

# Manual de Usuario Perfil formador

---

Proyecto Fin de Ciclo

**María Frades Castro**

**18/11/2017**

## TABLA DE CONTENIDOS

1	Introducción .....	2
2	Dashboard.....	2
2.1	Acceso a la información de los estudiantes.....	3
2.2	Inspección del itinerario formativo de los estudiantes.....	4
3	Gestión del catálogo .....	5
3.1	Listado de competencias.....	5
3.2	Creación de competencias .....	6
3.3	Edición de una unidad de competencia.....	9
3.4	Eliminación de una unidad de competencia: .....	9
4	Definición de cualificaciones profesionales .....	10
4.1	Listado de cualificaciones profesionales.....	10
4.2	Registro de una nueva cualificación profesional .....	10
4.3	Edición de cualificaciones profesionales.....	13
4.4	Borrado de cualificaciones profesionales .....	13
5	Gestión de itinerarios formativos .....	14

## 1 INTRODUCCIÓN

El formador desempeña una función crucial en FPal, ya que dados los intereses, formación previa o intenciones de un conjunto de estudiantes, deberá asignarle un itinerario formativo que le lleve a cubrir sus expectativas.

Además, los formadores son los encargados de analizar el catálogo nacional de cualificaciones para registrarlas en la plataforma.

Las funcionalidades básicas, como la mensajería, son iguales que en el perfil de Usuario por lo que se remite a ese manual a quien tenga interés en conocer su funcionamiento.

## 2 DASHBOARD

Al entrar en su cuenta, los formadores tienen acceso a la siguiente vista:

The screenshot shows a web browser at the URL `fpal.es/dashboard`. The navigation bar includes links for FPAL, Usuarios, Mensajes, and Catálogo, along with a user profile for Julia and a Salir button. The main content area is titled 'Bienvenido Julia Frades' and contains two sections: 'MENSAJES RECIBIDOS' and 'ALUMNOS'.

**MENSAJES RECIBIDOS**

Usuario	Mensaje	Fecha	Opciones
María Frades	Estudio Finalizado - María Frades María Frades ha concluido sus estudios de: -	18/11/2017 19:08	[X]
María Frades	Inicio de mi formación Me gustaría obtener mi itinerario formativo en la familia...	16/11/2017 15:21	[X]

**ALUMNOS**

Foto	Nombre	Email	Fecha Creación	Opciones
	María Frades	maria.frades@fpal.es	16/11/2017 13:23	[Edit] [Menu]
	Rodrigo Sánchez	rodrigo.sanchez@fpal.es	16/11/2017 15:15	[Edit] [Menu]
	Irene Frades	irene.frades@fpal.es	18/11/2017 19:12	[Edit] [Menu]

A través de ella pueden ver sus mensajes recibidos (y borrarlos) además de ver la información de los estudiantes de la plataforma así como sus itinerarios formativos.

## 2.1 Acceso a la información de los estudiantes

Para poder diseñar un itinerario formativo, los formadores necesitan acceder a la información sobre formación e intereses proporcionada por el estudiante al registrarse:

FPAL
Usuarios
Mensajes
Catálogo
Julia
Salir

### Editar Usuario

Email

maria.frades@fpal.es

Contraseña

Repita la Contraseña

Nombre

María


Apellidos

Frades

Foto de Perfil

Añadir

Borrar



Formación

Ingeniería Informática

Intereses

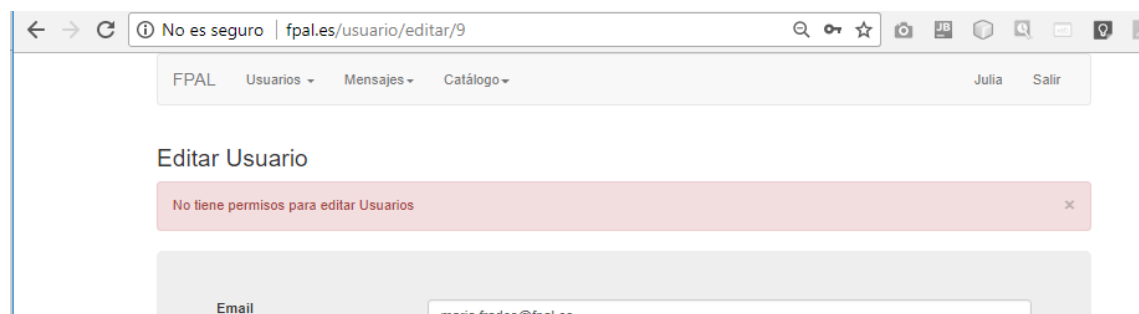
Cocina, deportes

Perspectivas

Guardar Usuario

Cancelar

Un formador, sin embargo, no puede ver las contraseñas de los usuarios ni modificar la información proporcionada por ellos:



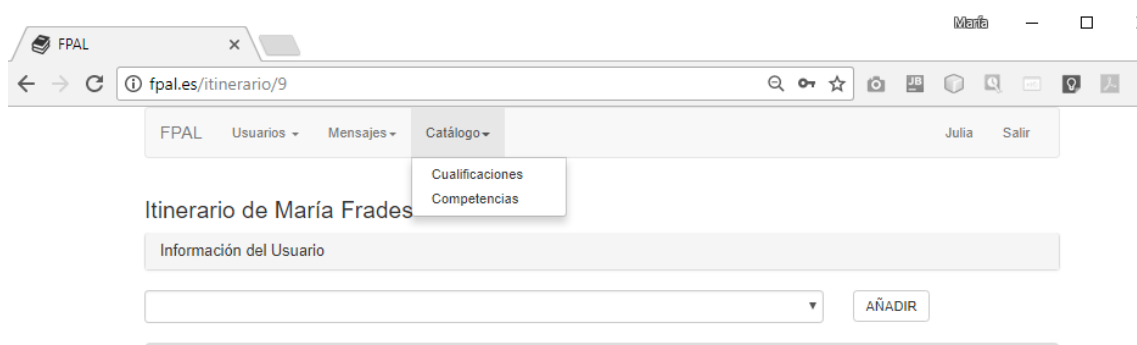
## 2.2 Inspección del itinerario formativo de los estudiantes

Para aquellos estudiantes que tengan asociado un itinerario formativo, los formadores podrán acceder a sus detalles y modificarlo:



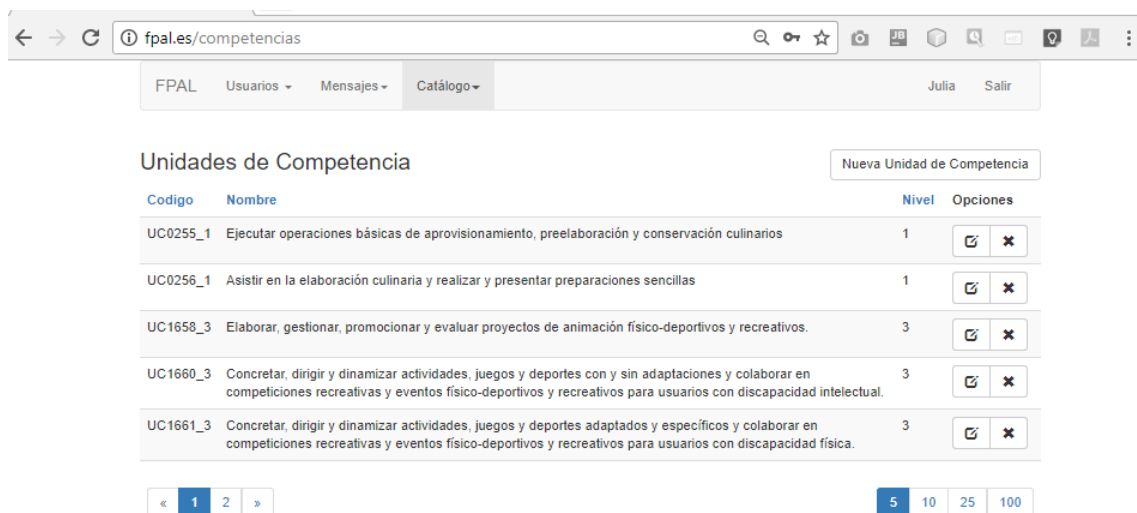
### 3 GESTIÓN DEL CATÁLOGO

Las funciones asociadas con el manejo de unidades de competencia y cualificaciones profesionales se lleva a cabo a través del menú Catálogo:



#### 3.1 Listado de competencias

Si en el menú anterior se escoge la opción de “Competencias”, se accederá a la lista de las mismas que están almacenadas en la plataforma:




En esa pantalla, puede cambiarse el modo de visualización, ordenándolas por uno u otro campo o eligiendo cuántas competencias pueden verse de cada vez.


### 3.2 Creación de competencias

Para crear una unidad de competencia, los formadores deben pulsar el botón de “Nueva unidad de competencia”, con lo que se les mostrarán los campos que pueden rellenar.

La estructura del formulario se adapta a lo especificado por el INCUAL:



INSTITUTO  
NACIONAL  
DE LAS CUALIFICACIONES



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"

Página: **3 de 16**

**UNIDAD DE COMPETENCIA 1**

Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

Nivel: 1

Código: UC0255\_1

Estado: BOE

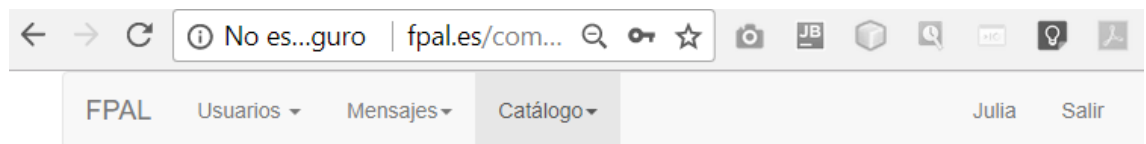
**Realizaciones profesionales y criterios de realización**

**RP1:** Efectuar la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.

**CR1.1** La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa, utilizando los productos de limpieza establecidos y cumpliendo la normativa aplicable de seguridad e higiene.

**CR1.2** Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su toxicidad y/o posibilidad de contaminación medioambiental.

Cuando se rellenan los campos de Identificador y Nivel, automáticamente se genera y muestra el código de la UC:



## Nueva Unidad de Competencia

<b>Código</b>	UC0255_1
<b>Identificador</b>	<input type="text" value="0255"/>
<b>Nombre</b>	<input type="text" value="Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración"/>
<b>Nivel</b>	<input type="text" value="1"/>
<b>Contexto Profesional</b>	
<b>Medios de Producción</b>	<input type="text" value="culinaria. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado."/>
<b>Productos y Resultados</b>	<input type="text" value="acondicionados y conservados para su consumo inmediato o posterior distribución."/>
<b>Información utilizada o generada</b>	<input type="text" value="Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales"/>

Cada unidad de competencia puede tener una o varias realizaciones profesionales que a su vez pueden tener uno o varios criterios de realización:

The screenshot shows a web browser window with the address bar displaying 'fpal.es/com...'. The page is titled 'Nivel' with a dropdown menu set to '1'. Below this, the 'Contexto Profesional' section contains three text input fields with the following content:

- Medios de Producción:** culinaria. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado.
- Productos y Resultados:** acondicionados y conservados para su consumo inmediato o posterior distribución.
- Información utilizada o generada:** Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

The 'Realizaciones Profesionales' section features a text input field with the text 'Ejecutar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de' and a blue 'Añadir Realización' button. Below this, a modal window displays a list of professional tasks and criteria:

- RP1:** Ejecutar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando la normativa aplicable higiénico-sanitaria y las instrucciones recibidas. This entry has a close button (X) and a blue 'Añadir Criterio' button.
- Criterios de Realización:**
  - CR1.1:** La limpieza de superficies, equipos y utillaje propios del área de producción culinaria se efectúa según el sistema establecido, con los productos y métodos determinados. This entry also has a close button (X).

Estos criterios se pueden añadir uno tras otro:



generada

**Realizaciones Profesionales**

Ejecutar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de

**Añadir Realización**

RP1 Ejecutar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando la normativa aplicable higiénico-sanitaria y las instrucciones recibidas.

limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental

**Añadir Criterio**

**Criterios de Realización**

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje propios del área de producción culinaria se efectúa según el sistema establecido, con los productos y métodos determinados

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental

**Guardar**

### 3.3 Edición de una unidad de competencia

Desde la lista de unidades de competencia, se puede modificar el detalle de una de ellas:

fpal.es/competencias

FPAL Usuarios Mensajes Catálogo Julia Salir

**Unidades de Competencia** Nueva Unidad de Competencia

Codigo	Nombre	Nivel	Acciones
UC0255_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	1	Editar Eliminar

### 3.4 Eliminación de una unidad de competencia:

Para eliminar una unidad de competencia, hay que pulsar en el aspa, teniendo en cuenta que será eliminada de todas las cualificaciones profesionales donde aparezca:

Unidades de Competencia

Nueva Unidad de Competencia

Codigo	Nombre	Nivel	Opciones
UC0255_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	1	[Edit] [Delete]
UC0256_1	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas	1	[Edit] [Delete]

## 4 DEFINICIÓN DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Las cualificaciones profesionales son conjuntos de competencias profesionales con significación para el empleo.

### 4.1 Listado de cualificaciones profesionales

Las cualificaciones profesionales existentes en la plataforma pueden verse haciendo clic en el botón de Cualificaciones dentro del catálogo.

Cualificaciones Profesionales

Nueva Cualificación Profesional

Codigo	Denominación	Familia	Nivel	Opciones
AFD510_3	Formación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad	Actividades físicas y deportivas	3	[Edit] [Delete]
HOT091_1	Operaciones básicas de cocina	Hostelería y turismo	1	[Edit] [Delete]

### 4.2 Registro de una nueva cualificación profesional

Para añadir una cualificación profesional al catálogo, debe utilizarse el botón “Nueva cualificación profesional”, que aparece en la parte superior derecha de la pantalla anterior. Con ello, se obtendrá el siguiente formulario:

The screenshot shows a web browser window with the address bar displaying 'fpal.es/cual...'. The browser's navigation bar includes 'FPAL', 'Usuarios', 'Mensajes', and 'Catálogo', along with a user profile 'Julia' and a 'Salir' button. The main heading of the page is 'Nueva Cualificación Profesional'. Below this, a form is presented with the following fields and controls:

- Código**
  - Identificador**: A text input field.
  - Denominación**: A text input field.
  - Familia**: A dropdown menu.
  - Nivel**: A dropdown menu.
  - Competencia General**: A text input field with a small icon on the right.
  - Entorno Profesional**: A text input field with a small icon on the right.
  - Unidades de Competencias**: A text input field.
- AÑADIR**: A button located to the right of the 'Unidades de Competencias' field.
- Table Headers**: Below the input fields, there are four headers: 'Codigo', 'Nombre', 'Nivel', and 'Opciones', which are part of a table structure.
- Guardar**: A blue button at the bottom center of the form.

Como podemos ver, este formulario está adaptado a la especificación que hace el INCUAL de una cualificación profesional:



## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Operaciones básicas de cocina

**Familia Profesional:** *Hostelería y Turismo*  
**Nivel:** *1*  
**Código:** *HOT091\_1*  
**Estado:** *BOE*  
**Publicación:** *Orden PRE/1635/2015*  
**Referencia Normativa:** *RD 295/2004*

Podemos cumplimentar los datos asociados a ella:

### Nueva Cualificación Profesional

<b>Código</b>	HOT091_1								
<b>Identificador</b>	091								
<b>Denominación</b>	Operaciones básicas de cocina								
<b>Familia</b>	Hostelería y turismo								
<b>Nivel</b>	1								
<b>Competencia General</b>	Efectuar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de géneros y productos culinarios, y presentar elaboraciones sencillas de cocina colaborando, a su nivel, en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias.								
<b>Entorno Profesional</b>	Preparar y servir la comida en un establecimiento de restauración, presentando los platos de manera funcional o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.								
<b>Unidades de Competencias</b>	<input type="text"/> <input type="button" value="AÑADIR"/>								
	<table> <thead> <tr> <th>Código</th> <th>Nombre</th> <th>Nivel</th> <th>Opciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4"> <input type="button" value="Guardar"/> </td> </tr> </tbody> </table>	Código	Nombre	Nivel	Opciones	<input type="button" value="Guardar"/>			
Código	Nombre	Nivel	Opciones						
<input type="button" value="Guardar"/>									

Y luego asociarle las unidades de competencia que correspondan:

**Código** HOT091\_1

**Denominación** Operaciones básicas de cocina

**Familia** Hostelería y turismo

**Nivel** 1

**Competencia General** Efectuar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de géneros y

**Entorno Profesional** Desarrolla su actividad profesional en unidades de producción culinaria en entidades de naturaleza

**Unidades de Competencias** 0 **AÑADIR**

Código	Nombre	Nivel	Opciones
UC0255_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	1	
UC0256_1	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas	1	

**Guardar**

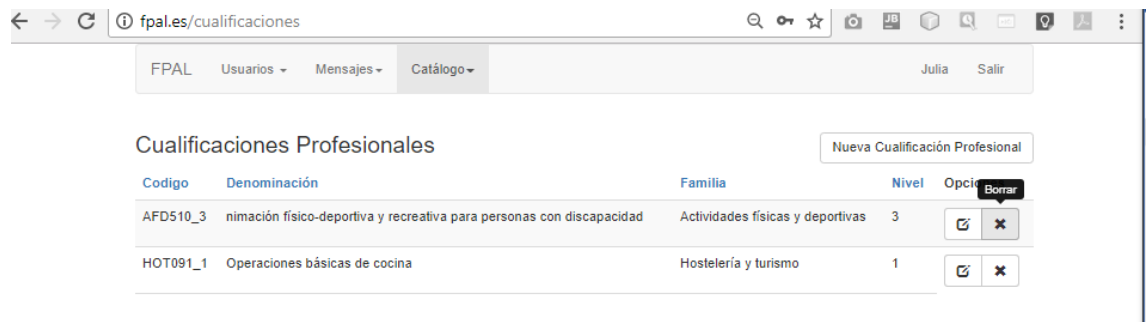
### 4.3 Edición de cualificaciones profesionales

**Cualificaciones Profesionales** **Nueva Cualificación Profesional**

Código	Denominación	Familia	Nivel	Opciones
AFD510_3	Actividad física-deportiva y recreativa para personas con discapacidad	Actividades físicas y deportivas	3	
HOT091_1	Operaciones básicas de cocina	Hostelería y turismo	1	

### 4.4 Borrado de cualificaciones profesionales

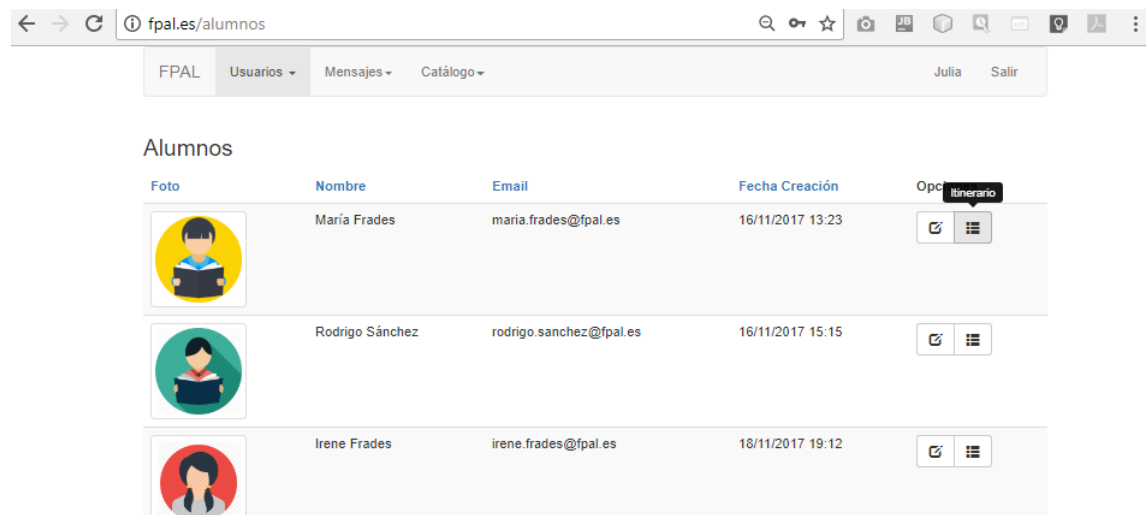
Se lleva a cabo desde la pantalla de listado de las mismas, pulsando en el control con forma de aspa:



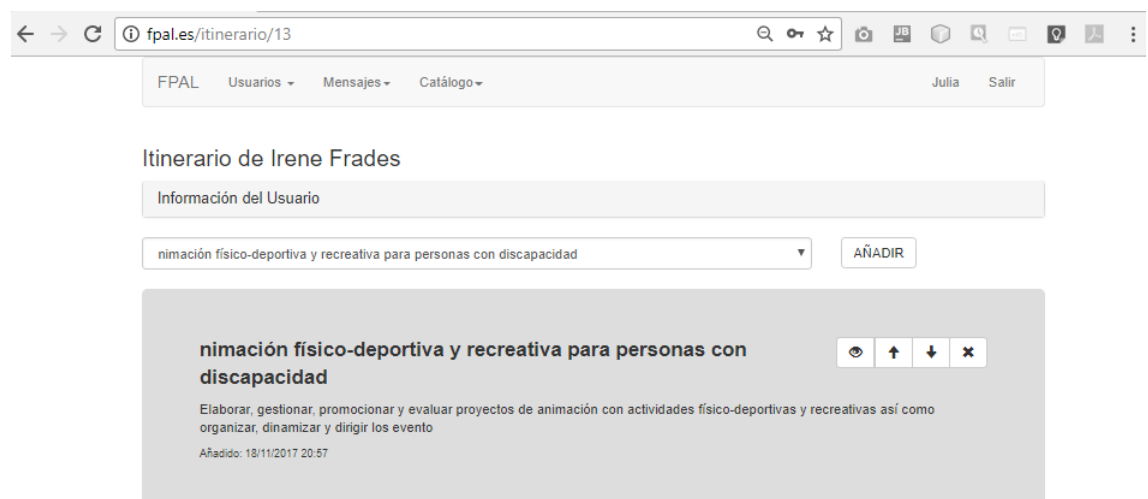
## 5 GESTIÓN DE ITINERARIOS FORMATIVOS

Los itinerarios formativos son el mecanismo que FPAl pone a disposición de los formadores para orientar a los estudiantes.

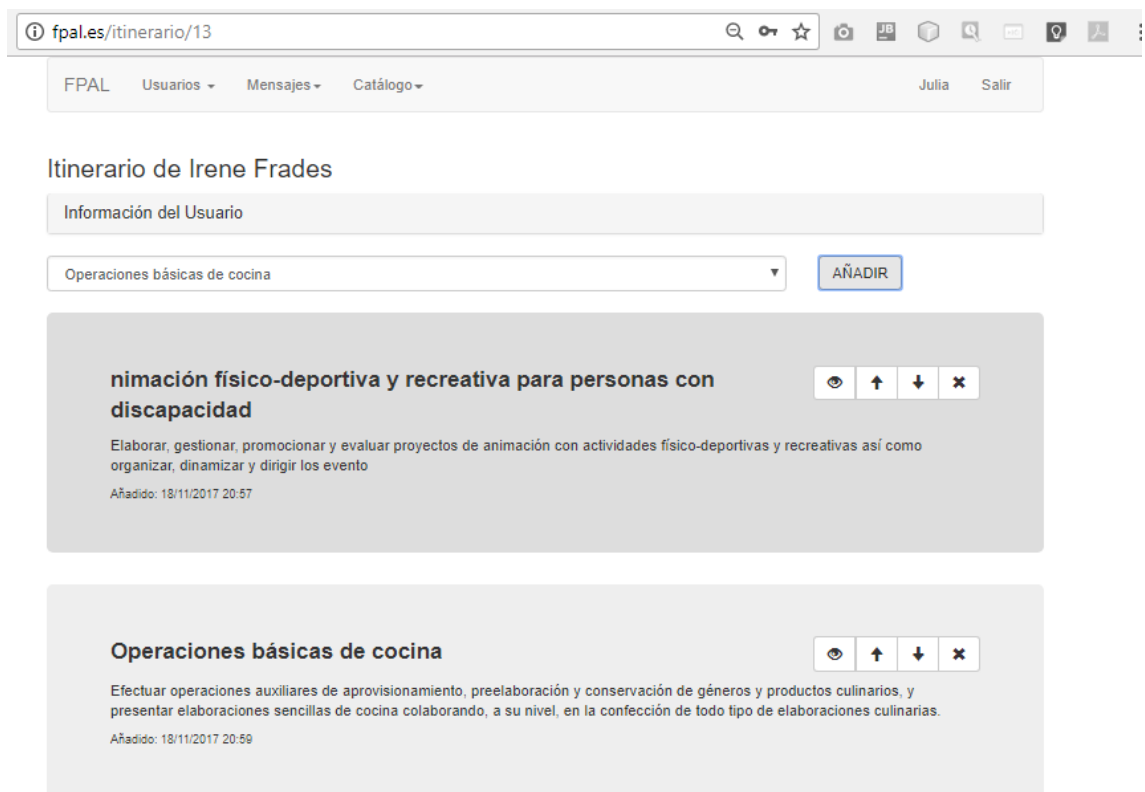
Desde el listado de alumnos o desde el Dashboard, un formador puede asociar un itinerario a un estudiante en el botón de listado siguiente:



Al pulsar ese botón, se mostrarán las cualificaciones profesionales que forman parte del itinerario:

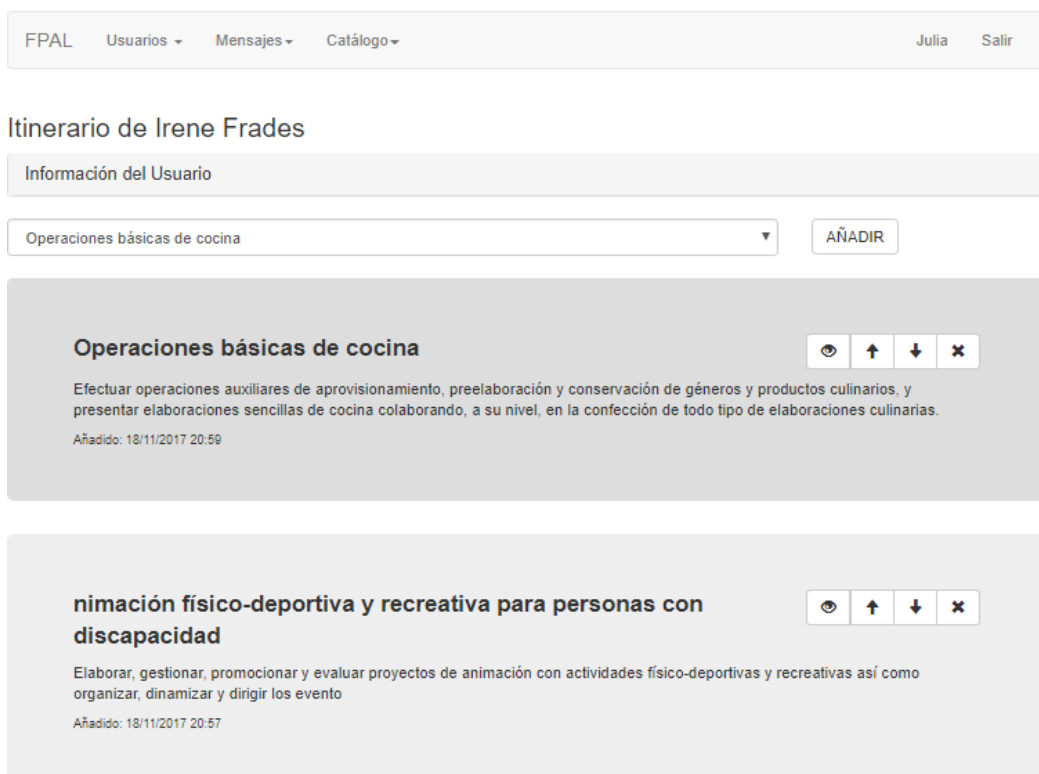


Un itinerario puede tener varias cualificaciones:



The screenshot shows the FPAL website interface. At the top, there is a navigation bar with the logo 'FPAL' and links for 'Usuarios', 'Mensajes', and 'Catálogo'. On the right, the user's name 'Julia' and a 'Salir' button are visible. Below the navigation bar, the page title is 'Itinerario de Irene Frades'. Underneath, there is a section 'Información del Usuario'. A dropdown menu is set to 'Operaciones básicas de cocina', and an 'AÑADIR' button is next to it. The main content area displays two qualifications in a list. The first qualification is 'Animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad', with a description: 'Elaborar, gestionar, promocionar y evaluar proyectos de animación con actividades físico-deportivas y recreativas así como organizar, dinamizar y dirigir los evento'. It was added on 18/11/2017 at 20:57. The second qualification is 'Operaciones básicas de cocina', with a description: 'Efectuar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de géneros y productos culinarios, y presentar elaboraciones sencillas de cocina colaborando, a su nivel, en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias.' It was added on 18/11/2017 at 20:59. Each qualification has a set of icons (eye, up, down, and close) for management.

Y las cualificaciones pueden reordenarse dentro de un itinerario con las flechas:



This screenshot shows the same FPAL website interface as the previous one, but the order of the qualifications in the itinerary has been changed. The 'Operaciones básicas de cocina' qualification is now at the top, and the 'Animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad' qualification is at the bottom. All other elements, including the navigation bar, user information, and dropdown menu, remain the same.

Cuando el estudiante completa una cualificación y la marca como tal en su perfil, se muestra al formador de la siguiente manera:

The screenshot shows a web interface for 'fpal.es/itinerario/13'. The header includes navigation links: FPAL, Usuarios, Mensajes, Catálogo, and user options: Julia, Salir. The main title is 'Itinerario de Irene Frades'. Below it is a section 'Información del Usuario' with a dropdown menu and an 'AÑADIR' button. The main content area displays two activity cards:

- Operaciones básicas de cocina**  
Efectuar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de géneros y productos culinarios, y presentar elaboraciones sencillas de cocina colaborando, a su nivel, en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias.  
Añadido: 18/11/2017 20:59
- Animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad**  
Elaborar, gestionar, promocionar y evaluar proyectos de animación con actividades físico-deportivas y recreativas así como organizar, dinamizar y dirigir los eventos.  
Añadido: 18/11/2017 20:57 Terminado: 18/11/2017 21:01