					●	●		●
FABRICACIÓN MECÁNICA	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN FABRICACIÓN MECÁNICA (FMEM0109)	350	Programar y controlar la producción en fabricación mecánica, para asegurar su ajuste con los objetivos de producción y órdenes de fabricación, determinando los lotes que se deben fabricar y el comienzo de su producción, garantizando el suministro de materias primas y productos semielaborados en las líneas y puestos de fabricación, cumpliendo con los criterios de calidad, seguridad y protección del medio ambiente establecidos	3										●
	MECANIZADO POR ARRANQUE DE VIRUTA (FMEH0109)	620	Realizar los procesos de mecanizado por arranque de viruta, controlando los productos obtenidos y responsabilizándose del mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos, con criterios de calidad, seguridad y respeto al medio ambiente.	2										●
	OPERACIONES AUXILIARES DE FABRICACIÓN MECÁNICA (FMEE0108)	440	Realizar operaciones básicas de fabricación, así como, alimentar y asistir a los procesos de mecanizado, montaje y fundición automatizados, con criterios de calidad, seguridad y respeto al medio ambiente.	1										●
	OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108)	350	Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos	1	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD HOMOLOGADOS

FAMILIA PROFESIONAL	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ESPECIALIDAD FORMATIVA	DURACIÓN	COMPETENCIA	NIVEL	CENTROS GSD CON HOMOLOGACIÓN								
					GSD ALCALÁ	GSD EL ESCORIAL	GSD GUADARRAMA	GSD LAS ROZAS	GSD LAS SUERTES	GSD MORATALAZ	GSD VALLECAS	GSD BUITRAGO	
HOSTELERÍA Y TURISMO	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (HOTR0110)	1110	Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes	3	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)	290	Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas	1	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	COCINA (HOTR0208)	810	Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.	2	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (HOTR0109)	410	Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos	1									●
	SUMILLERÍA (HOTR0209)	730	Catar vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería, diseñando su oferta, gestionar la conservación de los vinos y realizar su servicio especializado, asesorando al cliente sobre la armonía entre vinos y platos y, comunicarse en una lengua extranjera si procede, integrándose en el equipo del establecimiento y actuando bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental.	3	●			●					●
	DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN (HOTR0309)	830	Dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente, si fuera preciso, en inglés.	3	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (HOTR0508)	640	Desarrollar y prestar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en bar- cafetería y preparar elaboraciones culinarias propias de este servicio, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, sirviendo y recomendando vinos, acogiendo y atendiendo al cliente aplicando las normas de cortesía correctas, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.	2									✳
	SERVICIOS DE RESTAURANTE (HOTR0608)	580	Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.	2	●	●	●	●	●	●	●	●	●
INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES	SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS (IFCT0209)	600	Instalar, configurar y mantener sistemas microinformáticos para su utilización además de apoyar al usuario en el manejo de aplicaciones sobre dichos sistemas como parte del servicio de soporte informático de una organización	2				●	●	●	●	●	●
	SEGURIDAD INFORMÁTICA (IFCT0109)	500	Garantizar la seguridad de los accesos y usos de la información registrada en equipos informáticos, así como del propio sistema, protegiéndose de los posibles ataques, identificando vulnerabilidades y aplicando sistemas de cifrado a las comunicaciones que se realicen hacia el exterior y en el interior de la organización.	3	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE INTERNET (IFCT0509)	590	Instalar, configurar, administrar y mantener servicios comunes de provisión e intercambio de información utilizando los recursos de comunicaciones que ofrece Internet.	3	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	GESTIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS (IFCT0510)	500	Configurar, administrar y mantener un sistema informático a nivel de hardware y software, garantizando la disponibilidad, óptimo rendimiento, funcionalidad e integridad de los servicios y recursos del sistema	3									●
	CONFECCIÓN Y PUBLICACIÓN DE PÁGINAS WEB (IFCD0110)	560	Crear y publicar páginas web que integren textos, imágenes y otros elementos, utilizando lenguajes de marcas y editores apropiados, según especificaciones y condiciones de "usabilidad" dadas y realizar los procedimientos de instalación y verificación de las mismas en el servidor correspondiente.	2	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	DESARROLLO DE APLICACIONES CON TECNOLOGÍA WEB (IFCD0210)	590	Desarrollar documentos y componentes software que constituyan aplicaciones informáticas en entornos distribuidos utilizando tecnologías web, partiendo de un diseño técnico ya elaborado, realizando, además, la verificación, documentación e implantación de los mismos.	3	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD HOMOLOGADOS

FAMILIA PROFESIONAL	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ESPECIALIDAD FORMATIVA	DURACIÓN	COMPETENCIA	NIVEL	CENTROS GSD CON HOMOLOGACIÓN								
					GSD ALCALÁ	GSD EL ESCORIAL	GSD GUADARRAMA	GSD LAS ROZAS	GSD LAS SUERTES	GSD MORATALAZ	GSD VALLECAS	GSD BUITRAGO	
	SISTEMAS DE GESTIÓN DE INFORMACIÓN (IFCD0211)	590	Implementar y administrar sistemas de gestión de información en una organización, según un diseño especificado, ubicados en plataformas y soportes informáticos heterogéneos que garanticen su registro, clasificación, distribución y trazabilidad.	3	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	OPERACIONES AUXILIARES DE MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS (IFCT0108)	370	Realizar operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de equipos microinformáticos y periféricos, bajo la supervisión de un responsable, aplicando criterios de calidad y actuando en condiciones de seguridad y respeto al medio ambiente, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.	1									●
QUÍMICA	ENSAYOS FÍSICOS Y FISCOQUÍMICOS (QUIA0108)	500	Organizar y aplicar técnicas de ensayos físicos y análisis fisicoquímicos, sobre materiales, materias primas, productos semielaborados, productos acabados, orientados a la investigación, al análisis o al control de calidad y actuando bajo normas de buenas prácticas en el laboratorio así como de seguridad y medioambientales.	3									●
	ANÁLISIS BIOTECNOLÓGICO (QUIA0111)	780	Organizar y aplicar técnicas y métodos de análisis biotecnológico, entendiendo como tal las aplicaciones tecnológicas que utilicen sistemas biológicos sobre organismos o compuestos de naturaleza bioquímica, orientados al control de calidad e investigación y/o desarrollo, actuando bajo normas de buenas prácticas de laboratorio, de seguridad personal y ambiental.	3									●
	ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS Y BIOTECNOLÓGICOS (QUIA0208)	520	Organizar y realizar ensayos microbiológicos incluyendo pruebas de esterilidad, detección, aislamiento, recuento, caracterización e identificación de microorganismos y sus metabolitos en diferentes materiales y productos, o cualquier tipo de ensayo en el que se utilicen microorganismos como parte de un sistema de detección, así como ensayos biotecnológicos de base biológica, bioquímica, inmunológica y/o genética.	3									●
	ANÁLISIS QUÍMICO (QUIL0108)	690	Organizar y aplicar técnicas y métodos de análisis químico e instrumental, sobre materias y productos, orientados al control de calidad e investigación; actuando bajo normas de buenas prácticas de laboratorio, de seguridad personal y medioambiental.	3									●
SANIDAD	TRANSPORTE SANITARIO (SANT0208)	560	Mantener preventivamente el vehículo y controlar la dotación material del mismo, realizando atención básica sanitaria en el entorno prehospitalario, trasladando al paciente al centro sanitario útil.	2									●
SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE	GESTIÓN AMBIENTAL (SEAG0211)	500	Elaborar la documentación, ejecutar la puesta en marcha, mantenimiento y proponer acciones para la mejora del sistema de gestión ambiental (SGA) aprobado por la organización.	3									●
	LIMPIEZA EN ESPACIOS ABIERTOS E INSTALACIONES INDUSTRIALES (SEAG0209)	210	Realizar las labores de limpieza en espacios abiertos, instalaciones y equipamientos industriales, utilizando los medios, útiles y vehículos de tonelaje inferior a 3.500 Kilogramos, adecuados a cada espacio y/o equipamiento para alcanzar la consecución de un óptimo nivel de limpieza, higiene y ornato.	1			●						
	DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE EDUCATIVO INFANTIL Y JUVENIL (SSCB0211)	410	Planificar, organizar, gestionar, dinamizar y evaluar proyectos de tiempo libre educativo, dirigidos a la infancia y la juventud en todos sus aspectos, representando interna y externamente a los mismos, asumiendo la creación, control y dinamización del equipo de personal monitor.	3	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO (SSCE0110)	380	Programar, impartir, tutorizar y evaluar acciones formativas del subsistema de formación profesional para el empleo, elaborando y utilizando materiales, medios y recursos didácticos, orientando sobre los itinerarios formativos y salidas profesionales que ofrece el mercado laboral en su especialidad, promoviendo de forma permanente la calidad de la formación y la actualización didáctica.	3	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	LIMPIEZA DE SUPERFICIES Y MOBILIARIO EN EDIFICIOS Y LOCALES (SSCM0109)	230	Realizar las tareas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario en edificios y locales seleccionando las técnicas, útiles, productos y máquinas para garantizar la higienización, conservación y mantenimiento, en su caso, bajo la supervisión del profesional competente, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad y salud.	1	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	DINAMIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE EDUCATIVO INFANTIL Y JUVENIL (SSCB0209)	310	Organizar, dinamizar y evaluar actividades de tiempo libre educativo dirigidas a la infancia y la juventud, en el marco de la programación general de una organización, aplicando las técnicas específicas de animación grupal, incidiendo explícitamente en la educación en valores y atendiendo a las medidas básicas de seguridad y prevención de riesgos.	2	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD HOMOLOGADOS

FAMILIA PROFESIONAL	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ESPECIALIDAD FORMATIVA	DURACIÓN	COMPETENCIA	NIVEL	CENTROS GSD CON HOMOLOGACIÓN							
					GSD ALCALÁ	GSD EL ESCORIAL	GSD GUADARRAMA	GSD LAS ROZAS	GSD LAS SUERTES	GSD MORATALAZ	GSD VALLECAS	GSD BUITRAGO
SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD	INFORMACIÓN JUVENIL (SSCE0109)	480	Organizar y gestionar servicios de información para jóvenes que respondan a los intereses y necesidades de este sector de la población desarrollando acciones de información, orientación, dinamización de la información, promoviendo actividades socioeducativas en el marco de la educación no formal orientadas a hacer efectiva la igualdad de oportunidades y el desarrollo integral de los jóvenes como ciudadanos en el contexto de una sociedad democrática.	3			●					
	EMPLEO DOMÉSTICO (SSCI0109)	200	Realizar las tareas de limpieza de superficies y mobiliario de la vivienda, de elaboración de alimentos, de lavado y planchado, cosido básico manual y preparado de camas, seleccionando y empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos para garantizar la higienización del domicilio y permitir la disponibilidad de uso de las camas, la ropa de hogar, las prendas de vestir y el consumo de alimentos, cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales.	1			●					
	GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EQUIPOS DE LIMPIEZA (SSCI0209)	380	Establecer el plan de actividades de los profesionales y supervisar sus trabajos, gestionando los materiales a utilizar, para garantizar la limpieza de los centros asignados, cumpliendo las normas de seguridad y velando por la salud laboral de las personas a su cargo.	3			●	●	●	●	●	●
	ATENCIÓN SOCIO SANITARIA A PERSONAS EN EL DOMICILIO (SSCS0108)	600	Ayudar en el ámbito socio-sanitario en el domicilio a personas con especiales necesidades de salud física, psíquica y social, aplicando las estrategias y procedimientos más adecuados para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno	2			●					