

CODI

PERFIL NOM PERFILACIO

OBSERVACIONS

ACIO

40	Activitats aquàtiques i activitats dirigides	Coneixements relacionats amb activitats dirigides en el medi aquàtic i amb suport musical; socorrisme i primers auxilis; iniciació i ensenyament de natació.
155	Activitats comercials	Coneixements sobre tècniques bàsiques de marxandatge, operacions auxiliars d'emmagatzematge, tractament informàtic de dades, aplicacions bàsiques d'ofimàtica, atenció al client (presencial i telemàtica) i procés comercial de compravenda. Coneixements sobre tècniques d'animació del punt de venda, empaquetatge i presentació atractiva, aparadorisme, decoració, TPV i caixa registradora. Coneixements de seguretat i higiene i gestió medioambiental de residus.
41	Activitats dirigides i esports amb implementes	
16	Agrupament modular	
100	Anatomia aplicada a la dansa	Llicenciat en medicina o diplomat en fisioteràpia. Coneixements pràctics en tractament i prevenció de lesions associades amb problemes de l'àmbit de l'esport o la dansa.
12	Aula virtual - Moodle	Coneixements teoricopràctics de la plataforma Moodle. El coneixement de Moodle significa que el professorat ha d'iniciar la preparació del mòdul a distància corresponent des de principi de setembre, anticipant la feina. L'experiència a la plataforma ha de garantir un començament del curs fluid amb un grau de competència per atendre els dubtes i les consultes de l'alumnat del mòdul corresponent.
111	Autoedició. Tecnologia de la informació i comunicació aplicada al disseny	Maneig del programari professional específic de la producció gràfica impresa: tractament de textos, maquetació, format vectorial, format bitmap i gestió de fonts tipogràfiques. Formats d'arxius i preparació de producció impresa. Coneixement del funcionament de la maquinària i programari d'un ordinador, components interns i externs, sistemes operatius, etc. Gestió de xarxes locals i internet.

69	Auxiliar de cuina (FP bàsica) i elaboració bàsica. Higiene general en la indústria	Operacions bàsiques d'aprovisionament preelaboració i conservació d'aliments. Execució d'operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària. Gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Organització, obertura i posada en marxa d'un servei gastronòmic en la sala de restaurant amb clients reals.
82	Auxiliar d'electricitat i electrotècnica (FP bàsica)	Coneixements teoricopràctics en operacions de muntatge d'instal·lacions elèctriques de baixa tensió i domèstiques en edificis, i operacions de muntatge d'instal·lacions de telecomunicació.
78	Auxiliar d'oficina (FP bàsica)	Coneixement dels paquets ofimàtics, maneig de programes de base de dades de biblioteques, ús i manteniment d'equips de reprografia. Ús de mobiliari d'oficina, enquadernadores, plastificadoras, guillotines, etc. Coneixements teòrics de mitjans de pagament: xecs, lletra de canvi, pagaré i de llibres de tresoreria.
39	Auxiliar manteniment d'embarcacions (FP bàsica)	Coneixements teoricopràctics per a mantenir, controlar i manejar els equips d'automatització i instal·lacions elèctriques, hidràuliques, pneumàtiques, frigorífiques d'extracció i d'elaboració de processament i de conservació. Coneixements teoricopràctics per a mantenir, reparar, i verificar el sistema de propulsió i els equips i instal·lacions de les embarcacions i dels elements dels sistemes i equips a flor d'aigua i en sec.
137	Batxillerat al baccalauréat	Requisit: Llicenciat en Filologia Francesca o equivalent Programa de curriculum mixt relatiu a la doble titulació de batxiller i de baccalauréat
142	British Council	BRITISH COUNCIL TÉ PER OBJECTIU DESENVOLUPAR UN PROGRAMA BILINGÜE A CENTRES PÚBLICS ESPANYOLS MITJANÇANT UN CURRÍCULUM INTEGRAT HISPANO-BRITÀNIC. ELS CENTRES EDUCATIUS DUEN A TERME PROJECTES CURRICULARS INTEGRATS CONDUENTS A L'OBTENCIÓ SIMULTÀNIA DELS TÍTOLS ACADÈMICS DELS DOS PAÏSOS EN L'ÀMBIT DE L'EDUCACIÓ OBLIGATÒRIA. La finalitat del projecte es impartir-la seva especialitat dins el programa de currículum integrat per la qual cosa s'ha de tenir la capacitat metodològica adient per impartir la matèria en llengua anglesa i això significa que el nivell de competència lingüística del professorat en aquesta llengua ha de ser de domini operatiu eficaç o mestratge. L'alumnat ha assolit al llarg dels anys un alt domini de la llengua anglesa i en acabar 4t d'ESO, el nivell de competència comunicativa en llengua anglesa és equivalent a un B2 del marc comú europeu de referència de les llengües. Per això és fonamental que l'alumne tingui sempre dins el seu context d'aprenentatge la llengua anglesa com a llengua de referència i que aquesta ha de ser l'única llengua d'interacció amb el professorat que ha de tenir un nivell de competència lingüística en anglés que ho faci possible.
7	B2 d'alemany	

5	B2 d'anglès	
6	B2 de francès	
158	Cant aplicat a l'art dramàtic	Coneixements de tècniques vocals aplicades a la interpretació teatral a nivell d'estudis superiors. Coneixements de música i cant aplicats a la interpretació teatral. Coneixement sobre l'adaptació dels estudis superiors d'Art Dramàtic al l'Espai Europeu de l'Educació Superior (EEES). Coneixements en coordinació de treballs finals d'estudis superiors equivalents a grau universitari en art dramàtic. Coneixements de tècniques d'interpretació d'actors i de coordinació escènica a nivell d'estudis superiors.
148	Caracterització i Indumentària	Coneixements de caracterització i indumentaria teatral. Coneixements d'escenografia. Coneixements de realització de projectes escènics. Coneixements d'espai escènic.
136	CEE Son Ferriol - Suport àrea pràctica	Centre d'educació especial. Alumnat de 13 a 21 anys. Alumnat d'especial dificultat, amb discapacitat psíquica i possibilitat de trastorns de personalitat, emocionals i de conducta greus.
135	CEE Son Ferriol - Taller específic Auxiliar de Cuina	Alumnat d'especial dificultat, amb discapacitat psíquica i possibilitat de trastorns de personalitat, emocionals i de conducta greus. Tutoria del grup/aula.
134	CEE Son Ferriol - Taller específic Auxiliar de Jardins, parcs i Vivers	Alumnat d'especial dificultat, amb discapacitat psíquica i possibilitat de trastorns de personalitat, emocionals i de conducta greus. Tutoria del grup/aula.
131	Centre d'especial dificultat amb alumnat afectat per privació de llibertat	Heterogeneïtat d'edat i nivells educatius en una mateixa aula: de 14 a 20 anys i des de neoelectors fins a 2n de batxillerat. Capacitat d'adaptació a la realitat canviant diària de l'aula quant al nombre d'alumnes i de necessitats educatives. Acció tutorial tant d'alumnes propis com en centres formatius externs. Coneixement de la Llei 5/2000 de mesures judicials de privació de llibertat així com l'organització dels centres de menors amb mesures judicials.

15	Cicle formatiu de grau mitjà	
13	Cicle formatiu de grau mitjà i superior	
14	Cicle formatiu de grau superior	
115	Classes a aules externes que depenen del CEPA	El CEPA té adscrites Aules Externes a les quals s'haurà de desplaçar el professor/a si hi pertoca. L'horari es pot desenvolupar íntegrament a l'aula externa o compartir-se entre el CEPA i l'aula externa. (Plaça compartida però no itinerant)
114	Classes a Ciutadella amb dependència del centre de Maó	
113	Classes a Formentera amb dependència del centre d'Eivissa	
179	Classes a unitats docents externes adscrites a la Fundació S'Estel	Classes a diferents dispositius o unitats docents externes adscrites a la Fundació Institut Socioeducatiu S'Estel en funció de les necessitats. Horari flexible.
2	Comptabilitat, fiscalitat, dret laboral i economia	Coneixements teorico-pràctics de comptabilitat, fiscalitat, dret laboral i economia.

79	Comunicació empresarial i atenció al client	Coneixements teoricopràctics en comunicació empresarial i atenció al client. Operacions administratives de compra i venda. Empresa i Administració. Operacions administratives de recursos humans. Gestió d'aprovisionaments. Aplicacions informàtiques. Empresa a l'aula.
26	Conducció de cavalls i cures equines bàsiques	Coneixements relacionats amb els procediments d'organització i control de la conducció de grups. Coneixement sobre les cures equines bàsiques, manteniment general del cavall i de les diferents activitats de quadra. Coneixements sobre la preparació dels cavalls i l'equip necessari per realitzar una ruta. Dominar el cavall mantenint l'equilibri als tres aires bàsics, per diferents terrenys. Confeccionar rutes d'acord amb la destresa del client. Coneixements sobre els riscos laborals del treball amb cavalls.
29	Conducció de grups en bicicleta	Confecció d'itineraris. Dominar habilitats damunt la bicicleta. Efectuar manteniment i mecànica de bicicletes. Pràctica en la conducció de grups en bicicleta, bàsicament ruta, muntanya i carretera.
55	Coneixement de maquinari i programari informàtic	Administració de bases de dades i programació en navegador i en servidor; elaboració i manteniment de pàgines web; administració de xarxes locals i inalàmbriques; instal·lació de serveis en xarxa (DNS, FTP, servidors web, telnet, ssh); aplicar mesures de seguretat activa i passiva, seguretat i protecció de dades; instal·lació de gestors de continguts, sistemes de gestió d'aprenentatge a distància, gestors d'arxius web, ofimàtica web.
119	Coneixement teoricopràctic CAD en 2D i 3D aplicat a la funció corresponent	Coneixement teoricopràctic CAD en 2D i 3D aplicat a les escoles d'arts i superior de disseny i cicles formatius.
121	Coneixement teoricopràctic de patronatge digital amb Optipex	
87	Coneixements CAD - Disseny d'interiors	Coneixements de programari CAD 2D per aixecar plànols i triangular, fer alçats i seccions, detalls constructius, acotacions, mesurament d'entitats arquitectòniques amb eines del programa, i aplicació dels principis del llenguatge arquitectònic als dibuixos generats. Coneixements de programari CAD 3D per dissenyar maquetes virtuals, generació d'alçats, perspectives, renders i seccions de manera manual i automàtica. Crear detalls constructius, acotacions, mesurament d'entitats arquitectòniques amb eines del programa, i aplicar els principis del llenguatge arquitectònic als dibuixos generats. Realització de presentacions de projectes arquitectònics aplicant-hi textures als elements constructius, mobiliari i ambients exteriors virtuals.
103	Coneixements de música, veu i cant aplicat a l'art dramàtic	Coneixements teoricopràctics de tècniques vocals aplicades a la interpretació teatral. Coneixements teoricopràctics de música i cant aplicats a la interpretació teatral.

28	Coneixements de raqueta	Coneixements relacionats amb activitats dirigides en suport musical; activats físiques esportives amb implements (tennis, padel, etc.).
27	Coneixements de vela	Coneixements de vela lleugera, autonomia per la navegació amb "lasser" i "gamba", muntatge d'embarcacions i maniobres bàsiques. Domini bàsic de la piràgua, maniobrabilitat i transport.
44	Coneixements en biomassa i biocalderes	Coneixements relacionats amb els diferents tipus de biomassa, tecnologia de biocalderes (de pellet, estelles, policombustibles...), diferents tipus de sitges, sistemes de tractament i valorització de la biomassa, maquinària específica per la transformació de la biomassa en biocombustibles, estudis tècnics... Adreçat als mòduls d'aprofitaments forestals, gestió silvícola i Instal·lacions agroforestals
48	Coneixements en forneria, pastisseria i rebosteria	Coneixements de seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria Operacions i control de magatzem a la indústria alimentària. Matèries primeres i processos de forneria, pastisseria i rebosteria. Productes d'obrador.
46	Coneixements en instal·lacions agrícoles	Coneixements relacionats amb instal·lacions de reg (disseny i muntatge), instal·lacions de protecció climàtica (instal·lació i control d'hivernacles, instal·lació de proteccions generals agrícoles, instal·lacions de calefacció...), implantació d'obra civil annexa a les instal·lacions. Adreçat als mòduls de Instal·lacions agràries (LOGSE), infraestructures i equipaments, implantació de cultius i implantació de jardins.
45	Coneixements en mecànica agrícola	Coneixements en maneig del tractor i dels seus estris (pala, cultivadors, arada de vertedera, remolc (marxa enrere), manteniment bàsic de maquinària agrícola i de jardineria, ús i manteniment de motoserres i desbrossadores forestals, pràctiques de mecanitzat bàsic en taller agrícola, pràctiques de soldadura.. Adreçat als mòduls de mecanització agrícola (LOGSE), Taller i equips de tracció, implantació de cultius i a producció agrícola
47	Coneixements en ramaderia	Coneixements relacionat amb el maneig de ramat de carn, llet, ous i animals per la vida. Coneixements zootècnics sobre anatomia, fisiologia, producció animal, pastures i pinsos. Coneixements pràctics relacionats amb el maneig dels animals de la granja de Son Ferriol ( porcs, ovelles, cabres, ases, cavalls, conills i aviram). Adreçat als mòduls de producció de carn, producció de llet, ous i animals per la vida, i fonaments zootècnics
146	Coneixements i maneig de les màquines i les eines pròpies del taller de joieria	Domini de les diferents tècniques de construcció i acabat de peces de joieria. Saber dibuixar i interpretar els planols i la informació tècnica relacionada amb la fabricació de peces de joieria

132	Coneixements informàtics en centre d'especial dificultat amb tot l'alumnat afectat per privació de llibertat	Coneixement de programari per fer webquest, wikiwa, blogs, prezi, googledocs, dropbox, etc. Desenvolupament de la feina docent amb eines web 2.0. Coneixements de línies d'intervenció educativa basada en feina per tasques integrades i projectes interdisciplinars.
60	Coneixements sobre funcionament, disseny i càlcul d'instal·lacions tèrmiques i de fluids	Dissenyar i dimensionar instal·lacions amb cambres frigorífiques, de calefacció amb calderes de gas, gasoil, i biomassa, de climatització i ventilació, xarxes de distribució d'aigua i gas i instal·lacions solar tèrmiques.
120	Coneixements teoricopràctic 3D StudioMax i Rhino	Coneixements teoricopràctic 3D StudioMax i Rhino per a escoles d'arts i superior de disseny.
112	Coneixements teoricopràctics de programes de disseny	Photoshop, Illustrator, Dreamweaver, Flash, Premier, Rhino, AfterEffects, Indesign, i 3D Studio Max. HTML, XML, CSS, Action, Script i CMS.
122	Coneixements teoricopràctics en urbanisme i edificació	
76	Conservació de jardins i producció de plantes	Coneixements teoricopràctics en instal·lació, conservació de jardins, parcs i zones verdes. Producció de plantes i sembra de cultius agrícoles. Coneixements de mecanització. Preparació del terreny.
42	Coordinador/a de matèria del programa Xarxa	
125	Coordinador/a de programes internacionals	

180	Coordinador/a de riscos laborals	
174	Coordinador/a del programa EOIES	
3	Coordinador/a extraescolars	
4	Coordinador/a qualitat	
1	Coordinador/a TIC	Coneixements en administració de xarxes informàtiques i sistemes operatius Windows i Linux Ubuntu. Usuari amb coneixements consolidats sobre plataformes ofimàtiques i aplicacions de la Web 2.0. Experiència en l'aplicació de les TIC a la pràctica docent.
145	Coordinador/a TIC de l'escola d'arts	Controlar i mantenir la xarxa del centre educatiu; maquinària i programari, Moodle i pàgina Web del centre. Domini dels comandaments d'almenys un programa de tractament de text, un de maquetació, un de format vectorial (dibuix), un de format bitmap (imatge) i un de creació de pàgines web. Coneixements del funcionament de la maquinària i programari d'un ordinador, components interns i externs, sistemes operatius, etc. Gestió de xarxes locals i internet.
75	Croquissar i representar elements de construcció	Desenvolupament d'instal·lacions, organització i documentació (escrita i gràfica) i gestió de la documentació en projectes urbanístics, d'edificació residencial i no residencial i en obres lineals. Maquetació de projectes de construcció
64	Cuina i pastisseria	Coneixements teoricopràctics de tècniques culinàries, preelaboracions d'aliments i elaboracions gastronòmiques complexes. Coneixement de les matèries primeres. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions. Coneixements teoricopràctics de pastisseria i elaboració de postres. Tècniques culinàries en elaboració de diferents tipus de pa i de pastisseria bàsica i tradicional. Elaboració i muntatge de postres. Gestió de personal dins una cuina. Organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària.



70	Cuina i pastisseria (aula externa, hotel-escola)	Classes a l'hotel o al centre on es realitzen les pràctiques. La pràctica es realitza amb l'obertura d'un restaurant real obert al públic en general. (Plaça compartida però no itinerant)
105	Dansa aplicada a la interpretació	Coneixements en dansa aplicada a l'interpretació teatral a nivell d'estudis superiors equivalents a grau universitari en Art Dramàtic. Coneixements sobre l'adaptació dels estudis superiors d'Art Dramàtic al l'Espai Europeu de l'Educació Superior (EEES) en el que fa referència a la dansa aplicada a la interpretació teatral. Coneixements de tècniques d'interpretació d'actors i de coordinació escènica a nivell d'estudis superiors.
49	Desplaçament, estada i seguretat en el medi terrestre	Realitzar i confeccionar itineraris adequats a un grup determinat. Dominar habilitats bàsiques relacionades amb el senderisme (marxes, acampades...). Tècniques d'organització de campaments. Coneixements de seguretat i salvament en el medi natural terrestre. Interpretació de fenòmens meteorològics. Coneixement cartogràfics (mapa i perfil).
107	Dicció i expressió orals	Coneixements de dicció i expressió orals en llengua catalana aplicats a la interpretació teatral a nivell d'estudis superiors artístics equivalents a grau universitari. Coneixements de tècniques d'Interpretació d'actors i de coordinació escènica a nivell d'estudis superiors. Coneixement de teatre en llengua anglesa i literatura teatral per comparar i analitzar l'original anglès i les traduccions catalanes. coneixements sobre l'adaptació del estudis superiors d'Art dramàtic a l'espai Europeu de l'Educació Superior (EEES).
159	Direcció escènica	Coneixements de tècniques de direcció escènica, escenografia i dramaturgia. Coneixements en direcció d'actors. Coneixements de dramaturgia. Coneixements d'escenificació. Ha de tenir coneixements sobre l'adaptació dels estudis superiors d'Art Dramàtic al l'Espai Europeu de l'Educació Superior (EEES). Coneixements de tècniques d'interpretació d'actors i de coordinació escènica a nivell d'estudis superiors.
89	Disseny arquitectònic	Coneixements en l'aplicació del llenguatge arquitectònic en la redacció de projectes arquitectònics en alguna de les seves modalitats; coneixements de sistemes constructius, materials, disseny i càlcul d'instal·lacions, estructures i del Codi Tècnic de l'Edificació.
86	Disseny de joieria	Coneixements específics del dibuix tècnic de peces de joieria segons els diferents sistemes de representació i normalització. Coneixements de programes informàtics, CAD/CAM per dibuixar i construir peces de joieria.
108	Disseny de moda, estilisme i patronatge	Coneixements avançats de costura manual i amb màquina industrial. Projectes de moda. Patronatge, confecció i transformació. Projecte de col·leccions i aplicació a passarel·les.

140	Disseny de moda i tecnologia tèxtil	coneixements avançats de costura manual i amb màquina industrial. Projectes de moda. Patronatge, confecció i transformació. Projecte de col·leccions i aplicació a passarel·les. Coneixements avançats em tecnologia tèxtil, filatura, construcció tèxtil, estampació i processos industrials
109	Disseny industrial i desenvolupament de productes	coneixements teoricopràctics de disseny industrial, producció i fabricació de productes industrials. Coneixements teoricopràctics d'ecodisseny.
95	Ebenisteria artística	Coneixements i domini pràctic de la maquinària professional del taller (serra de cinta, serra circular, raspalladora, calibradora, emmotlladora, esquadradora i torn); de la maquinària i les eines manuals (enformadors, rosets, xorracs, ribot, serra de calar, emmotlladora, fregadora); de les eines per traçar la fusta; de les tècniques de marqueteria; del torn de fusta i les seves aplicacions al mobiliari; de les espècies de fusta i els seus usos; dels diferents acabats en fusta. Elaboració de diferent mobiliari i dels acoblaments específics característics de l'ebenisteria.
50	Edificació i obra civil	Organització d'edificis. Distribució d'espais. Definició de l'edifici en tots els seus elements. Unitats d'obra i anàlisi de projectes construcció. Solucions constructives. Edificació i obra civil: configuració d'instal·lacions de lampisteria i sanejament, d'electricitat i telecomunicacions, ventilació, gas i calefacció, climatització, detecció i extinció d'incendis. Representació d'instal·lacions especials. Mesuraments, pressuposts i control de preus. Ús del programa PRESTO. Dimensionament d'elements de construcció: instal·lacions i estructures. Maquinària i moviment de terrenys. Aixecaments topogràfics. Projectes i obres de construcció, seguiment i gestió. Eficiència, qualificació i avaluació energètiques en edificis Confecció de preus. Plans i projectes en obra civil: tipologia, plànols generals i al detall, càlculs i documentació.
34	Educació infantil, 1er cicle	
127	Elaboració de proves de certificats oficials de tots els nivells.	
141	Electrotècnia	Coneixements d'electrotècnia per impartir a 2n de batxillerat.

152	Equips electrònics	Coneixements d'instal·lacions, reparacions i muntatge d'instal·lacions elèctriques de sonorització i megafonia, de telefonia fixa i mòbil, de xarxes informàtiques, de recepció i circuits tancats de televisió, de instal·lacions domòtiques (X10, KNK, programació de Zelio...) Tecnologies de la informació i la comunicació a l'empresa. Sistemes operatius, sistemes de producció audiovisual, programació informàtica. Reglament ICT (Reial decret 346/2011).
102	Escenografia. Caracterització i indumentària	Coneixements teoricopràctics d'escenografia, de caracterització i indumentària teatral i d'espai escènic. Coneixements de realització de projectes escènics, coneixements de tècniques d'interpretació d'actors i de coordinació escènica a nivell d'estudis superiors. coneixements d'escenoficació. Coneixements sobre l'adaptació dels estudis superiors d'Art dramàtic a l'espai Europeu de l'Educació Superior (EEES), coneixements en coordinació de treballs finals d'estudis superiors equivalents a grau universitari en art dramàtic.
99	Especial dificultat	
157	Estètica	Coneixements pràctics de higiene facial i corporal, maquillatge, depilació, estètica de mans i peus i ungles artificials
90	Fonaments del disseny gràfic	Disseny gràfic aplicat a un producte imprès; les fases del projecte. Tipografia. Tipus de suports. Producció d'un logotip, pictogrames i producció editorial. Disseny gràfic interactiu, publicitari, ambiental, audiovisual i direcció d'art. Disseny del producte: creació d'un envàs o packaging. Disseny d'interiors: elaboració d'un projecte d'aparadorisme.
98	Forja artística	Coneixements i domini pràctic de les tècniques pròpies de la forja artística (estirat, afullat, recalcat, corbat, plegat, reblonat, punxonat, entorsillat, reguinyols, valones, puntes i balustres); de les tècniques del conformat en fred (repussat, corbat, plegat, cisellat, llautó i patinat en calent amb ús de químics); de les tècniques de soldadura (autògena, MMA, MIG-MAG, TIG, oxitall i tall amb plasma); de la maquinària professional del taller i eines per a traçar el ferro (limes, cisalles, escarpes, burils, serres, martells, malls, tenalles de foc, distints tipus de tas, puntes de senyar); dels diferents tractaments d'acabats del ferro (pintat, empavonat, policromat i envellit); de les tècniques de fundició a la cera perduda (modelat, motlles, assecat de cera, repassat i muntatge tipus arbre; en l'elaboració de distintes morfologies de forja (reixes, baranes, portes, mobiliari, etc.); en dibuix i interpretació de plànols de taller.
160	Formació Professional Bàsica	Cicles formatius destinats a alumnes que no han finalitzat l'ESO i que volen prosseguir els estudis cap a un camp de la formació professional. Les característiques pedagògiques s'adapten a les característiques específiques de l'alumnat i a la diversitat del grup classe. S'hi fomenta el treball en equip, la tutoria i l'orientació educativa i professional.

72	Funcionament, muntatge i manteniment d'instal·lacions tèrmiques i de fluids	Coneixements teoricopràctics de les tècniques de mecanitzat i unió, soldades i no soldades. Muntar i instal·lacions amb cambres frigorífiques industrial; d'equips de refrigeració comercial; de calefacció amb calderes de gas, gasoil, i biomassa; de climatització i ventilació; xarxes de distribució d'aigua i gas, i instal·lacions solar tèrmiques. Muntar i mantenir instal·lacions de climatització domèstica, d'instal·lacions d'aigua, sanitaris i ACS.
71	Fusteria i moble	Coneixements teoricopractics de posada a punt, ús i normes de seguretat d'eines manuals, maquinària electroportàtil i maquinària industrial de fusteria i ebenisteria. Coneixements teoricopràctics de mesurament, traçat i execució d'ensamblatge, unions i empalmes i col·locació de ferratges i complements. Coneixement de dibuix tècnic i tecnologia de la fusta. Coneixements teoricopràctics de materials per fabricar mobiliari, fusters, taulers, xapes adhesives i ferratges. Coneixements pràctics en muntatge d'elements de mobiliari. Coneixements teoricopràctics de riscos laborals i protecció ambiental en el sector de la fusta, el moble i el suro. Coneixement de gestió, manipulació, transport i emmagatzemament de productes.
51	Gestió hotelera	Coneixements teoricopràctics en tècniques de gestió de recursos humans. Selecció de personal. Tècniques per elaborar entrevistes. Organització del departament de recursos humans d'una empresa d'allotjament turístic. Tècniques d'anàlisi de llocs de feina i quina és la distribució més eficient en funció dels objectius de l'empresa. Coneixements teoricopràctics en recepció d'un establiment d'allotjament turístic, tenint en compte la documentació necessària per gestionar un hotel. Maneig del programa ASTRO de Gestió Integral Hotelera. Ús de la llengua anglesa en el domini de les tècniques de comunicació verbal i escrita dins el món de l'hoteleria i turisme. Coneixements de la legislació de FCT i la seva aplicació.
43	Guitarra flamenca	Conèixer els diferents palos flamencos, així com l'estructura musical i del ball de cadascun (salida de la guitarra, del cante, del baile, escobillas, llamadas, cierres, falsetas, etc.). Ha de poder acompanyar els diferents 'palos flamencos': alegrías, bulerías, soleá, tientos, tangos, taranto, siguiroiya, guajira, garrotín, fandangos de Huelva, etc. amb fluïdesa tant en la part rítmica 'compás' com en la més melòdica 'falsetas'.
92	Història de l'art de l'orfebreria, plateria, joieria i bijuteria, disseny producte gràfic imprès	Coneixements de les manifestacions artístiques de l'orfebreria, plateria, joieria i bijuteria a través de les cultures pròpies de cada període. Coneixements de la història del disseny gràfic i del producte gràfic imprès (fotografia i il·lustració).
130	Història del disseny industrial de la joieria i de la imatge gràfica	Coneixements d'història específica del disseny industrial de la joieria, de la orfebreria, de la fotografia i de la il·lustració
116	Horari de dissabte	Pendent de l'organització final del centre.

18	Horari de tarda	Pendent de l'organització final del centre.
20	Horari matí i tarda	Pendent de l'organització final del centre.
118	Horari quadrimestral (ESADIB)	
117	Horari semestral (ESADIB)	
139	Horaris tancats i definitius	
84	Imatge i so	Coneixements teoricopràctics de revelat suport fotosensible. Tractament de fotografia digital i positivat: ampliació i acabats, processament d'imatge fotogràfica.
11	Impartició de matèria en llengua estrangera	
177	Implantació del pla d'innovació pedagògica per a la millora educativa del centre	Compromís d'integrar-se en el projecte de centre i participar en el seu pla de formació basat en alguna de les vuit línies estratègiques del Pla quadriennal de formació per al període 2016-20.

138	Maneig de forns i formulacions	Coneixements teòric pràctic de ceràmica, de maneig de forns i formulacions
88	Matemàtiques de la forma	Càlculs de resistència de materials (càlcul de bigues, càlcul de centres de gravetat, moments d'inèrcia, etc.). Coneixements trigonomètrics. Càlculs per a operacions de mesurament (conversió d'unitats de longitud, superfície, massa i volum) i càlculs de pressupostos.
129	Materials i tecnologia - Disseny de producte	Coneixements teoricopràctics en l'aplicació de materials adients per a la producció industrial de productes sobre investigació de nous materials.
93	Materials i tecnologia - Disseny d'interiors	Coneixements teoricopràctics en materials per a decoració i disseny d'interiors; en el disseny de detalls constructius; en la investigació i recerca de nous materials. Coneixements teoricopràctics en la realització de mesuraments i pressupostos aplicats a entorns arquitectònics i de disseny d'interiors, tant de forma manual com amb mitjans informàtics. Coneixements de càlcul matemàtic per a resistència de materials específics (estructures arquitectòniques i de disseny d'interiors) i per a operacions de mesuraments i pressupostos. Coneixement teoricopràctics en el disseny i càlcul d'instal·lacions específiques per a projectes arquitectònics i de disseny d'interiors. Coneixements teoricopràctics d'il·luminació per a l'ambientació i decoració de locals comercials i aparadors. Càlcul manual de luxes, enlluernaments, reflexions i temperatura de color aplicables dins entorns arquitectònics i de disseny d'interiors. Redacció de projectes, control i direcció d'obres de disseny arquitectònic.
156	Mecanitzat i manteniment de màquines	Coneixements i aplicació de les tècniques de soldadura elèctrica (per arc, TIG, MIG, MAG...) coneixements de les tècniques de fabricació amb carpinteria metàl·lica, alumini i PVC. Domini del mecanitzat amb màquines-eines (torn, fresadora, rectificadora...). Coneixements de manteniment industrial de màquines.
181	Metodologia d'ensenyament aprenentatge - ambients d'aprenentatge	Desenvolupament del currículum des d'un punt de vista globalitzador i interdisciplinari mitjançant l'experimentació lliure. Gestió del grup classe amb activitats individuals, petit grup i gran grup afavorint la inclusió i l'atenció a la diversitat. Gestió de la distribució de recursos, de diferents materials i ambients per desenvolupar els continguts. Coneixement d'eines d'avaluació formativa. Ús de recursos TIC a l'aula.
182	Metodologia d'ensenyament aprenentatge - racons	Desenvolupament del currículum des d'un punt de vista globalitzador i interdisciplinari mitjançant l'acció lúdica. Gestió del grup classe amb activitats individuals i petit grup donant resposta a la diversitat d'interessos i ritmes d'aprenentatge. Gestió de la distribució de recursos i de diferents materials per desenvolupar els continguts. Capacitat de flexibilització de la tasca a partir de propostes que permetin l'experimentació i la descoberta. Coneixement d'eines d'avaluació formativa. Ús de recursos TIC a l'aula.

172	Metodologia d'ensenyament aprenentatge - treball per projectes	Desenvolupament del currículum des d'un punt de vista globalitzador i interdisciplinari mitjançant la investigació i les diferents estratègies de recerca de fonts d'informació. Gestió del grup classe amb activitats individuals, petit grup i gran grup. Anàlisi, recerca i participació en el disseny de diferents materials docents per desenvolupar els continguts. Capacitat d'organització dels recursos. Coneixement d'eines d'avaluació formativa. Ús de recursos TIC a l'aula.
97	Modelisme de la indumentària.	Coneixements teoricopràctics dels diferents sistemes de patronatge a mida i industrial (ambdós sexes, qualsevol edat); sistema de patronatge 'Martí'. Elaboració i determinació de patrons base, escalats i de les especificacions tècniques d'articles de vestir. Coneixements teoricopràctics de la confecció artesanal i industrial. Verificació de prototips de peces de vestir i articles de diferents materials; definició del seu procés de fabricació; generació de la documentació artísticotècnica corresponent per elaborar una col·lecció i fer-ne una execució viable de tots els aspectes referents a les fases tecnològiques de la fabricació seriada. Coneixements teoricopràctics dels equips i de la maquinària de taller. Coneixement teoricopràctic de les fibres tèxtils naturals i químiques, ús de colorants, tintura, processos de blanqueig, processos d'estampació. Muntatge d'un teler. Elaboració dels principals lligaments bàsics i teixits. Anàlisi de tèxtils i fitxa tècnica. Assajos físics de materials tèxtils en laboratori.
56	Mòdul amb teleassistència	Coneixements d'atenció a persones en situació de dependència. Inclou el mòdul de teleassistència.
83	Muntatge i manteniment d'equips	Coneixement pràctics en el muntatge d'equips, manteniment d'equips, reparació d'equips, instal·lació i configuració d'equips i reparació de portàtils; ús de Windows Server (configuració d'un domini, creació d'usuaris, etc.) i servidors Linux; maneig de sistemes operatius monolloc i multiusuari.
57	Navegació marítima	Coneixements teoricopràctics en navegació marítima, càrrega, estiba, maniobra, meteorologia i comunicacions marítimes. Control d'emergències. Administració i gestió del vaixell i de l'activitat pesquera. Guàrdia de port.
74	Operacions de manteniment industrial, materials i càlcul aplicat a màquines	Coneixements pràctics d'ajustament manual, torn, fresadores, trepant, soldadura: elèctrica, MIG, TIG, oxiacetilènica
62	Organització de l'assistència sanitària a bord	Requisit de llicenciat en medicina o diplomad en infermeria. Coneixements teoricopràctics de les cures d'atenció immediata al personal embarcat davant d'emergències sanitàries, reconeixent la naturalesa i la gravetat de les lesions i integrant la seqüència d'accions que s'han de dur a terme, especialment quant a traumatismes. Coneixements dels mitjans disponibles a bord per atendre qualsevol possible evacuació i trasllat del pacient o accidentat, interpretant la documentació del vaixell i aplicant la metodologia sanitària. Detectar la necessitat d'assessorament ràdio-mèdic, identificant-hi les emergències sanitàries per accident o malaltia del pacient i valorant-hi l'evolució en el tractament del problema sanitari a bord. Fer consultes ràdio-mèdiques, descrivint la simptomatologia del pacient i aplicant-hi la metodologia i normativa establerta. Coneixements teoricopràctics de les mesures preventives i d'higiene.

22	Palic (Pla d'acolliment lingüístic i cultural)	
77	Perruqueria	Coneixements teoricopràctics en pentinats i recollits, coloració capil·lar, tall de cabells i estètica de mans i peus.
59	Pesca d'altura i gran altura	Requisit Títol Professional de patró de pesca d'altura i gran altura. Caracteritzar les instal·lacions energètiques d'una embarcació de navegació d'altura i de gran altura, identificant-ne els elements principals i descrivint-ne la funció. Planificar la marea, analitzant-ne les variables que hi intervenen i estimant-ne les necessitats. Executar i supervisar l'armat d'arts i aparells, associant-ne les funcions amb el tipus de pesca i aplicant-hi les tècniques de muntatge a partir de plànols. Executar la reparació de las arts i aparells de pesca. Aplicar tècniques per interceptar i seguir les possibles captures, emprant equips electrònics i unes altres ajudes per a la pesca, controlant la posició, rumb, velocitat, profunditat i densitat del cardumen. Executar maniobres de pesca amb seguretat i eficàcia segons les característiques del vaixell, la modalitat extractiva i l'espècie, les condicions de la zona i emprant simuladors o vaixells reals. Caracteritzar les operacions d'identificació i processt de les captures, descrivint les tècniques i considerant les normes higienicosanitàries i de qualitat. Estimar el rendiment del calador, analitzant histogrames i considerant els principis de pesca responsable. Coneixements teoricopràctics dels risc laborals durant les operacions de pesca.
21	Plaça temporalitzada de novembre a març	
65	Postres en restauració	Elaboració de diagrames d'organització i seqüenciació de les diverses fases de producció, fitxes tècniques i escandalls. Elaboració de postres a base de fruites, làctics i fregits, de gelats, sorbets i semifreds. Decoració i presentació de postres emplatades a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria. Decoració i presentació de postres clàssics i actuals. Gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Organització, obertura i posada en marxa d'un servei gastronòmic en la sala de restaurant amb clients reals.
52	Pràctiques a aula externa, hotel-escola (atenció al client)	Realització de classes pràctiques a l'hotel-escola per posar en situació l'alumnat de com s'ha d'atendre a un client, classes de simulació d'atenció al client en català, castellà i anglès. Gestió de personal dins una recepció, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de simular el funcionament d'una recepció real. (Plaça compartida però no itinerant)
54	Pràctiques a aula externa, hotel-escola (bugaderia)	Realització de classes pràctiques a l'hotel-escola per posar en situació l'alumnat de com s'ha de decorar un restaurant i totes les feines pràctiques de bugaderia d'un hotel. Gestió de personal dins una bugaderia d'un hotel, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de simular el funcionament d'un departament de pisos real. (Plaça compartida però no itinerant)



66	Preelaboració i conservació d'aliments	<p>Conèixer les matèries primeres, les seves característiques i aplicacions. Conèixer els distints documents associats a la producció (fixes de tècniques, ordres de treball, etc.). Conèixer les aplicacions i funcionament de maquinària, bateria, útils i eines. Preelaborar de les matèries primeres a cuina, seleccionant i aplicant les tècniques de regeneració segons de matèries primeres, conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats.</p> <p>Gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Organització, obertura i posada en marxa d'un servei gastronòmic en la sala de restaurant amb clients reals.</p>
170	Primers auxilis	<p>Coneixements de primers auxilis</p>
154	Procediment de diagnòstic clínic i ortoprotèsic	<p>Coneixements teoricopràctics d'aparells i tècniques bàsiques de laboratori, espectrofotometria, microscòpia, tècniques diagnòstiques de hematologia, bioquímica i microbiologia, tècniques d'elaboració de preparats farmacèutics (formulació magistral), primers auxilis i coneixements informàtics en programes de gestió.</p>
151	Procediments sanitaris i assistencials	<p>Coneixements teòric-pràctics relacionats amb les diferents cures d'infermeria adreçades a persones depenents i no depenents i a persones amb mobilitat reduïda. Coneixements teoricopràctics relacionats amb les diferents cures d'infermeria, amb la necessitat d'oxigenoteràpia, alimentació i nutrició, eliminació, canvis de postura i fisioteràpia. Tècniques de suport vital bàsic i ajuda al suport vital avançat. Tècniques i cures de prevenció i tractament de les úlceres per pressió, cures bàsiques de les ferides, control dels processos d'infecció, Tècniques de neteja, desinfecció i esterilització. Tècniques de mobilització i trasllat dels pacients. Coneixements teoricopràctics sobre recollida de mostres i procés de les mateixes i tractament i recollida del residu sanitari. Tècniques d'endrech del llit. Tècniques d'higiene del pacient. Coneixements pràctics sobre l'organització d'un consultori dental, material i aparells específics. Coneixements sobre instrumental i tècniques d'instrumentalització operatòria odontològiques.</p>
153	Procediments sanitaris i assistencials (dietètica i nutrició)	<p>Tècniques bàsiques d'infermeria i Odontologia, Bromatologia i anàlisis microbiològics d'aliments, Dietoteràpia i coneixements informàtics de programes de gestió.</p>
63	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	<p>Identificar útils, eines i equips necessaris en funció de l'elaboració a realitzar. Reconèixer les matèries primeres específiques per pastisseria i rebosteria, característiques i les seves aplicacions més habituals. Classificar, caracteritzar, distingir, descriure, verificar i realitzar diferents tipus de cremes, farcits gelats i semifreds, masses esponjoses, pastes de fulls, masses fermentades, escaldades i ensucrades.</p> <p>Gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Organització, obertura i posada en marxa d'un servei gastronòmic en la sala de restaurant amb clients reals.</p>

96	Producció i impressió del producte gràfic imprès. Taller de gravat i estampació	Coneixements dels sistemes de reproducció e impressió gràfica industrial (fotogràfics i digitals). Els distints processos de manipulació i acabats de la producció gràfica industrial. Coneixements i ús de les tècniques gràfiques artístiques d'impressió i estampació: xilografia, calcografia, litografia i serigrafia.
68	Productes culinaris	Capacitat d'organitzar processos productius i de servei en cuina, analitzant informació oral i escrita. Elaboració de productes culinaris establerts, seleccionant i aplicant tècniques tradicionals avançades. Capacitat d'elaborar productes culinaris a partir de distintes matèries primeres avaluant distintes alternatives. Capacitat per elaborar plats per a persones amb necessitats alimentàries específiques analitzant les característiques pròpies de cada situació. Gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Organització, obertura i posada en marxa d'un servei gastronòmic en la sala de restaurant amb clients reals.
133	Professors tècnics de serveis a la comunitat (PTSC) als EOEPS I EAPS	Feina pràctica d'atenció individual a alumnes i pares als diferents centres adscrits a l'equip als quals s'haurà de desplaçar el professor/a. Coneixements teoricopràctics de treball sociofamiliar, detecció i actuacions en situacions de risc, derivacions i coordinacions amb Menors, Fiscalia, Serveis Socials i altres entitats socioeducatives. (Plaça compartida però no itinerant)
9	Programa socioeducatiu d'intervenció educativa	
58	Propulsió	Coneixements teoricopràctics de propulsors i sistemes auxiliars del vaixell, sistemes pneumàtics hidràulics i automatismes aplicats al vaixell, sistemes frigorífics, electricitat i sistemes de distribució a bord. Instal·lacions i màquines elèctriques, Automatització regulació i control. Operació i manteniment dels equips de propulsió i serveis. Operació i manteniment dels sistemes frigorífics i de producció.
53	Regidoria de pisos	Coneixements teoricopràctics en tècniques de gestió de pisos (neteja, bugaderia interna i externa i costura). Decoració de bouquets i bodegons. Maneig d'eines ofimàtiques referides a l'especialitat de gestió de pisos. Tècniques de gestió de personal, distribució de feina i contractació. Anàlisi d'externalització de serveis. Inventari i gestió de magatzem. Coneixements teoricopràctics de tècniques de màrqueting turístic per vendre productes turístics d'allotjament. Anàlisi i posicionament de marques tant d'empreses com de destinacions turístiques. Elaboració d'un pla de màrqueting d'un establiment d'allotjament turístic. Coneixements teoricopràctics de tècniques de comunicació en serveis en restauració. Protocol de servei del menjar i gestió de queixes a un restaurant
85	Representació gràfica de joieria	Coneixements de la representació gràfica relacionada amb la realització i mitjans de producció de joieria.

80	Serveis en restauració	<p>Coneixements teoricopràctics en tècniques de servei i protocol a la sala de restaurant. Emprar diferents tècniques d'elaboració i servei de begudes fredes, calentes i cocteleria dins cafeteria. El vi i el seu servei. Elaboracions a la vista del client i elaboracions culinàries senzilles dins la cafeteria. Organització, obertura i posada en marxa d'un servei gastronòmic en la sala de restaurant amb clients reals.</p> <p>Gestió de personal dins sala, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Organització, obertura i posada en marxa d'una petita cafeteria amb clients reals.</p>
81	Serveis en restauració en aula externa, hotel-escola	<p>Classes a l'hotel o al centre on es realitzen les pràctiques. La pràctica es realitza amb l'obertura d'un bar-restaurant real obert al públic en general. (Plaça compartida però no itinerant)</p>
149	Sistemes electrotècnics i automàtics	<p>Configuració d'instal·lacions elèctriques, sistemes i circuits elèctrics, gestió del muntatge i manteniment d'instal·lacions elèctriques.</p>
61	Sistemes energètics	<p>Calcular instal·lacions tèrmiques. Psicometria. Cicle frigorífic. Coneixement refrigerants i lubricants. Components d'instal·lacions frigorífiques. Identificació i càlcul d'instal·lacions de calefacció. Simbologia i esquemes. Calcular rendiment energètic d'instal·lacions tèrmiques, Calcular i dimensionar projectes de solar tèrmica. Coneixement de totes les parts de la instal·lació Pràctica en programes de càlcul informàtic i ús de full de càlcul. Representació gràfica d'instal·lacions en AutoCAD. Coneixements teoricopràctics sobre riscos laborals derivats de les condicions de seguretat.</p>
126	Sistemes i aplicacions informàtiques	<p>Muntar i mantenir un equip informàtic, instal·lació de programari, instal·lació i administració de sistemes operatius (monoestació o en xarxa, gestionant usuaris, grups i recursos), instal·lació i ús d'aplicacions ofimàtiques, manipulació d'imatges.</p>
73	Sistemes i instal·lacions elèctriques i automàtiques.	<p>Coneixements teoricopràctics relacionats amb els diferents tipus d'instal·lacions electrotècniques com instal·lacions interiors, automatismes industrials, distribució, domòtica, manteniment de màquines elèctriques i infraestructures comuns de telecomunicacions.</p>
67	Tècniques culinàries	<p>Execució de tècniques de cocció. Confecció d'elaboracions bàsiques. Descripció, anàlisi, classificació i aplicació de les execucions dintre la cuina. Documents relacionats amb la producció de cuina: fitxes tècniques, escandalls. Elaboració de guarnicions i elements de decoració. Desenvolupament dels tipus de serveis a la cuina tant buffets o cartes.</p> <p>Gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Organització, obertura i posada en marxa d'un servei gastronòmic en la sala de restaurant amb clients reals.</p>

94	Tècniques d'escultura	Conèixer els conceptes i les tècniques del volum aplicats a la joieria: creació i disseny de prototips, modelisme en cera, tècniques de moldejat i buidatge, sistemes de reproducció, microfusió i fusió a baixa temperatura. Coneixement de les tècniques d'escultura i tècniques de reproducció: talla, modelat, soldadura en metall, poliester, fusta, etc., moldejat i buidatge
101	Tècniques d'interpretació teatral	Coneixement teoricopràctics de tècniques d'interpretació teatral, en direcció d'actors i de posada en escena
106	Tècniques d'interpretació teatral, escenografia i dramaturgia	Coneixements teoricopràctics en direcció d'actors, de dramaturgia, d'interpretació teatral i d'escenificació
104	Teoria teatral	Coneixements en història i teoria de les arts de l'espectacle, de l'espectacle i la comunicació. Coneixements en història dels mètodes interpretatius. Coneixements en teoria dramàtica contemporània. Coneixements d'estètica.
147	Teoria Teatral i història de l'art	Ha de tenir coneixements sobre l'adaptació dels estudis superiors d'Art Dramàtic a l'Espai Europeu de l'Educació Superior (EEES). Coneixements en coordinació de treballs finals d'estudis superiors equivalents a grau universitari en art dramàtic. Coneixements de tècniques d'Interpretació d'actors i de coordinació escènica a nivell d'estudis superiors. Coneixements en gestió de treballs d'investigació en arts escèniques. Coneixements en teoria i història del teatre, en història de les arts de l'espectacle i dels mètodes interpretatius. Coneixements en teoria de l'espectacle i la comunicació. Coneixements en història dels mètodes interpretatius. Coneixements en teoria dramàtica contemporània. Ha de estar capacitat per impartir tots els nivells i les assignatures que comporten la Teoria teatral i la seva història.
128	Tipografia i disseny gràfic editorial	Coneixements teoricopràctics de tipografia i tècniques gràfiques, disseny gràfic editorial corporatiu, direcció d'art, tècniques gràfiques tradicionals i industrials, tècniques d'edició i enquadernació. Coneixements dels programes informàtics Il·lustrator, Photoshop, Dreamweaver, Indesign, Fontlab.
110	Tipografia i disseny gràfic interactiu	Coneixements teoricopràctics de tipografia i disseny gràfic interactiu, publicitari, ambiental, audiovisual i direcció d'art. Photoshop, Il·lustrator, Dreamweaver, Flash, Premier, Fontlab, AfterEffects i Indesign. HTML, XML, CSS, Action, Script i CMS.
38	Titulació en interpretació de la llengua de signes	Aplicació de les tècniques d'interpretació a la llengua de signes, llengua de signes internacional, lingüística aplicada a la llengua de signes, àmbits professionals d'aplicació de la llengua de signes, interpretació en el sistema de llengua de signes internacional, guia-interpretació de persones sordcegues.

144	Titulació en prevenció de riscos laborals	Per impartir el modul d'emergències del CF MSP34. Estar en possessió del Títol de Màster Universitari en Prevenció de Riscos Laborals. Estar en possessió del títol de Tècnic Superior en Prevenció de Riscos Laborals d'acord amb el Real Decret 39/1997 . S'haurà de presentar fotocòpia del títol en el moment de la presa de possessió.
37	Titulació professional marina mercant esp. màquines	
36	Titulació professional marina mercant esp. navegació	
183	Treball cooperatiu	Coneixement d'eines i recursos per estructurar les activitats d'aula per mitjà de l'aprenentatge cooperatiu de l'alumnat.
33	Tutoria aula UEECO	