



OBRA SINDICAL DE FORMACION PROFESIONAL

**Questionarios y Orientaciones Pedagógicas
del Plan de Estudios de la Formación
Profesional de Primer Grado**

61256

R. 136376

61256



Cuestionario y Orientaciones Pedagógicas del Plan de Estudios de la Formación Profesional de Primer Grado

BIBLIOMECA



069343



DIRECCION GENERAL DE FORMACION PROFESIONAL
Y EXTENSION EDUCATIVA

FORMACION PROFESIONAL DE PRIMER GRADO

Ilmo. Sr.: Elaborados los cuestionarios y normas pedagógicas correspondientes a la Formación Profesional de Primer Grado, en la forma que dispone el Decreto 995/1974, de 14 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 18 de abril), referidos a las ramas y profesiones de que se hará mención,

Este Ministerio, de conformidad con el dictamen emitido por la Junta Coordinadora de Formación Profesional, ha tenido a bien disponer:

Primero. En el plan de estudios de Formación Profesional de Primer Grado el horario lectivo para el desarrollo de las distintas áreas será, por cada año académico, el siguiente: Formativa Común, trescientas sesenta horas; de Ciencias Aplicadas, ciento ochenta horas, y de Conocimientos Técnicos y Prácticos, quinientas cuarenta horas.

Para el desarrollo semanal del horario mencionado, se expresa en el anexo 1 el correspondiente cuadro, que tiene carácter indicativo. No obstante, cada Centro docente podrá establecer el que considere pertinente, previa comunicación a la Delegación del Ministerio de Educación y Ciencia respectiva, la cual, y a través de la Coordinación Provincial de Formación Profesional, comprobará que se cumple el total de horas anuales señaladas en el párrafo anterior y la viabilidad del desarrollo de los cuestionarios, en las distintas áreas y materia de cada curso.

En todo caso y antes del comienzo de cada año académico, todos y cada uno de los Centros que impartan las enseñanzas de este plan de estudios

vendrán obligados a publicar en su tablón de anuncios la distribución horaria, adoptada para el desarrollo de las enseñanzas por cursos y especialidades o profesiones, y se mantendrá expuesta durante todo el periodo lectivo.

Segundo. Por lo que al idioma moderno se refiere, deberá tenderse al desarrollo de las enseñanzas relativas al inglés, con carácter general, salvo en aquellos casos en que esté especialmente justificada la impartición de las de francés.

Tercero. Los cuestionarios y orientaciones pedagógicas que corresponden a cada una de las materias que integran el plan de estudios de Formación Profesional de Primer Grado son los que se insertan en el anexo 2 de esta Orden.

Los Centros que implanten estas enseñanzas en el año académico 1974-75 deberán facilitar a la Dirección General de Formación Profesional y Extensión Educativa cuantos datos se les interese sobre el desarrollo del curso, en cualquiera de sus aspectos, a efectos de refrendo o posibles modificaciones de los cuestionarios.

Cuarto. Se autoriza a la Dirección General de Formación Profesional y Extensión Educativa para dictar cuantas resoluciones estime necesarias para el mejor cumplimiento de cuanto se ordena.

Madrid, 13 de julio de 1974.—Martinez Esteruelas.

Ilmo. Sr. Director general de Formación Profesional y Extensión Educativa.

ANEXO I

DISTRIBUCION HORARIA SEMANAL INDICATIVA

Area Formativa Común

	Primer curso	Segundo curso
Lengua española	2	2
Idioma moderno	1	2
Formación humanística	2	2
Formación religiosa	2	1
Educación físico-deportiva	1 (1)	1 (1)
Formación cívico-social y política	2 (2)	2 (2)

Areas de Ciencias Aplicadas y de Conocimientos Técnicos y Prácticos

Primer curso

Matemáticas	2
Física y Química	2
Ciencias de la Naturaleza	1
Técnicas de Expresión Gráfica y de Comunicación	3
Tecnología	3
Prácticas	9

(1) Esta hora semanal se entiende referida a Educación Física, si bien a lo largo de todo el curso, y con cargo a las horas dedicadas a Actividades, los alumnos deberán acreditar dos horas semanales más, dedicadas fundamentalmente a la práctica deportiva, realizada bajo la dirección de su Profesor habitual, distribuidas según los grupos normales de clase y programadas a lo largo de toda la semana.

(2) A la enseñanza de Técnicas para el Hogar se dará análogo tratamiento al señalado en la nota anterior, cuando proceda.

Segundo curso

RAMAS Y PROFESIONES	Matemáticas	Física y Química	Ciencias de la Naturaleza	Expresión gráfica y de comunicación	Tecnología	Prácticas
1. <i>Minera</i>	2	2	1	3	3	9
1.1. Minero - cantero.						
1.2. Minero - exterior.						
2. <i>Agraria</i>	2	2	1	2	4	9
2.1. Explotaciones Agropecuarias.						
2.2. Explotaciones Agrícolas extensivas.						
2.3. Explotaciones Agrícolas intensivas.						
2.4. Explotaciones Ganaderas sin tierra.						
2.5. Forestal.						
2.6. Mecánica Agrícola.						
2.7. Economía familiar rural.						
3. <i>Marítimo-pesquera:</i>						
3.1. Máquinas	2	2	1	3	3	9
3.2. Puente y cubierta mercante	2	2	1	3	3	9
3.3. Puente y cubierta de pesca	2	2	1	3	3	9
3.4. Electricidad	2	3	—	3	3	9
3.5. Radio	2	3	—	3	3	9
3.6. Actividades subacuáticas.	2	2	1	3	3	9
3.7. Fonda	2	2	1	3	3	9
4. <i>Metal</i>	3	2	—	3	3	9
4.1. Mecánica.						
4.2. Construcciones metálicas.						
5. <i>Electricidad</i>	3	2	—	3	3	9
5.1. Electricidad.						
5.2. Electrónica.						
6. <i>Química</i>	2	3	—	3	3	9
6.1. Operador de Laboratorio.						
6.2. Operador de Planta.						
7. <i>Textil</i>	2	2	1	3	3	9
7.1. Textil.						
8. <i>Piel</i>	3	2	—	2	3	10
8.1. Modelista - patronista cortador.						
8.2. Preparado-aparado.						
8.3. Zapatero-troquelador.						

RAMAS Y PROFESIONES	Matemáticas	Física y Química	Ciencias de la Naturaleza	Expresión gráfica y de comunicación	Tecnología	Prácticas
9. <i>Construcción y obras</i>	2	3	—	3	3	9
9.1. Albañilería.						
9.2. Piedra y mármol.						
9.3. Portlandista.						
9.4. Hormigón armado.						
9.5. Techador.						
9.6. Máquinas fijas y móviles.						
10. <i>Madera</i>	2	2	1	3	3	9
10.1. Madera.						
11. <i>Hogar</i>	1	2	1	1	7	8
11.1. Hogar.						
12. <i>Administrativa y comercial:</i>						
12.1. Administrativa	2	—	—	2	7	9
12.2. Secretariado	2	—	—	2	7	9
12.3. Comercial	3	—	2	2	4	9
13. <i>Hostelería y turismo</i>	2	2	1	3	3	9
13.1. Cocina.						
13.2. Regiduría de pisos.						
13.3. Servicios.						
14. <i>Moda y confección</i>	2	2	1	2	4	9
14.1. Moda y confección.						
15. <i>Sanitaria</i>	2	2	1	3	3	9
15.1. Clínica.						
16. <i>Vidrio y cerámica</i>	2	2	1	3	3	9
16.1. Vidrio industrial.						
16.2. Cerámica industrial.						
17. <i>Artes gráficas</i>	2	2	1	3	3	9
17.1. Composición.						
17.2. Reproducción fotomecánica.						
17.3. Impresión.						
17.4. Encuadernación.						
18. <i>Delineación</i>	3	2	—	3	3	9
18.1. Delineante.						
19. <i>Automoción</i>	2	3	—	3	3	9
19.1. Mecánica del automóvil.						
19.2. Electricidad del automóvil.						
20. <i>Imagen y sonido</i>	2	3	—	3	3	9
20.1. Imagen y sonido.						

ANEXO II

I. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

A) Area Formativa Común

El Decreto 995/1974, de 14 de marzo, concibe la Formación Profesional de Primer Grado como un decisivo instrumento para el desarrollo de la personalidad del alumno al término de la Educación General Básica. No se pretende la especialización para el trabajo, sino la orientación de la capacidad y aptitudes personales, ofreciendo una serie de opciones suficientemente amplias como para no delimitar prematuramente el campo profesional, favoreciendo, al propio tiempo, una formación polivalente que facilite tanto la movilidad profesional como la continuación de estudios superiores.

En consecuencia, recae sobre el Area Formativa Común buena parte de la responsabilidad de conseguir esa preparación cultural del alumno, que le capacite para su posterior promoción personal y social y, en suma, para participar activamente en los bienes de la cultura.

No hay que olvidar, sin embargo, que los intereses principales del alumno de Formación Profesional tienden frecuentemente a hacerle minusvalorar todo aquello que no vaya inmediatamente encaminado a la profesión, por lo que la programación y presentación del área deben resultar suficientemente sugestivas como para poder superar este condicionamiento.

Hemos de considerar, finalmente, que para una buena parte de los alumnos que accedan al Primer Grado puede ser ésta la última oportunidad de escolarización.

Objetivos

- a) Consolidar y, en su caso, completar los conocimientos propios del área en la Educación General Básica.
- b) Ampliar los conocimientos de la Educación General Básica en el ámbito cultural, buscando el enriquecimiento personal del alumno y su equilibrada inserción en el mundo profesional.
- c) Fomentar en el alumno actitudes positivas ante la cultura como cauce de promoción y vía de participación en los avances de la Humanidad.

Sugerencias metodológicas

De todo lo dicho anteriormente se desprende que la enseñanza debe ser eminentemente activa y centrada en el interés del alumno.

La enseñanza de estas materias debe estar presidida por un sentido realista que, dada la heterogeneidad del alumnado que ha de recibirla, sólo puede ser proporcionado a través de un profundo conocimiento de las circunstancias y necesidades de estos alumnos.

El nivel mínimo de exigencia deberá ser, en todo caso, acorde con los objetivos previstos y basarlo en núcleos básicos fundamentales, auténticos hitos que deben servirle al alumno para todo su desarrollo posterior.

En este último sentido deben ser entendidos los programas de las distintas materias, ya que, de lo contrario, se perdería el sentido realista a que se hace referencia.

CUESTIONARIOS

1. LENGUA ESPAÑOLA

El Decreto sobre Ordenación de la Formación Profesional determina, en su artículo 12: «La enseñanza de la Lengua española se impartirá en forma activa para su correcta utilización, tanto en forma oral como escrita. Se prestará una especial atención al adecuado empleo del vocabulario, al estudio y comprensión de textos y a la redacción de los mismos.»

Coincidiendo en la misma idea, el último Congreso de la Lengua, celebrado en Caracas, aconseja «una pedagogía idiomática encaminada a enriquecer la capacidad expresiva, oral y escrita de los alumnos.»

El Documento de Caracas expresa la siguiente advertencia: «Identificar la enseñanza del Español con la enseñanza de una teoría gramatical desvirtúa gravemente los fines que debe perseguir el Profesor de Español.»

Estimamos, en consecuencia, que la Lengua española en estas enseñanzas debe ser eminentemente activa y práctica, de forma que sea capaz de desarrollar hasta el máximo la capacidad de todos de comprender y expresarse en su propia lengua.

Finalmente, el artículo 3 del Decreto sobre Formación Profesional establece que «la enseñanza de la Lengua española se instrumenta a partir de la Educación General Básica», e incidiendo especialmente en dotar al alumno de ~~unas~~ formas de expresión que se adecuen a su experiencia personal, al ~~campo~~ profesional en que va a quedar insertado y al ambiente cultural y social en el que vive.

Objetivos generales de la materia

- Ayudar al alumno para que comprenda una comunicación oral y pueda expresarse correctamente.
- Capacitar al alumno para descubrir los contenidos y valores de una comunicación escrita de cualquier tipo y ayudarle al dominio personal de esta forma de expresión.
- Ampliar la formación del alumno capacitándole para estimar y comentar textos de reconocido valor, ya sean científicos, técnicos, literarios o humanísticos, en todas sus manifestaciones.

Objetivos específicos

- Capacitar al alumno para que comprenda los contenidos, sintetice las ideas y perciba los valores de una comunicación oral.
- Capacitarlo para que exprese coherentemente su propio pensamiento, con el léxico adecuado, ya sea al intervenir en un diálogo, debate, o en una disertación improvisada o preparada.
- Capacitarlo para comprender, sintetizar e interpretar los distintos tipos de comunicación escrita, así como desarrollar su actitud crítica ante las ideas presentadas en los diferentes medios de expresión.
- Fomentar el dominio de una expresión fluida y ágil a la hora de redactar cartas, documentos e informes de diversos tipos, en especial los relacionados con la actividad profesional.
- Preparar al alumno para que perciba las diferencias de fondo y forma en los tipos de lenguaje al ser utilizados por los diferentes medios de expresión, ya sean orales o escritos.
- Facilitar al alumno con textos científicos, técnicos, literarios y humanísticos, capacitándole para que extraiga los valores, estilo y características de cada uno de ellos.

Orientaciones pedagógicas

El Profesor debe ser consciente de que la enseñanza de la Lengua española es algo eminentemente activo, de forma que los aprendizajes del alumno deben tener una continua experimentación y realización práctica.

Esta continua realización práctica requiere actividades tanto de tipo individual como en grupos, las cuales facilitarán al alumno, por una parte, la defensa de la propia opinión y, por otra, la apertura de la convivencia en el diálogo y en el trabajo en equipo.

Se hace evidente la necesidad de hacer comprender al alumno que el afianzamiento de su expresión oral y escrita le será útil y ventajoso en su vida social y profesional.

Es necesario que el alumno se familiarice con el uso del diccionario para ampliar su vocabulario y a la vez realice la confección de un cuaderno en el que plasme ese vocabulario adquirido.

Es importante que el Profesor programe cuidadosamente el desarrollo de los aspectos teóricos de forma que al menos la mitad del tiempo se dedique a las actividades prácticas correspondientes, que él seleccionará con la variedad necesaria para que el alumno mantenga una adecuada atención y un progresivo interés.

Aprovechando los focos de interés de los alumnos, sobre temas de actualidad, el Profesor recogerá esta motivación para organizar actividades prácticas en las que se comenten y analicen las diferencias de lenguaje que sobre un mismo tema se utilizan en Radio, Prensa y Televisión.

El Profesor debe poner especial atención al seleccionar los textos a comentar, teniendo en cuenta dos aspectos fundamentales: los valores característicos del lenguaje específico (literario, periodístico, etc.), y los valores culturales que puedan ampliar experiencias y conocimientos.

Cuando el Profesor programe el análisis y comentario de un texto literario no actual es conveniente incidir en los valores permanentes que contiene.

2. IDIOMA EXTRANJERO

Objetivos generales

- Potenciar el bilingüismo en el alumno de Formación Profesional.
- Posibilitarle para una correcta expresión oral, comprensión y traducción de textos en directa relación con la correspondiente profesión.
- Prepararle para que, a través del idioma extranjero, pueda conocer y apreciar la cultura del país y su desarrollo técnico.

Objetivos específicos del primer curso

- Ampliar los conocimientos adquiridos en la EGB.
- Promover la adquisición de las cuatro destrezas básicas lingüísticas en sus cuatro momentos consecutivos.
- Hacer comprender al alumno la lengua extranjera, a nivel superior al de la EGB.
- Conseguir la destreza de expresión oral de forma comprensiva y correcta.
- Obtener del alumno una perfección en su lectura, entonación, ritmo y acento.
- Ampliar los conocimientos de expresión escrita ya adquiridos, reproduciendo por escrito lo que el alumno puede decir verbalmente de manera espontánea, con frases sencillas.
- Aumentar el vocabulario fundamental e introducir de manera gradual términos profesionales.

Objetivos específicos del segundo curso

- Como un idioma exige un aprendizaje progresivo, este segundo curso será una ampliación de los conocimientos lingüísticos adquiridos en el curso primero. Conseguido en el curso anterior un nivel medio de expresión oral, se podrá intensificar aquí el empleo del lenguaje escrito.
- El alumno ampliará el lenguaje técnico ya asimilado a través de las lecturas de la profesión y estudiará estructuras más complejas.

Orientaciones pedagógicas

Para conseguir desde el principio una motivación en el alumno, se cree conveniente empezar con una breve exposición de la historia, civilización, costumbres del país, etc. Puede realizarse este tema con películas, diapositivas, mapas y demás documentos.

Se deben atender sincrónicamente la fonología, morfología, sintaxis y vocabulario, marcando siempre una progresión por medio de situaciones activas.

Fonología: Exigencia en la pronunciación al reproducir los sonidos timbre, tono y ritmo, que no siempre encontrarán sus homófonos en el idioma materno.

Para ello es muy útil la ayuda de laboratorios, magnetófonos, *cassettes*, etcétera.

Morfosintaxis: Los diferentes conceptos gramaticales se estudiarán dentro de sus estructuras lingüísticas y, una vez asimiladas, se complementarán con el estudio separado y destallado de los mismos.

Vocabulario: Se adquirirá en forma gradual y acumulativa, siempre dentro de unas estructuras sintácticas, partiendo de las palabras más frecuentes para llegar a un lenguaje técnico elemental.

Se recomienda el uso controlado del diccionario.

3. FORMACIÓN HUMANÍSTICA

Objetivos generales

- *Ampliar* las vivencias del alumno contrastándolas con la visión crítica y la síntesis personal que presenta la sociedad.
- *Ayudar* a descubrir la relación del alumno con los demás hombres en razón de los valores propios y ajenos, como persona humana, posibilitando su desarrollo y expresión.
- *Posibilitar* al alumno su auténtico y sincero perfeccionamiento humano en un mundo de continuo desarrollo científico-técnico.

Objetivos específicos

- Mentalizar al alumno en las dimensiones humanas, teniendo en cuenta no sólo los aspectos tradicionales de la cultura, sino también la incidencia en ella del desarrollo técnico y científico.
- Conseguir que asuma estos valores humanos no sólo de la cultura, sino también de la sociedad actual a través de una visión, una reflexión y una vivencia de las distintas manifestaciones de las culturas y de las sociedades.
- Centrar la atención del alumno en ideas y conceptos claves con los que forme unas estructuras mentales básicas que le posibiliten la comprensión de actitudes mentalidades y culturas diferentes.
- Resaltar los hechos más condicionantes de la evolución social y tratar de llevar al alumno por su conocimiento a la formulación de síntesis con una ordenación coherente expresada en un lenguaje oral o escrito adecuado.
- Atraer la atención de los alumnos haciéndoles comprender que el objetivo de la Formación humanística está a su alcance y les será útil en la vida social y de convivencia.
- Presentar el desarrollo humano como un todo armónico en el que definitivamente estamos insertos, para evitar la sensación de lejanía y desinterés con que puedan ser acogidas algunas cuestiones.

Orientaciones pedagógicas

Introducción.—El Profesor debe tener presente en todo momento que su misión al desarrollar el Cuestionario no es proporcionar información técnica o científica, en los puntos en que ésta aparece, sino destacar ante el alumno las consecuencias que estos avances han tenido y tienen en el desarrollo del hombre.

Por otra parte, el alumno se encontrará más firme y equilibradamente inserto en el ámbito profesional para el que se está preparando y con el que se sentirá más identificado.

Se debe tener presente asimismo que las cuestiones propuestas sólo tratan de enunciar núcleos de interés para que el Profesor los desarrolle con flexibilidad y teniendo en cuenta el nivel de los alumnos.

En la exposición de aquellos puntos que lo exijan, se debe prestar especial atención a aspectos temáticos cuya influencia o repercusión estén relacionados con España.

Técnicas didácticas.—Se sugiere utilizar técnicas como el laboratorio dirigido, el laboratorio de proyectos, la enseñanza programada y la enseñanza de procesos.

También la Formación humanística se presenta a utilizar con mucha eficacia: conferencias, mesas redondas, debates, investigaciones, *forums*, encuestas y todo tipo de trabajos en equipo.

Utilizar para algunos temas que se presten mejor, diferentes técnicas didácticas.

Evitar la utilización en exclusiva de la exposición magistral.

Medios didácticos.—Utilizar oportunamente los siguientes instrumentos didácticos: proyectores de diapositivas, de cuerpos opacos, de filmas y de películas.

En la Formación humanística es útil una buena selección de filmes comerciales que presenten en su temática aspectos o problemas del desarrollo cultural o tecnológico.

4. FORMACIÓN RELIGIOSA

Objetivo general

- Supuesta la formación religiosa que los alumnos de Formación Profesional han adquirido en la etapa anterior (EGB), y antes de iniciar una nueva etapa de su vida —la inserción en el mundo del trabajo— pretendemos que los adolescentes jóvenes de Formación Profesional descubran más concretamente la relación profunda del Mensaje cristiano con el desarrollo personal e integral del hombre y con las realidades humanas del mundo profesional y del trabajo.
- Intentamos hacer descubrir cómo el Mensaje cristiano es realmente «buena nueva» para los hombres de hoy y sobre todo para los adolescentes jóvenes, porque está profundamente enraizado en la problemática personal y comunitaria que ellos están viviendo, ilumina o descubre en Cristo el sentido profundo de su existencia, y es fuerza que potencia todas las posibilidades de la persona humana para plenificarlas.
 - «El pueblo de Dios, movido por la fe, que les impulsa a creer que quien le conduce es el Espíritu del Señor, que llena el universo, procura discernir en los acontecimientos, exigencias y deseos, de los cuales participa juntamente con sus contemporáneos, los signos verdaderos de la presencia o de los planes de Dios. La fe todo lo ilumina con nueva luz y manifiesta el plan divino sobre la entera vocación del hombre. Por ello orienta la mente hacia soluciones plenamente humanas» (G. S. número 11).
- «La educación en la fe, que debe favorecer la experiencia personal de la fe y al mismo tiempo una reflexión ordenada de las realidades religiosas, se perfecciona precisamente cuando conduce al cumplimiento de las tareas cristianas. La catequesis cristiana debe educar a los adolescentes para asumir las responsabilidades de la fe y hacerlos gradualmente idóneos para profesar públicamente su cristianismo» (D. C. G. 89).

Conviene tener en cuenta que la capacidad de compromiso del adolescente es limitada, ocasional y se apoya en el grupo; por lo tanto, se les irá educando progresivamente para que asuman sus propias responsabilidades y vayan haciéndose cada día más capaces de una abierta profesión de fe cristiana.

Objetivos

Objetivo general para la formación religiosa de Primer Grado de Formación Profesional.—La principal tarea de la formación religiosa de los adolescentes será, como lo dice el Directorio Catequético General:

«Promover el sentido genuinamente cristiano de la vida, proyectando la luz del mensaje cristiano sobre las realidades que más afectan al adolescente, como el sentido de la existencia corporal, el amor y la familia, la orientación de la propia vida, el trabajo y el tiempo libre, la justicia y la paz, etcétera» (D. C. G. núm. 84).

En relación con el programa de Formación Profesional se proponen los siguientes objetivos para el primero y segundo cursos.

Objetivos del primer curso.—Ayudar a los adolescentes a lo largo de su proceso evolutivo a encontrarse a sí mismos y su propia armonía y a descubrir la dimensión social de su persona y de su relación con los demás, en el contexto netamente cristiano de la Encarnación, y para ello:

1.º En la misma línea de la evolución natural en que el adolescente se busca a sí mismo y su propia armonía ayudarle a descubrir a partir de sí y en la relación con los demás, sus propios valores como persona y los valores ajenos, posibilitando su desarrollo y expresión hacia una plenitud.

2.º Impulsarles a discernir en el corazón de sus propias experiencias vitales y en su descubrimiento de la realidad que les rodea, la «acción salvífica de Dios» (el Evangelio es fundamentalmente un Mensaje de Salvación, una Buena Noticia a los hombres).

3.º Presentarles, por tanto, a Cristo como el Hombre Pleno, inserto totalmente en la realidad histórica, enteramente «libre», único de dar su verdadera *significación* profunda y plena a las experiencias y acontecimientos humanos. Los *potencia* con una dimensión nueva, temporal y trascendente, y está al mismo tiempo en referencia radical de Dios.

Objetivos del segundo curso.—El sentido social del hombre comienza a tener una importancia para el adolescente de esta edad. Es percibido por él como necesario, pero en la medida que le ayude a su propio desarrollo. Ante esta realidad se trata en este curso de analizar en una *perspectiva cristiana*, la dimensión social del hombre, particularmente de los adolescentes en su situación histórica actual, para ayudarles a descubrir la «dimensión cristiana subyacente» y para que actúe en consecuencia:

1.º Ayudándoles a tomar conciencia de su dimensión personal, dentro de una perspectiva social, inmersos en un ambiente de realidades y condicionantes sociales que les posibilitan o impiden realizarse plenamente como hombres.

2.º Ayudándoles a descubrir en lo más profundo de la historia humana, personal y colectivamente considerada, la acción salvadora del Espíritu de Cristo.

3.º Para que a la luz y por la fuerza de Jesús, puedan vivir y actuar de un modo verdaderamente humano, comprometidos hasta el fondo, según corresponde a su edad y con la confianza puesta en Dios, por los hombres sus hermanos.

Orientaciones pedagógicas

Aspectos más importantes para la educación en la fe de los adolescentes, particularmente en el ámbito profesional:

1. Presupuestos de la educación en la fe.
2. Método inductivo.
3. Pedagogía activa y personalizante.
4. Función del grupo.
5. Actitud del educador en la fe.
6. Esquema fundamental del acto catequético.
7. Métodos concretos de trabajo.

Presupuesto de la educación en la fe.—«El plan de la revelación se realiza con palabras y gestos intrínsecamente conexos entre sí, de forma que las obras realizadas por Dios en la historia de la salvación manifiestan y confirman la doctrina y los hechos significados por las palabras, y las palabras, por su parte proclaman y esclarecen el misterio contenido en ellas» (D. V., 2).

«La revelación, pues, consta de hechos y de palabras que se iluminan mutuamente. El ministerio de la palabra los ha de anunciar de suerte que explique y comunice más hondamente los profundos misterios que contienen. De esta manera, el ministerio de la palabra no sólo recuerda la revelación de las maravillas hechas en el pasado y llevadas a su perfección en Cristo, sino que, al mismo tiempo, interpreta, a la luz de esta revelación, la vida de los hombres de nuestra época, los signos de los tiempos y las realidades de este mundo, ya que en ellos se realiza el designio de Dios para la salvación de los hombres» (D. C. G. 11).

La educación en la fe, «debe, por tanto, preocuparse por orientar la atención de los hombres hacia sus experiencias de mayor importancia, tanto personales como sociales; e igualmente es tarea suya plantear a la luz del Evangelio los interrogantes que surgen de tales situaciones, de manera que se estimule en los mismos hombres un justo deseo de transformar la propia conducta» (D. C. G. 74).

«La estructuración intelectual de la fe de los adolescentes no debe ser retenida como algo complementario, sino como una necesidad esencial de la fe... el catequista en diálogo debe estimular su inteligencia» (D. C. G. 86).

Por otra parte «conviene tener presente que la fe cristiana, si quiere arraigarse en las nuevas culturas que se suceden, necesita desarrollo y nuevas formas de expresión. Aunque las aspiraciones y los deseos profundos del hombre y de su condición humana permanecen profundamente idénticos,

sin embargo, los hombres de hoy se hacen nuevas preguntas acerca del sentido y de la importancia de la vida. El hombre creyente de hoy no es totalmente igual al hombre creyente de ayer. De aquí nace la necesidad de asegurar la perennidad de la fe, pero también de proponer de un modo renovado el mensaje de la salvación» (D. C. G. 2).

Método inductivo.—En cuanto al método, el D. C. G. afirma: «El método llamado inductivo ofrece grandes ventajas. Este método consiste en la presentación de los hechos (acontecimientos bíblicos, actos litúrgicos, eventos de la vida de la Iglesia y de la vida cotidiana), considerándolos y examinándolos atentamente a fin de descubrir en ellos la significación que pueden tener en el misterio cristiano.

El método inductivo no excluye, antes bien exige el método deductivo, que explica y describe los hechos procediendo desde sus causas. Pero la síntesis deductiva tendrá pleno valor sólo cuando se haya hecho el proceso inductivo (D. C. G. 72).

Pedagogía activa y personalizante.—«Toda enseñanza y toda verdadera comunicación humana requieren, en primer lugar, que se haga posible y se suscite una actividad interior en aquel a quien se dirigen.

Esto supuesto, es claro que la dimensión activa de la catequesis está en plena conformidad con la economía de la revelación y de la salvación. Una pedagogía que favorece una respuesta activa de los catequizandos es conforme al estado ordinario de la vida cristiana en la cual los creyentes responden activamente al don de Dios por medio de la oración, la participación de los sacramentos y de la sola liturgia, por el compromiso eclesial y social, y por el ejercicio de la caridad» (D. C. G. 75).

Función del grupo.—«El grupo toma una importancia creciente en la catequesis. Para los adolescentes y los jóvenes el grupo debe considerarse como una necesidad vital...

El grupo que, en el desempeño de su tarea alcanza un buen nivel de funcionamiento, puede ofrecer a sus miembros no solamente ocasión de formación religiosa, sino también una magnífica experiencia de vida eclesial.

La catequesis llevada a cabo de esta manera podrá mostrar a los jóvenes que la Iglesia de ningún modo es algo intrínseco a su existencia, sino más bien una realidad de la cual todos somos responsables, cada uno según su vocación y su ministerio» (D. C. G. 76).

Actitud del educador en la fe.—Se orientará fundamentalmente a:

Ayudar a descubrir en la existencia humana de los adolescentes o jóvenes y en referencia a la palabra de Dios y con mira al compromiso en la fe, la acción del Espíritu de Cristo que salva.

Empleará, por lo tanto, una pedagogía de «descubrimiento». Es decir, tendrá en cuenta, ante todo, la búsqueda de Dios y no sólo la mera transmisión de contenidos doctrinales. Se trata de una transmisión del mensaje cristiano que implique iluminación de la totalidad de la experiencia humana.

Con el fin de ayudar a los otros a descubrir a Dios en el interior de su experiencia, *él mismo habrá reflexionado sobre sus experiencias* y habrá descubierto en ellas la acción del Espíritu de Dios que salva. Este descubrimiento supone una actitud previa de fe, desde la cual se reflexione sobre la propia experiencia.

Por fidelidad a Dios y al hombre, el educador en la fe *busca* que los adolescentes encuentren el sentido cristiano de lo que están viviendo y se comprometan adecuadamente.

El catequista debe tomar parte en la investigación común; tiene en el grupo un puesto específico que es el de ser, en nombre de la Iglesia, testigo del mensaje y hombre que sirve y comunica a los otros los frutos de su fe madura, en comunicación con la fe de toda la Iglesia. Este papel de testigo del mensaje no implica necesariamente que actúe como dirigente del grupo. Pero sí es necesario subrayar que el valor y la autoridad de este testimonio se apoya en la *misión* que el testigo recibe de los Obispos.

«A los catequistas atañe elegir y crear las condiciones oportunas, necesarias para que el mensaje cristiano sea buscado, acogido y seriamente profundizado. Hasta aquí llega su acción y aquí se detiene; pues la adhesión

de los catequizados, fruto de la gracia y de la libertad, no depende en última instancia del catequista» (D. C. G. 71). Por tanto no habrá de tener sensación de fracaso en su tarea evangelizadora porque todos los adolescentes de sus grupos no acepten la visión y el compromiso cristiano en sus vidas.

Esquema fundamental del acto catequético.—De acuerdo con las orientaciones arriba indicadas, puede ser útil sugerir como esquema básico orientador de un desarrollo catequético el siguiente:

Experiencia base:

- Evocación de una experiencia interior al grupo o ajena a él. Mediante la exposición verbal de unos puntos claves, el planteamiento de cuestiones directas, la aplicación de test proyectivos, presentación de textos literarios, aplicación de medios de expresión audiovisual, etc.
- Profundización de los rasgos, datos o aspectos de la experiencia básica, que se logra por medio de la reflexión y que tiene como fin llegar a los grandes interrogantes profundos del hombre, a la toma de conciencia de la ambigüedad o de la limitación o imposibilidad normal de superar el conflicto y de satisfacer la limitación.
- Generalización: La experiencia evocada y profundizada no es sólo personal, sino que se aplica al ser humano en general.

Significación cristiana:

- Descubrimiento del sentido cristiano de la existencia, mediante los testimonios de Cristo, de la comunidad eclesial o de los cristianos individualmente que han vivido esa misma experiencia humana en toda su ambivalencia, pero con una dimensión totalmente nueva, a través de la cual se descubre la acción de «Alguien» que la ilumina y la potencia.
- Interiorización y asimilación del mensaje con ayuda de los datos de la Sagrada Escritura, Tradición, Magisterio, reflexión teológica y de la historia de la Iglesia.
- Síntesis personal o compromiso en la fe.

Métodos concretos de trabajo.—En cuanto al desarrollo concreto, son diversos los métodos que se pueden emplear, pero todos deben fundarse en la actitud descrita más arriba. En último término corresponde al educador crear con su grupo el método de trabajo que más le conviene, combinando los elementos que se sugieren a continuación entre otros posibles:

Charla del educador:

- Para la puesta en marcha de la reflexión personal o de grupo.
- Ocasión de una enseñanza doctrinal, precisión o síntesis de fe.
- Ocasión de ofrecer el testimonio de la propia fe.

Intercambio en grupo:

- Ocasión de intercambiar las reflexiones y testimonios de la propia fe.
- Aspecto muy importante en orden a la comunicación de la fe, y la experiencia y creación de la comunidad cristiana.

Trabajos personales:

- En los cuales cada uno investiga, reflexiona personalmente y asume también personalmente su compromiso ante Dios.

5. FORMACIÓN CÍVICO-SOCIAL Y POLÍTICA

La Ley General de Educación en su artículo 1.º señala como fines de todos sus niveles y modalidades «la formación humana integral, el desarrollo armónico de la personalidad y la preparación para el ejercicio responsable de la libertad, inspirados en el concepto cristiano de la vida y en la tradición y cultura patrias: la integración y promoción social y el fomento del espíritu de

convivencia; todo ello de conformidad con lo establecido en los Principios del Movimiento Nacional y demás Leyes Fundamentales del Reino». «La incorporación de las peculiaridades regionales, que enriquecen la unidad y el patrimonio cultural de España, así como el fomento del espíritu de comprensión y de cooperación internacional.»

Su artículo 40 expresa que «la Formación Profesional tendrá por finalidad específica la captación de los alumnos para el ejercicio de la profesión elegida, además de continuar su formación integral».

Por otra parte, el Decreto Ordenador de la Formación Profesional, en sus artículos 12 y 19, por referencia al artículo 41 de la Ley General de Educación, establece que: «La Formación Cívico-Social y Política, incluirá las cuestiones de orden social, económico, empresarial y sindical.»

La nueva situación originada por lo dispuesto en el Decreto 995/1974, sobre la Ordenación de la Formación Profesional por el que el alumnado de estas enseñanzas podrá simultanear, en muchos casos, su aprendizaje en los Centros docentes, con las prácticas Profesionales en Empresas, Entidades o Instituciones colaboradoras, dará lugar a que estos queden expuestos directamente a fuertes influencias del mundo laboral, especialmente en los aspectos políticos y sociales, que enriquecerán su formación, a la vez que hará más complejos sus problemas, al superponerse estos del ámbito del trabajo a los que ya tuvieran planteados a consecuencia de su situación familiar, social y de impregnación en ámbitos juveniles en que espontáneamente estén insertos.

Objetivo general

Preparar al alumno para su incorporación a la vida activa, habiendo adquirido un sentido responsable de sus derechos y deberes, como español y como trabajador, y situarlo en condiciones de participar conscientemente en la vida socioeconómica y política de su comunidad.

Primer curso.—Cuestiones sociales y económicas:

a) Que el alumno conozca con espíritu crítico las principales doctrinas y corrientes políticas actuales y sus implicaciones y consecuencias socio-económicas.

b) Desarrollar en el alumno actitudes positivas ante los principios y valores de orden social y político que inspiran la legislación española.

c) Que el alumno comprenda y sienta los valores y potencialidades de la doctrina política del Movimiento Nacional, como las más adecuadas a la realidad española.

Segundo curso.—Cuestiones Empresariales y Sindicales:

a) Que el alumno conozca la estructura jurídica y organizativa sindical y la participación del trabajador en la misma.

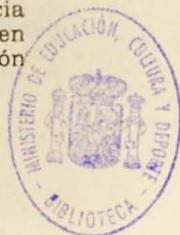
b) Que el alumno conozca la estructura jurídica y organizativa de la empresa y la situación y participación del trabajador en la misma.

c) Desarrollar en el alumno actitudes positivas ante el trabajo como cauce de autorrealización personal y de integración social.

Orientaciones pedagógicas

La Metodología es consecuencia directa de los objetivos que pretendemos alcanzar. A la vista de los objetivos anteriormente programados está claro que la Formación Cívico-Social y Política pretende, por una parte, la transmisión de una serie de conocimientos, pero no sólo eso. De nada valdrían los conocimientos de orden social o cívico o político si no fuesen el soporte de una conducta acorde con esos conocimientos. No podemos pretender simplemente que el futuro trabajador sepa cuáles son los posibles cauces de que dispone para su participación en la vida sindical, pongamos por ejemplo, sino que además hace falta que quiera participar.

A través de la Educación Cívico-Social y Política tratamos de proporcionar al alumno unos conocimientos y de fomentar unas actitudes: la consecuencia inmediata es la necesidad de utilizar predominantemente métodos activos en nuestra tarea educativa. Se ha podido comprobar que la simple exhortación



difícilmente llega a crear, fomentar o modificar actitudes; por el contrario, cuando el alumno participa de alguna manera, bien sea en trabajo en equipo, coloquio, prácticas sociales, etc., es mucho más fácil que llegue a interiorizar determinadas actitudes.

El Profesor, por tanto, deberá prever en la programación de la labor docente, un buen porcentaje de métodos encaminados a fomentar la actividad del alumno, buscando los procedimientos adecuados para conseguir la participación activa de éste, lo cual, si bien es necesario en cualquier materia, se convierte en ineludible en la educación Cívico-Social y Política.

Por otra parte y dado que se pretende la inserción dinámica del alumno en su propia comunidad, deberán aprovecharse al máximo las posibilidades educativas que ésta nos ofrece, utilizando con este fin los medios de comunicación social, el contacto con otras instituciones, empresas y personas y todos aquellos recursos que eviten que la institución escolar quede convertida en una isla al margen de su propia comunidad local, regional o nacional.

6. EDUCACIÓN FÍSICO-DEPORTIVA

Objetivos generales

Coadyuvar a la Educación General del alumno mediante:

- Promocionar el crecimiento físico y desarrollo fisiológico, mediante actividades físicas intencionadas y hábitos higiénicos que conducen a la obtención de una salud dinámica, alcanzando así un cuerpo libre de enfermedades, pero con el vigor necesario para realizar sus tareas con relativa facilidad.
- Desarrollar hábitos motores que puedan servirle de utilidad en sus actividades de relación. Así estará preparado para:
 - a) Enfrentarse con mayor facilidad a situaciones nuevas en su formación y en su trabajo futuro.
 - b) Prevenir accidentes.
 - c) Actuar con mayor eficacia frente a la fatiga.
- Contribuir a que el alumno descubra el mundo y su lugar dentro del mismo:
 - a) Despertando una convivencia positiva.
 - b) Estimulando una inquietud cultural.
 - c) Acentuando la conducta social.
- Prepararlo para el ejercicio de tareas creadoras:
 - a) Participando en la formación de asociaciones.
 - b) Colaborando en esfuerzos de bien común, a través de las prácticas de grupo.
 - c) Enriquecerle sus posibilidades de ocupación del ocio.

Objetivos específicos

- Determinación del perfil bioantropométrico, para lo que deberán colaborar el Médico y el Profesor de Educación Física y Deportiva.
- Continuación del perfeccionamiento de las capacidades psicósomáticas (dominio corporal en relación con espacio-tiempo).
- Conseguir la suficiente corrección y compensación postural y de actitudes antihigiénicas y perjudiciales, provocadas por el trabajo.
- Desarrollo y perfeccionamiento de la aptitud dinámica, en especial las cualidades motrices:
 - Velocidad.
 - Esfuerzo.
 - Resistencia.
 - Flexibilidad.
 - Coordinación motriz.
 - Velocidad de reacción.

- Continuación en el desarrollo y perfeccionamiento de habilidades deportivas.
- Iniciación a la especialización deportiva.
- Iniciación al endurecimiento, con desenvolvimiento del don fisiológico necesario para poder realizar las prácticas deportivas de este nivel.
- Perfeccionamiento en las actividades de aire libre y en las prácticas utilitarias, de manera especial en salvamento y socorrismo, aprovechando los fines de semana y los periodos vacacionales, para vivir estas prácticas en contacto con la naturaleza.
- Lograr el autogobierno y la dirección de la actividad por parte de los alumnos.

B) Área de Ciencias Aplicadas

La doble finalidad que la Formación Profesional ha de cumplir —capacitación para el ejercicio de una profesión y contribución a la formación integral— determina las dimensiones de este área, cuyas materias, si se concibieran estrictamente como ciencia aplicada al campo profesional, sería preciso programarlas e impartirlas en su exacta medida, en tanto en cuanto pudieran constituir un conocimiento imprescindible o cuando menos útil para una actividad profesional concreta.

Sin embargo, es evidente que estas ciencias son asimismo fundamentales para la formación integral del educando y en este aspecto su programación está en todo caso justificada, dentro de los límites que imponen los objetivos de este grado de enseñanza, pues toda persona a la edad de catorce-dieciséis años debe aspirar a poseer unos conocimientos científicos elementales que le sirvan de soporte mínimo, contribuyan a su normal desenvolvimiento y le ayuden en el permanente afán de lograr la pretendida madurez.

En los cuestionarios correspondientes a esta área de enseñanzas se intenta armonizar ambos criterios, pero en cualquier caso, la eficacia en su realización dependerá, en gran medida, de la tarea desarrollada por el profesorado, con arreglo a las pautas siguientes:

1. *Matemáticas.*—La enseñanza de las ciencias matemáticas en la Formación Profesional no debe plantearse como expresión del razonamiento lógico deductivo, sino que la consolidación y ampliación de los conocimientos que el alumno posea por haberlos adquirido en la Educación General Básica, deben lograrse fundamentalmente partiendo de la realidad que le ofrece el campo de la tecnología y de las prácticas profesionales, con el que progresivamente ha de familiarizarse y el cual debe suponer una motivación para interesarle en las ciencias matemáticas, cuya aplicabilidad debe descubrir paulatinamente, conducido por el Profesor.

2. *Ciencias Físico-Químicas y Naturales.*—Las enseñanzas de Física y Química y de las Ciencias de la Naturaleza deberán conseguir que el alumno refuerce los conocimientos adquiridos en estudios anteriores, acostumbrándole a razonar sobre los fenómenos que observa en su vida personal, al mismo tiempo que le proporcionen un elemento de trabajo en los estudios técnicos específicos de su profesión.

En las explicaciones se intentará siempre que el alumno comprenda no sólo la esencia de los fenómenos estudiados, sino además la interrelación entre los mismos.

La armonización de la teoría, las prácticas y los problemas de aplicación es imprescindible.

Es preciso, por otra parte, tener en cuenta que al ser estos cuestionarios comunes a diferentes profesiones existen en ellos materias que no tienen el mismo interés para todos los alumnos. En consecuencia, el Profesor deberá adaptarse en lo posible a estas diferencias, de acuerdo con las ramas y profesiones que se impartan en el Centro.

Finalmente, las aplicaciones técnicas de los fenómenos y el desarrollo de los casos prácticos deberá dejarse para el área Tecnológica.

C) Area de Conocimientos Técnicos y Prácticos

Integran este área las materias específicas de carácter técnico, teórico-prácticas, que constituyen el núcleo esencial de la Formación Profesional, considerada en sentido estricto.

Es evidente que aquí va a producirse el primer enfrentamiento del alumno con unas actividades de carácter profesional, desconocidas para él, que deben suponerle una experiencia indispensable en la que pueda basar su toma de decisión frente a un abanico de profesiones, entre las que debe elegir la más acorde con su vocación y aptitud.

Por esta causa, y dado que no ha habido una orientación profesional previa, los objetivos de este área no pueden limitarse, al menos en el primer curso, al logro de determinados conocimientos técnicos, sino a observar al propio tiempo la adecuación del alumno a las características de la rama inicialmente escogida y aconsejarle en la búsqueda de su auténtico camino profesional.

Por otra parte, los Profesores encargados de las materias propias de este área han de tener presente que el Primer Grado de Formación Profesional constituye una vía de adaptación y transición entre la actividad puramente escolar de la Educación General Básica y el ejercicio profesional al que el alumno va a dedicarse en un futuro próximo, teniendo, en consecuencia, muy en cuenta que no se trata de adiestrar a un trabajador, sino de formar a un alumno, facilitándole unas técnicas de trabajo que va a utilizarlas cuando, posteriormente, inicie su ejercicio profesional.

Partiendo de estas consideraciones, pueden concretarse los puntos siguientes en cada una de las materias de este área.

1. TECNOLOGÍA

Se tratará de dotar al alumno de los conceptos y conocimientos suficientes para poder interpretar todas las operaciones prácticas que realice, sobre supuestos siempre análogos a los que puedan presentarse en el ejercicio profesional.

Deberá asimismo enseñársele a diferenciar funcionalmente los distintos aparatos técnicos que deba utilizar, así como las características de los diversos materiales de trabajo comúnmente empleados.

2. PRÁCTICAS

Irán, en todo caso, perfectamente coordinadas con la tecnología, ya que no se concibe el desarrollo aislado de un cuestionario de prácticas sin el conocimiento y apoyo previo de la teoría.

El alumno debe aprender a manejar correctamente todos los instrumentos de uso común en la correspondiente profesión.

Debe fomentarse la destreza manual, tratando de que las tareas profesionales se realicen en el menor tiempo y con la mayor eficacia posible.

3. EXPRESIÓN GRÁFICA Y DE COMUNICACIÓN

Es imprescindible para la expresión gráfica que el alumno llegue a dominar toda la simbología de la profesión. Debe ser capaz de reproducir a distintas escalas modelos reales y planos a una escala dada. Aprenderá asimismo a croquizar los elementos que utilice en su aprendizaje.

Debe inculcársele la necesidad de desarrollar su capacidad, tanto en el aspecto técnico como en el estético, para la confección de dibujos propios de las situaciones que lo requieran.

Finalmente, debe habituarse a la normalización necesaria para los esquemas y planos que maneje.

En cuanto a las técnicas de comunicación, debe prepararse al alumno para la realización de actividades de relación, con objeto de lograr una eficaz expresión y comunicación, tanto oral como escrita. Los aspectos que deben tenerse más en cuenta son: la amplitud de léxico, la organización de las ideas, la fluidez de expresión y la capacidad de análisis y síntesis de mensajes.

D) Consideraciones especiales sobre las Ramas Agraria y Marítimo-Pesquera

RAMA AGRARIA

La Formación Profesional Agraria debe responder a las peculiaridades del sector a que se dirige. Especialmente habrá de tener en cuenta:

- La duración de los ciclos de producción.
- La diversidad de características que presenta la agricultura de cada comarca.
- Los hábitos y experiencias profesionales previas que tienen siempre las personas a quien se dirige esta formación.
- La heterogeneidad de la profesión del agricultor, que se aplica a personas con tareas y responsabilidades muy diferentes.
- La multiplicidad de trabajos distintos que comúnmente ha de realizar un agricultor a lo largo del año.
- La complejidad de la función del agricultor propietario, obligado a desarrollar el papel de obrero, director técnico y empresario simultáneamente. La preparación que para ello requiere en orden a la toma de decisiones, en lo relativo a la planificación de la producción, organización del trabajo, administración de la empresa, comercialización de productos, etc.
- La creciente necesidad con que se encuentra el agricultor de emprender tareas vinculado a personas con problemas afines.
- La variabilidad de los factores externos que condicionan los resultados del trabajo agrícola.
- El aislamiento en que frecuentemente desarrollan su trabajo los agricultores.
- La implicación de la institución familiar en la empresa.
- El nivel socio-cultural de las personas a que se dirige. Las limitaciones económicas de la familia rural que le obligan, en muchos casos, a utilizar, tan pronto como es posible, a los hijos en las tareas agrícolas.
- La diseminación de la población.
- La posición del sector agrario respecto de los otros sectores, que obliga a preparar a las personas que permanezcan en aquél para que sean capaces de acelerar su transformación y de hacerse cargo de las responsabilidades crecientes que llevará consigo la agricultura del futuro.

La Formación Profesional Agraria deberá, en consecuencia, adoptar las fórmulas que se adapten mejor a estas condiciones y que dispongan de la suficiente flexibilidad para poder atender las diferentes necesidades y situaciones de las personas a que se dirige.

La Formación Profesional Agraria debe desarrollarse sobre una explotación. Cuando se trata de la Formación Profesional de Primer Grado, pueden ser explotaciones privadas y, en particular, las explotaciones familiares de los alumnos. De esta forma se lleva a cabo en los países del centro de Europa el llamado Aprendizaje Agrario. El empleo de la explotación familiar como base de la actividad pedagógica tiene varias ventajas:

- Permite realizar una enseñanza basada en problemas actuales, muy próximas y que ya interesan al alumno.
- Ofrece al alumno la oportunidad de ir aplicando inmediatamente las enseñanzas, precisamente en las condiciones que van a constituir la base de su futuro.
- Facilita la colaboración del joven en el trabajo de la explotación familiar, en el que se apoyan las enseñanzas.
- Asegura, del mejor modo, la participación de los padres en el proceso educativo de los hijos y contribuye a la progresiva cesión de respon-

sabilidades por parte de aquél, a medida que se desarrollan las aptitudes e intereses del joven.

- Favorece la adopción de las decisiones familiares en orden a la orientación profesional de los hijos.
- Reduce los gastos de instalación y funcionamiento.

En ciertas zonas de agricultura poco desarrollada el sistema presentará la dificultad de que la enseñanza no podrá ir más allá de las posibilidades que ofrecen los sistemas y medios de producción de la explotación privada; para salvar lo cual es conveniente disponer además de Centros docentes con explotación propia y medios modernos de producción. En estos Centros, normalmente destinados a la Formación Profesional de Segundo Grado, se completa la formación a través de diferentes programas de actividades desarrolladas en períodos cortos de tiempo.

Objetivos de las enseñanzas

La enseñanza impartida en estos Centros tratará de proporcionar a los futuros agricultores la capacitación suficiente para que puedan hacer frente a las actividades de su profesión y de su vida en general con iniciativa, preparación y responsabilidad. En particular les permitirá:

- Conocer, comprender e interpretar los principios, tanto técnicos como científicos, de la producción agraria.
- Valorar y utilizar las técnicas agrarias de carácter general y aplicar correctamente las específicas más adecuadas a su situación.
- Habitarse a abordar la resolución de los problemas técnicos y económicos de la empresa agraria, utilizando adecuadamente los recursos a su alcance y desarrollando su capacidad de pensamiento crítico y creador.
- Adquirir experiencias de trabajo solidario y poner en práctica iniciativas dirigidas a satisfacer intereses comunitarios.
- Consolidar y ampliar sus conocimientos de base y alcanzar un grado superior en el desarrollo integral de su personalidad.
- Desarrollar las actitudes y capacidades para el estudio que le induzcan al aprendizaje permanente.

Orientaciones pedagógicas

Las enseñanzas se desarrollarán sobre la base de una o varias explotaciones agrarias, en cuyas tareas el alumno pueda participar en forma conveniente. Dichas explotaciones constituirán elemento fundamental para el aprendizaje y actuarán como centro primordial de interés y motivación de las enseñanzas y como base de su aplicación inmediata.

La enseñanza será eminentemente activa y aplicada. Perseguirá sus objetivos, principalmente, a través de la experiencia de los alumnos en el seno de la explotación y de los ejercicios, actividades y estudios que, inducidos por aquélla, llevan a cabo.

Se fomentará la realización de tareas completas de producción animal y vegetal—proyectos—adecuadas a las circunstancias y condiciones de cada alumno. Dichos proyectos individuales serán elegidos, concebidos, realizados y evaluados por los propios alumnos. Asimismo se organizarán tareas de grupo que desarrollen el hábito de colaboración y pongan de manifiesto las ventajas del esfuerzo solidario.

Los alumnos deberán llevar cuadernos de registro en los que puedan reflejar los pormenores de su trabajo en la explotación, y los datos que de ésta obtengan para el ulterior análisis de sus problemas.

El profesorado mantendrá un permanente contacto con los padres de los alumnos, facilitando de esta forma el proceso de aprendizaje supervisado

y la progresiva participación del joven en las responsabilidades de la empresa familiar.

Las enseñanzas se impartirán en lo posible, en forma globalizada y en torno a los problemas concretos que presenten las explotaciones. El área de Ciencias Aplicadas se desarrollará en correspondencia íntima con el área Tecnológica y esta, a su vez, con las actividades prácticas que, bajo la supervisión del profesorado, lleven a cabo los alumnos en la explotación en que se apoya la enseñanza. De esta forma se asegura la interdisciplinariedad entre las distintas áreas.

El programa escolar se acompañará a las características de la comarca y a los acontecimientos impuestos por los ciclos naturales de producción. En este sentido, la distribución de contenidos deberá interpretarse con la necesaria flexibilidad de forma que la actividad escolar pueda referirse en todo momento a la realidad de su entorno. Ello obligará a que las actividades de aula se desarrollen en conexión con la tarea realizada por los alumnos en el seno de la explotación y, en consecuencia, a que los contenidos se agrupen o concentren en la época adecuada.

El profesorado ayudará a los alumnos a realizar un adecuado planteamiento de las actividades prácticas a realizar, las cuales serán el eje en que se basarán las actividades de aula. Las prácticas supervisadas que se realicen en la explotación agraria se considerarán como horas lectivas.

Las actividades de aula perseguirán, pues, por una parte, el promover otras encaminadas a obtener experiencias, y, por otra, a analizar estas experiencias, reflexionar sobre ellas, promover la adquisición de conocimientos, conectarlos de una manera comprensiva y global y poner en evidencia los métodos utilizados para conseguirlos, de forma que puedan ser aplicados en sucesivas situaciones.

Los métodos a emplear en el aula deberán ser variados y flexibles, pero dirigidos fundamentalmente a promover la iniciativa de los alumnos, tanto en trabajos individuales como de grupo, que los vaya capacitando para enfrentarse con iniciativa, responsabilidad y experiencia con los problemas de la producción agraria y de la vida rural, y posibilite el desarrollo integral de la personalidad de los mismos.

Primer curso (común a todas las profesiones).—Durante este primer curso se procurará proporcionar a los alumnos:

- Un conocimiento general del sector agrario, de su importancia dentro de la economía nacional y de las diferentes actividades profesionales que en él se integran.
- Un conjunto de conocimientos, científicos y tecnológicos, de aplicación general dentro del sector, que puedan ser fácilmente transferibles a otros campos de actividad y que contribuyan a ampliar la formación básica del alumno en sus conocimientos de matemáticas, física y química y ciencias naturales.
- Un conocimiento de los principios básicos de la producción agraria.

Los conocimientos procederan fundamentalmente de la observación y análisis de los fenómenos naturales y de las técnicas normalmente aplicadas en la zona; se partirá siempre de situaciones actuales y reales.

En esta fase se llevará a cabo una elección de proyectos individuales y colectivos, que desarrollarán los alumnos a lo largo de todo su proceso de formación.

Los contenidos que se incluyen en los cuestionarios correspondientes a los diferentes cursos y profesiones deberán interpretarse con la necesaria flexibilidad, permitiendo que cada Centro pueda acomodar sus propios programas a las características de la agricultura comarcal y de la población escolar afectada.

Las enseñanzas se impartirán globalizadas; su ordenación vendrá impuesta en cada caso en función de los acontecimientos y trabajos de la explotación.

La amplitud de cada una de las cuestiones vendrá dada según la importancia que presente para la agricultura de la comarca.

Segundo curso (específico para cada una de las profesiones).—Esta fase irá fundamentalmente dirigida a iniciar a los alumnos en la resolución de los problemas de explotación y habituarles a llevar a cabo iniciativas dirigidas a introducir cambios que puedan suponer una mejora en los resultados de la misma. Sobre la base de los datos registrados en las etapas anteriores, se aplicarán métodos de gestión de empresa. Los proyectos permitirán a los alumnos comprobar personalmente las ventajas de la adopción de nuevas técnicas y sistemas adecuados a las características de las respectivas explotaciones.

Al final de esta fase se desarrollará, asimismo, la enseñanza dirigida a la futura «situación» de los alumnos. Cuando se trate de hijos de agricultores autónomos que tengan el propósito de permanecer en la explotación familiar, se profundizará en el empleo de las técnicas de gestión. En los casos de alumnos que hayan decidido, a lo largo del proceso de formación, dirigir su actividad a empresas por cuenta ajena, podrá dedicarse el último período a proporcionarles un adiestramiento que les facilite un posterior grado de calificación específica.

RAMA MARÍTIMO-PESQUERA

La Rama Profesional Náutico-Pesquera debe contribuir al cumplimiento de los objetivos que la Ley General de Educación señala para la Formación Profesional, según se desprende del Decreto Ordenador de la misma, recientemente promulgado en el «Boletín Oficial del Estado».

Es objetivo capital, o postulado radical, conseguir en los alumnos una formación integral que les complete en una doble vertiente: desarrollo armónico de su personalidad y posibilitarles el cumplimiento de sus funciones como ciudadano. Esto adquiere su carácter relevante en la Formación Profesional de Primer Grado, puesto que se trata, no de preparar unos especialistas para un determinado puesto de trabajo, sino de dotarles de una formación de base, con el complemento de la tecnología necesaria, que les permita el trasvase de una profesión a otra, dentro de la misma Rama profesional, o de una Rama a otra, por cuya razón el primer curso de la Formación Profesional de Primer Grado debe tener mayor cúmulo de materias comunes que faciliten estas reconversiones antes aludidas.

No queremos insistir en el tercer objetivo: lograr una adecuada preparación tecnológica, porque ello es consustancial con el tema que nos ocupa.

De los dos objetivos específicos de la Formación Profesional: madurez personal del alumno y conocimiento de la tecnología y del ámbito económico-social de la empresa, la Rama Profesional Náutico-Pesquera está especialmente dotada para el logro del segundo, puesto que en todos los niveles se le exige un determinado tiempo de estancia en la mar, en el ambiente real de la empresa.

Objetivos específicos de la Rama Profesional Náutico-Pesquera.—Además de los especificados en el apartado anterior, la Rama Profesional Náutico-Pesquera tiene como objetivo específico la preparación profesional de los trabajadores del mar, en su triple vertiente: mandos, especialistas y demás profesionales. Ello obliga a estructurar la programación de manera que las ideas básicas o núcleos-temáticos surjan de un análisis de las tareas que los citados profesionales tienen que realizar en el ejercicio real de su profesión. Por lo que respecta al Primer Grado, los conceptos clave del primer curso, aun siendo formativos, de tipo teórico, han tenido que adecuarse lo más posible a aquellas tareas, que deberán ser los núcleos del segundo curso. Nos surge así el criterio básico de la selección de los conceptos clave: partir del ejercicio real de la profesión. Creemos que es la única forma de cumplir los dos principios básicos de la Formación Profesional de Primer Grado: interdisciplinaria e integración. Los núcleos temáticos más interesantes

Imperativo.

Verbo más preposición.

- Adverbio: Clases. Forma. Comparación. Posición de los adverbios.
- Preposición. Posición de la preposición.
- Conjunciones. Interjecciones.
- Frases y expresiones idiomáticas.
- Terminología profesional y técnica.

Idioma extranjero: Francés

Introducción: Breve historia del francés. Características principales (orden, precisión, claridad). Influencia de estas características en la formación intelectual y humanística del alumno. Influencia de la psicología francesa en el lenguaje.

Fonética: En este Primer Grado, de dos años de duración, el alumno deberá pronunciar con corrección; para ello, en el campo de la fonética, desarrollará el siguiente programa:

- Repaso de las características fonéticas del idioma (articulación, nasalización, labialización, etc.).
- Insistencia en las características melódicas del idioma (acento, tono, ritmo).
- Control de la entonación en las diferentes estructuras (afirmativa, negativa, interrogativa y exclamación).

Morfosintaxis:

- El sustantivo. Morfemas de género y número.
- Determinantes del nombre.
- El artículo: sus clases y empleos. Supresión y elisión. Partitivos: su uso en la frase negativa. Contractos.
- Adjetivos determinativos. Particularidades idiomáticas de los determinativos, numerales y posesivos.
- Adjetivo calificativo: morfemas y grados.
- Representantes del nombre: el pronombre y sus clases.
- Pronombre personal. Insistencia en el papel que desempeña el pronombre personal en esta lengua. Empleos. Pronombre personal complemento directo e indirecto.
- Pronombre adverbial: «en».
- Pronombres relativos: «qui», «que», «où».
- Pronombre indefinido: «on».
- El verbo: sus morfemas y grados.
- Conjugación de los presentes de indicativo e imperativo. Conjugación del futuro de indicativo. Concordancia del participio pasivo conjugado con el auxiliar «être».
- Verbos pronominales. Pretérito perfecto.
- Conjugación de los verbos: «aller», «envoyer», «vouloir», «pouvoir», «falloir», «faire», «dire», «venir», etc.
- Futuro próximo y pasado reciente.
- Palabras invariables.
- Adverbio modificador: su colocación.
- Elementos de enlace: coordinantes y subordinantes.
- Oración simple y compuesta.

Formación humanística

La cultura: cultura como adaptación y dominio del medio. Cultura como civilización y arte. Desarrollo evolutivo de los ciclos de la cultura (oriental, clásica, cristiana). El progreso condicionado por la religión, la política, la economía.

El hombre, su manifestación a través de la cultura: El arte prehistórico y sus manifestaciones en España. Los primeros inventos. Civilizaciones cerradas en su medio geográfico. Avance de las ciencias con los egipcios.

Pensamiento y estilo de las culturas orientales: La religión y la ética impregnando la cultura. La fantasía, el sentimiento y la introversión de las culturas orientales. Desarrollo técnico en Oriente.

La cultura clásica greco-latina: El humanismo del hombre griego. Las artes para los griegos. Las ciencias y las letras. La fuerza organizadora del Imperio Romano.

La cultura europea medieval con sus diferentes influjos: La presencia cristiana en la vida del Imperio Romano. La oleada de los bárbaros y su nuevo estilo. Los árabes y la cultura musulmana en España. Efectos de las Cruzadas en la sociedad feudal. Del feudalismo a los gremios y burgos. Características de la España medieval. El espíritu trascendente del hombre medieval.

La nueva sociedad y cultura renacentista: Los inventos renacentistas. Los descubrimientos geográficos. Los ideales del hombre renacentista simbolizados en «El Cortesano» y «El Príncipe». Eclósión de las artes renacentistas. El siglo de la hegemonía española. Escisión de la unidad religiosa medieval.

La cultura barroca a la sombra de los imperios coloniales: El desarrollo del arte sobre la técnica. Vuelta del dominio de la fe y de la mística. El barroco en la cultura española. Causas y efectos de la expansión colonial europea.

La cultura neoclásica al amparo del despotismo: El dominio de la razón. El avance científico. La influencia francesa en la España borbónica. El derrumbamiento de una sociedad aristocrática.

Formación religiosa

Toma de conciencia global por parte del adolescente de su propia identidad y del sentido pleno de ella a la luz del Evangelio.

Experiencias humanas:

Descubrimiento del yo en su compleja ambigüedad.

Grandeza y limitación del hombre.

Posibilidades, valores y contravalores.

Aceptación de sus limitaciones, etc., como punto de partida para su construcción personal.

Descubrimiento del yo en relación con los otros, a través de los cuales vamos descubriendo y realizando nuestro propio yo, único y original al mismo tiempo que social, relacional.

Significación cristiana:

Descubrimiento *en y por Cristo*, conocido en su realidad histórica a través del Evangelio y de la fe de la comunidad cristiana, del sentido pleno y profundo de la existencia humana en su vertiente de amor a los hombres y a Dios. Encarnación.

Sentido cristiano de la existencia corporal y de las aspiraciones profundas de los adolescentes:

Experiencias humanas y significación cristiana:

El adolescente ante el problema de su existencia corporal (su modo de estar en el mundo, de entrar en relación con los demás y de traducir o no su ser profundo). Cristo asume y transforma en su muerte y resurrección la realidad corpórea, e invita al hombre a superar y dar sentido a las ambigüedades de su propia existencia corporal en una línea de liberación y plenitud.

Las aspiraciones profundas del adolescente de autonomía y libertad, con todas sus ambigüedades y valores: Cristo, el Hombre libre y liberador, nos da su Espíritu de libertad en Pentecostés; actúa hoy en los hombres y grupos que promueven, defienden y luchan por la liberación de los hombres.

La necesidad imperiosa que empieza a sentir el adolescente de amar y ser amado: Cristo, expresión del verdadero amor, nos entrega su Espíritu de amor en Pentecostés (el amor, vínculo y compendio del mensaje cristiano y su Espíritu, actúa hoy donde existe verdadero amor).

El adolescente: Descubrimiento, a la luz del Evangelio, de su misión en la transformación del mundo.

Experiencias humanas y significación cristiana:

El adolescente empieza a intuir su función futura en el progreso y transformación del mundo: vocación personal, profesión, su puesto en la historia de los hombres hoy: bautismo.

El adolescente empieza a tomar conciencia de las aspiraciones del mundo actual en orden al progreso, la ciencia, la técnica, creatividad, responsabilidad, la justicia, la igualdad...: el Espíritu de Cristo impulsa a los hombres para la transformación del mundo con el fin de hacerlo más justo, más humano, más pleno.

Formación cívico-social y política

El orden social: Estructura y organización del Estado.—La organización social.—Las tensiones sociales.—Ruptura y cambio social.

La justicia social: Principios de la justicia social.—Manifestación de los principios. Realizaciones españolas.

La actividad económica: La producción.—Factores de la producción.—Producto nacional y renta nacional.—La actividad económica en España.

La propiedad y su función social: La propiedad como derecho natural.—Subordinación al bien común.—La propiedad en nuestras Leyes Fundamentales.

Los movimientos sociales: Transformaciones económicas y movimientos sociales.—Evolución histórica (s. xviii y xix).—Panorama actual.

Liberalismo, socialismo y marxismo: Doctrina liberal y capitalismo.—Doctrinas socialistas.—Marxismo y colectivismo.—Neoliberalismo y neocapitalismo.

El Movimiento Nacional: Los movimientos sociales en España. El nacional-sindicalismo.—El Movimiento Nacional.

Intervención del Estado en materia social y económica: Posturas intervencionistas y abstencionistas.—Planificación económica.—El desarrollo en España.

Cuestiones sociales y económicas a nivel mundial: El problema social en el mundo.—Países desarrollados y subdesarrollados.—Interrelaciones económicas.—Organismos internacionales.

Educación físico-deportiva

1. Núcleo de los ejercicios gimnásticos.
2. Núcleo de la enseñanza y práctica deportiva.
3. Núcleo de la enseñanza y práctica de aire libre.

Los núcleos gimnásticos se ocupan del desarrollo gradual e intencional de:

- La educación de la actitud postural en sus aspectos de desarrollo armónico y de compensación.
- La formación corporal, aumentando la capacidad motora.

Utilizar para tal fin las siguientes actividades:

a) Gimnasia educativa:

- Ejercicios naturales.
- Ejercicios de carácter sintético y analítico.

En ambos casos se utilizan ejercicios con y sin aparatos, adecuados al espacio y tiempo y dirigidos al desarrollo armónico de todo el organismo, y muy especialmente a las cualidades motrices.

b) Ejercicios utilitarios: Dirigidos a facilitar las labores profesionales futuras del alumno.

c) Gimnasia de compensación: A base de ejercicios que contrarrestan los vicios posturales y actitudes perjudiciales adquiridas en las prácticas laborales.

d) Gimnasia de aplicación deportiva: Realización de ejercicios vinculados a las actividades deportivas contemplados en los núcleos deportivos.

El núcleo de enseñanza y práctica deportiva se ocupa de:

— Enseñanza y práctica deportiva generalizada.

La enseñanza y práctica deportiva generalizada se consigue mediante el dominio de las habilidades, tácticas y reglas básicas de los siguientes deportes:

- Atletismo.
- Baloncesto.
- Balonmano.
- Tenis.
- Pelota.
- Fútbol.
- Voleibol.
- Otros.

— Inicio a la especialización deportiva:

La especialización deportiva se consigue mediante la práctica del dominio del gesto propio de un deporte libremente escogido por el alumno de entre aquellas especialidades ofertadas por el Profesor, según las posibilidades de las instalaciones deportivas con que se cuenta, y recomendadas por el mismo en atención a las habilidades y cualidades físicas detectadas en el alumno.

— Creación de hábitos hacia la formación de grupos deportivos e interrelaciones entre los mismos.

El núcleo temático de enseñanza y práctica de aire libre se ocupa de:

- Realización de marchas y acampadas de corta duración.
- Conocimiento de la naturaleza.
- Fomento de los distintos campos a través de acampadas y construcciones de fortuna.
- Iniciación elemental en algún deporte de aire libre practicable en la zona (montaña, esquí, piragüismo, etc.).
- Iniciación al deporte de orientación.
- Iniciación al socorrismo en la naturaleza.

DIRECCION GENERAL DE FORMACION PROFESIONAL
Y EXTENSION EDUCATIVA

FORMACION PROFESIONAL DE PRIMER GRADO

(Conclusión)

AREAS DE CIENCIAS APLICADAS Y DE CONOCIMIENTOS
TECNICOS Y PRACTICOS

1. RAMA MINERA

Matemáticas (para 1.1 y 1.2)

Conjuntos.
Aplicaciones.
Relaciones binarias.
Estructuras.—Grupos.—Anillos.—Cuerpos.
El número natural.—Operaciones.
Divisibilidad.—M.c.d. y m.c.m.—Números primos.
El número entero.—Operaciones.
El número racional.—Operaciones.
Sistema de numeración.
Sistema Métrico Decimal.—Unidades inglesas.
Radicación.—Raíz cuadrada.
Proporcionalidad.—Aplicaciones.
Segmentos.
Angulos.
La circunferencia.—El radián.
Líneas poligonales.—Poligonos.
Triángulos.—Rectas importantes en ellos.—Cuadriláteros.
Simetrías.
Movimientos.
Proporcionalidad de segmentos.—Semejanza.—Teorema de Thales.—Escalas.
Relaciones métricas en el triángulo rectángulo.
Polígonos regulares.—Longitud de la circunferencia.
Áreas de las figuras planas.
Iniciación a la trigonometría.

Física y Química (para 1.1 y 1.2)

Física:

Nociones generales.
Cinemática.
Estática.
Dinámica.
Hidrostática.
Neumática.
Calor.
Electrostática.
Electrodinámica.
Corriente continua.
Magnetismo.

Química:

Conceptos, generalidades y división.
Transformaciones químicas.
Descripciones elementales y propiedades de los metales industriales de más frecuente uso.
Descripción y propiedades de los compuestos de uso frecuente.—Agua.—Amoníaco.—Acido nítrico.—Sulfúrico y anhídrido carbónico.

Ciencias de la Naturaleza (para 1.1 y 1.2)

Los mamíferos.
Las aves.
Los reptiles.
Los peces.
Características y adaptación de los insectos.
Los arácnidos.
Los crustáceos.
Los moluscos.
La lombriz de tierra—tenia—, triquina.
Equinodermos.
Pólipos.
Animales microscópicos.
Plantas herbáceas.
La raíz—el tallo y las hojas.
Los cereales.
Planta con bulbo.
Los árboles.
Flor, fruto y semilla.
Vegetales sin flores.
Hongos.
Algas y líquenes.
Las asociaciones biológicas.
Las relaciones entre los seres vivos y el medio en que viven.
La vida en los principales medios biológicos.

Técnicas de expresión gráfica (para 1.1 y 1.2)

Generalidades:

- Útiles de dibujo.
- Trazado de paralelas y perpendiculares, con empleo de plantillas.
- Ejercicios de rayado.
- Rotulación normalizada (prácticas continuadas).

Dibujo geométrico:

- Angulos, paralelismo y perpendicularidad.
- Proporcionalidad y escalas.
- Triángulos y cuadriláteros.
- Circunferencias, tangencias.
- Polígonos regulares.
- Ovalos.
- Cónicas.

Proyección diédrica:

- Generalidades. Proyección ortogonal en el primer cuadrante.

Normalización:

- Formatos.
- Líneas normalizadas.
- Vistas.
- Secciones y roturas.
- Acotaciones.
- Roscas.
- Croquis sencillos y dibujos a escala.
- Representaciones simbólicas y esquemáticas.

Tecnología (para 1.1)

Puesto de trabajo:

Operaciones básicas y útiles en ellas empleados (limado).

Unidades de medida.

Instrumentos elementales de medida.

Instrumentos elementales de verificación.

Nociones de trazado.

Operaciones básicas y útiles en ellas empleados (serrado, cincelado y burilado).

Nociones de taladrado.

Herramientas auxiliares.

Ideas elementales sobre normalización.

Otros trabajos:

Remachado a mano.

Definiciones y generalidades sobre tornillos y tuerca.

Roscado a mano.

Conocimiento de materiales:

Materiales metálicos.

Materiales plásticos.

Productos que facilitan el trabajo.

Tecnología (para 1.2)

Puesto de trabajo.

Útiles de sujeción.

Operaciones básicas. Limado.

Unidades de medida.

Instrumentos elementales de medida.

Instrumentos elementales de verificación.

Nociones de trazado.

Operaciones básicas y útiles en ellas empleados.

Nociones sobre taladrado.

Herramientas auxiliares.

Idea elemental de normalización.

Definiciones sobre tornillo y tuerca.

Roscado a mano.

Remachado a mano.

Materiales metálicos.

Materiales plásticos.

Productos que facilitan el trabajo.

Herramientas sencillas para el trabajo eléctrico.

Primeras nociones sobre materiales eléctricos.

Primeras nociones de electricidad aplicada.

Prácticas (para 1.1)

Práctica elemental del limado.

Práctica de trazado y aserrado.

Práctica de acoplamiento de dos piezas de platina.

Prácticas de cincelado.

Prácticas de taladrado.

Prácticas de roscado a mano.

Prácticas de ensamblado de un cuadrado sobre una pletina.

Prácticas de trabajos de deformación en frío.

Manejo de cables e hilos:

Desferrado, retenciones, empalmes y soldaduras.

Ejercicios sencillos de cableado.

Instalaciones elementales:

Embornado de un casquillo de lámpara y una clavija de enchufe en flexible o plástico.

Circuito sobre tablero con línea general, portalámparas interruptor, enchufe y fusibles, con hilo vulcanizado y grapas.

Instalaciones de lámparas en serie, paralelo y mixta.

Instalaciones de timbres.

Prácticas (para 1.2)

Práctica elemental de limado.

Práctica de trazado y aserrado.

Práctica de acoplamiento de dos piezas con pletina.

Práctica de cincelado.

Práctica de taladrado.

Práctica de remachado.

Práctica de roscado a mano.

Práctica de ensamblado.

Trabajo de deformación en frío.

Herramental sencillo para el trabajo eléctrico.

Primeras nociones sobre materiales eléctricos.

Primeras nociones de electricidad aplicada.

2. RAMA AGRARIA

Matemáticas (para toda la rama)

Igual que Matemáticas para 1.1

Física y Química (para toda la rama)

El clima:

Presión atmosférica.—Calor y temperatura.—Escala termométrica.—La luz: refracción, reflexión.—Descomposición de la luz.

El suelo:

Capilaridad.—Tensión superficial.—Estados físicos de los cuerpos.—Cambios de estado.—Química: conceptos generales.—Cuerpos simples y compuestos.—Elementos químicos del suelo.—Símbolos y valencias.—Clasificación de elementos: metales y no metales.

Los cultivos:

Capilaridad.—Evaporación.—Nociones de química orgánica: su aplicación a la función clorífica.—Nociones de hidráulica. Bombas.

El ganado:

Nociones de química orgánica.—Proteínas, hidratos de carbono, grasas.—Vitaminas.—Sales minerales.

Maquinaria agrícola:

Mecánica. Máquinas simples.—Fuerza, trabajo y potencia. C. V.—Movimiento: espacio, tiempo, velocidad.—Electricidad: corriente continua, dinamo y batería.—Calor y temperatura.—Características de los fluidos y cambios de estado.—Densidad.—Viscosidad.—Aparatos de medida: manómetro, presión manométrica.—Bombas.—Principios de hidráulica.

Las construcciones rurales:

Concepto de gravedad: la plomada, nivel.—Los metales.—Aleaciones.—Transmisión del calor.

La electricidad en el medio rural:

La materia y la energía.—Constitución de la materia: Partículas, moléculas, átomos.—Magnetismo. Campo magnético.—Concepto de electricidad.—La corriente eléctrica; corrientes alterna y continua.—Diferencia de potencial.—Intensidad.—Aparatos de medida.—Inducción electromagnética.—Generadores.

Ciencias de la Naturaleza (para toda la rama)

El sector agrario:

Flora y fauna espontánea de la comarca.

El clima:

La atmósfera.—Humedad ambiental.—Vientos.—El ciclo del agua.—Accidentes atmosféricos.—Otros factores que influyen en el clima (corrientes marinas, latitud, etc.).—Iluminación e insolación.

El suelo:

Geología aplicada.—La vida en el suelo.—La erosión.

El monte:

Botánica.—La vida en la tierra.—Relación entre los seres vivos.—Equilibrio ecológico.

Los cultivos:

Botánica: morfología y fisiología vegetal.—Insectos de interés agrícola.—Caracteres generales.—Ciclos biológicos.

El ganado:

Anatomía y fisiología de animales domésticos.

Maquinaria agrícola:

Petróleo.—Orígenes, extracción.—Productos derivados.

Las construcciones rurales:

Minerales básicos para materiales de construcción.

La electricidad en el medio rural:

Producción de energía eléctrica.—El agua como fuente de energía.

Técnicas de expresión gráfica (para toda la rama)

Confección de gráficos estadísticos.

Mapas.

Representaciones gráficas de explotaciones, instalaciones, etc.

Cuaderno de la explotación.

Elaboración de gráficos (isotermas, isobaras, etc.).

Gráficos térmicos y pluviométricos.

Muestrario de tipos de suelo.

Interpretación de curvas de nivel.

Herbario de especies forestales.

Murales de prevención de incendios.

Croquis de situación de montes en la comarca y maquetas de zonas de recreo.

Confección de muestrarios de semillas. Herbarios.

Mapas de cultivos.

Esquemas de morfología y fisiología vegetal.

Fotografías del ganado.

Gráficos anatómicos y fisiológicos del ganado.
Silueteado.
Diseño sobre anatomía y fisiología de animales domésticos.
Representar gráficamente los distintos tipos de motores.
Confección de maquetas.
Instalaciones.
Grupos de discusión sobre diversos sistemas de motores.
Utilización de carteles, medios audiovisuales, etc.
Confección de planos, croquis y maquetas de todo tipo de construcciones.
Esquemas de instalaciones eléctricas.

Tecnología (para toda la rama)

Importancia del sector agrario en la comunidad nacional.
Distribución de la producción agrícola, ganadera y forestal.
La emigración.
El Mercado Común.
La vida rural en las distintas regiones españolas.
La empresa agraria.
Factores de producción.
Tipos de empresa.
La agricultura de grupo.
Tenencia de las tierras.
La sucesión en la empresa.
Relaciones del agricultor: privadas, oficiales y mercantiles.
La vida rural.
Prevención de accidentes.
Climatología agrícola: regiones climáticas españolas.
Prevención de daños producidos por fenómenos meteorológicos.
Seguros.
Características de los suelos.
Relación del suelo con los cultivos.
Conservación de suelos.
Características técnicas y económicas de los productos del monte en la comarca.
Caza y pesca.
Incendios forestales.
Conservación de la Naturaleza. Principios generales.
Alternativas de cultivos de la comarca.
Estudio de los diferentes cultivos de la comarca: técnicas de su producción y recolección.
Características técnicas y económicas de las especies y razas explotadas en la comarca.
Análisis de las técnicas y sistemas de producción animal en la comarca.
Motor de combustión.
Motor de explosión.
Sistema eléctrico.
Sistema de refrigeración.
Sistema de alimentación.
Sistema de engrase.
Transmisión.
Aplicaciones del tractor.
Carburantes y lubricantes.
Cuidados del tractor.
Prevención de accidentes con el tractor.
Características constructivas de las instalaciones rurales.
Iniciación a carpintería, fontanería, albañilería, pintura y decoración.
Materiales de construcción.
Accidentes de trabajo.
Aplicaciones de la energía en el medio rural.
Transporte de energía: transformación y utilización.

Electrodomésticos.
Prevención de accidentes.

Prácticas (para toda la rama)

Estudio estadístico de producciones agrarias en la comarca.
Censo de población comarcal.
Censo ganadero comarcal.
Confección de todo tipo de documentos públicos y privados.
Gestiones frecuentes del agricultor.
Construcción de estación meteorológica: manejo de aparatos e interpretación de datos.
Toma y remisión de muestras de tierra. Hoja de datos.
Perfiles de suelos.
Distinción de suelos (arenoso, limoso, arcilloso, etc.).
Identificación de especies forestales.
Identificación de especies ornamentales.
Medición y cubicación de árboles.
Multiplicación de plantas. Viveros.
Realización de trabajos relacionados con los cultivos de la comarca.
Medición de parcelas.
Marqueo de plantaciones.
Reconocimiento de especies y razas ganaderas de la comarca.
Manejo del ganado.
Marcaje del ganado.
Tractor.
Conservación, cuidados y conocimientos de las piezas. Manejo.
Realización de pequeñas obras de albañilería, fontanería, carpintería, etc.
Reparaciones en edificios e instalaciones.
Pequeño taller doméstico.
Realización de pequeñas instalaciones.
Reparaciones eléctricas.

3. RAMA MARÍTIMO-PESQUERA.

Matemáticas (para toda la rama)

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química (para toda la rama)

Hidrostática.
Fuerzas: su composición y representación.
Centro de gravedad. Equilibrios. Máquinas.
Presión: su concepto.
El sonido: su propagación y reflexión.
Gases. Leyes fundamentales. Disoluciones. Difusión. Osmosis.
Electromagnetismo.
Principios fundamentales de la dinámica.
Electro-química. Estructura de los principios inmediatos alimentarios.

Ciencias de la Naturaleza (para toda la rama)

Los seres vivos en el medio marino.
Variables físicas del agua del mar.
Materia y energía. Origen de los océanos, y evolución del relieve y acantilado.
Maderas, materiales siderúrgicos, metales y plásticos.
Incrustaciones marinas y parasitaciones.
El tiempo atmosférico: vientos, nubes y corrientes.
Fenómenos de descomposición orgánica, parasitismo.

Vida de los peces. Características generales de las principales especies marinas.

Reproducción natural y artificial de las especies marinas.

Características físicas y biológicas del fondo del mar.

Atmósfera: sus capas altas.

Anatomía y fisiología humana. Fundamentos de la alimentación humana.

Técnicas de expresión gráfica (para toda la rama).

Generalidades:

Útiles, rayado, paralelas y perpendiculares con empleo de plantillas.

Dibujo geométrico: Angulos, paralelismo y perpendicularidad, proporcionalidad y escalas, triángulos y cuadriláteros, circunferencias y tangencias, polígonos regulares, óvalos, cónicas y curvas cicloidales.

Proyección diédrica: Generalidades.

Normalización formatos, líneas normalizadas, vistas, secciones y roturas. Acotaciones, roscas, croquis sencillos y dibujos a escala.

Dibujos de buques:

Secciones fundamentales.

Siluetas.

Gráficas: su interpretación.

Interpretación y dibujo de símbolos básicos en radio.

Esquemas.

Interpretación y dibujo de símbolos básicos en electricidad.

Tecnología (para toda la rama).

Tecnología naval y pesquera:

Geometría del buque, equipos. Averías. Técnicas. SEVIMAR. Trabajos generales del marinero relacionados con el mantenimiento del buque. Concepto de rumbo y gobierno.

Tipos de buques de guerra y servicios de los mismos.

Tipos de buques mercantes: sus características técnicas. Utilización de los espacios de carga. Medios de carga y descarga.

Características técnicas de los buques pesqueros. Diversos métodos de capturas.

Diferentes tipos de embarcaciones deportivas. La navegación a vela.

Elementos auxiliares de carga y descarga.

Conocimiento general de los elementos empleados en la pesca. Cuidados a tener con el pescado a bordo.

Ostricultura y mitilicultura.

Peligros del fondo del mar. Auxilios bajo el mar y medicina del buceo.

Emisores y receptores de radio. Relaciones entre frecuencia y longitud de ondas.

Máquinas térmicas empleadas en la propulsión de los barcos.

Generadores electro-químicos y de inducción.

Socorrismo.

Geografía marítima y económica:

El globo terráqueo: Océanos y continentes. La mar como medio físico. La mar como medio biológico. Rutas y puertos comerciales. Areas pesqueras.

División marítimo-militar. Dotaciones.

Mercancías objeto de tráfico por mar.

Puertos comerciales. Interland.

El transporte de mercancías por mar y su influencia en las economías nacionales.

Estudios de las poblaciones pesqueras.

Características del litoral español a fines de cultivos marítimos. Especies objeto de cultivos.

Reglamentación marítima:

- Aguas jurisdiccionales.
- Faros y balizas.
- Reclutamiento y reemplazo de la marinería.
- Cuadro indicador de tripulaciones.
- Legislación pesquera.
- Regatas y competiciones náuticas.
- Personas que intervienen en el comercio marítimo. Banderas de conveniencias. Fletamentos. Estibadores portuarios.
- Vedas y restricciones.
- Reglamento de actividades subacuáticas.
- Nociones sobre la reglamentación internacional.
- Cartilla sanitaria del hombre del mar.

Cultura marítima:

- Los océanos. Descubrimientos geográficos. Influencia de la mar en las civilizaciones.
- Evolución de las naves y de la navegación a través de la historia.
- Organización y funciones de la Marina de Guerra.
- Comandancias de Marina. Breve historia de la Marina de Guerra.
- Tipos de buques mercantes.
- Diferentes tipos de buques de pesca.
- Importancia de la industria pesquera.
- Su evolución a través del tiempo.
- El deporte en la mar y titulaciones deportivas.
- El comercio marítimo.
- Nociones sobre cultivos marinos.
- Diversos modos de practicar el buceo.
- Las ondas de radio para el transporte de la información.
- Evolución de la propulsión a través del tiempo.
- Generación y uso de la energía eléctrica a bordo del buque.
- Régimen alimentario, vestido y calzado del hombre del mar.

Prácticas (para toda la rama)

- Prácticas de mantenimiento del buque.
- Cabos y nudos: manejo, confección y conservación.
- Manejo y conservación de maquinillas y chigres.
- Prácticas de timón. Manejo de botes.
- Utilización de chalecos salvavidas. Cohetes y bengalas.
- Manejo y revisión de balsas salvavidas.
- Visitas a buques de guerra.
- Determinación práctica de espacios de carga.
- Manejos de tensores, trincas y accesorios.
- Manejo de mangueras y elementos de limpieza.
- Taponamiento de vías de agua y encajonadas.
- Apuntalamientos. Manejo de extintores y elementos de C. I.
- Otras prácticas de Seguridad Interior.
- Manejo de maquinillas de pesca. Polea motriz y otros accesorios.
- Navegación a vela en embarcaciones deportivas.
- Atar, coser y repara diferentes artes y aparejos.
- Manejo de receptores de radio.
- Sintonización de emisoras en el receptor, conociendo su frecuencia o longitud de onda.
- Manejo de herramientas.
- Monturas sencillas.
- Prácticas de natación y buceo.

4. RAMA DEL METAL

Matemáticas (para 4.1 y 4.2)

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química (para 4.1 y 4.2)

Introducción a la Física. Nociones generales.

Magnitudes físicas. Sistemas de unidades.

Nociones de cálculo vectorial.

Cinemática. Generalidades. Movimientos rectilíneos.

Estática. Composición de fuerzas. Condiciones de equilibrio.

Hidrostática. Generalidades. Teorema de Pascal y de Arquímedes.

Aerostática. Presión atmosférica. Barómetros. Idea de máquina neumática.

Acústica. Propagación y cualidades del sonido.

Calor y temperatura. Efectos del calor. Escalas termométricas. Transmisión del calor.

Electrostática. Ley de Coulomb. Campo eléctrico. Potencial eléctrico. Condensadores.

Electrodinámica. Corriente eléctrica. Energía de la corriente eléctrica. Corrientes derivadas. Leyes de Kirchoff.

Magnetismo. Imanes, campo magnético creado por corrientes eléctricas.

Optica. Propagación, reflexión y refracción de la luz.

Introducción a la Química. Nociones generales.

Constitución de la materia. Estructura atómica y molecular.

Nomenclatura y notación química.

Ciencias de la Naturaleza (para 4.1 y 4.2)

Las relaciones del hombre con el medio natural.

La geografía humana.

La población.

La Naturaleza y el sector primario:

— La agricultura: Acondicionamiento y explotación de la tierra.

— Agricultura intensiva y extensiva.

— Instrumentos agrícolas.

— Diversos métodos de explotación.

— El hábitat rural.

— La ganadería.

— La pesca.

— La riqueza forestal.

La Naturaleza y el sector industrial:

— La energía.

— Fuentes de energía.

— Las materias primas: minerales, vegetales y animales.

— La industria: pesada, de equipo y ligera.

— Las zonas industriales.

La Naturaleza y el sector servicios:

— El comercio y los transportes.

— Comercio interior y exterior.

— Transportes terrestres, marítimos y aéreos.

El hábitat urbano:

— El crecimiento de la ciudad y sus problemas.

La conservación de la Naturaleza.

Técnicas de expresión gráfica (para 4.1 y 4.2)

Igual que técnicas de expresión gráfica para 1.1.

Tecnología

Conocimientos de materiales:

Aceros. Fundición. Productos no férricos y sus aleaciones: Identificar por su aspecto, por sus características mecánicas y por sus aplicaciones

Formas comerciales de los metales:

Chapas. Barras. Perfiles. Tubos: Identificar por su forma y dimensiones.

Piezas fundidas: Idea de su obtención.

Piezas forjadas: Idea de su obtención

Tratamientos térmicos:

Temple. Recocido y revenido: Finalidad y propiedades y proceso elemental para obtenerlos.

Metrología:

Instrumentos de medida: Cintas métricas. Reglas graduadas. Calibres pie de rey. Transportador y goniómetro: Terminología. Características y aplicaciones de cada uno de ellos.

Instrumentos de verificación: Para superficie planas: Regla. Mármol. Descripción y modo de empleo.

Para comprobar ángulos: Escuadras. Plantillas. Otros instrumentos. Descripción y modo de empleo.

Trazado:

Trazado plano y al aire elemental: Finalidad y forma de cada una de las clases de trazado.

Instrumentos de trazado: Descripción y modo de empleo. Técnica de la operación.

Operaciones a mano:

Limado: Aserrado, Burilado y cincelado. Roscado: Finalidad. Herramientas utilizadas. Terminología y características de las mismas. Técnica de cada una de las operaciones.

Herramientas auxiliares:

Alicates. Tenazas. Entallas. Llaves. Atornilladores. Martillos. Machos. Otras herramientas: Descripción diferentes clases y modo de empleo.

Normalización:

Objeto. Ventajas. Normas.

Tolerancias de fabricación: concepto elemental.

Acabado superficial: Signos de mecanizado.

Elementos de unión:

Unines fijas: soldadas, remaches, zunchadas.

Uniones desmontables: pasadores, tornillos, tuercas y otros elementos normalizados.

Identificación de estos elementos por su forma y dimensiones. Características y aplicaciones.

Operaciones a máquina:

Taladrado: su objeto.

Máquinas taladradoras: clasificación, terminología y características.

Herramientas: Terminología características, ángulos principales, técnicas de la operación.

Procesos de trabajo:

Finalidad de los procesos. Aplicación a trabajos elementales y a la obtención de piezas simples en superficies asociadas.

Normas de seguridad y conservación:

Las relativas a las operaciones que se realizan y a las herramientas que se utilizan.

Prácticas**Metrología:**

Medida: Sobre elementos reales, medir con cinta métrica regla graduada, pie de rey y goniómetros.

Verificación: utilización sobre elementos reales de reglas de verificación, escuadras, mármoles y plantillas.

Operaciones a mano:

Limado: Limar con precisión ordinaria: superficies planas, planas paralelas, planas en ángulo, superficies cóncavas y convexas.

Trazado elemental: En el plano, trazar rectas paralelas y perpendiculares, arcos de circunferencia y figuras geométricas. Al aire, utilizando mármol, gramil y escuadra, trazar rectas paralelas y perpendiculares.

Aserrado de pletinas, chapa fina, tubos y perfiles.

Remachado: Unión de placas y perfiles.

Burilado y cincelado: Realización de ranuras, chaflanes, cincelado plano y cortes en chapa fina.

Roscado: Utilización de los machos para el roscado de agujeros pasantes y de las terrajas para roscar varillas y tubos.

Afilado: En la electroafiladora, afilar puntas de trazar granetes, cinceles, buriles y brocas.

Conformación: Mediante doblado y curvado, de varillas y chapa fina.

Operaciones en máquina:

Taladrado: De agujeros pasantes y ciegos. Agrandado de agujeros. Agujeros tangentes para cortado de piezas. Avellanado. Agujeros procurando respetar la distancia entre centros.

Operaciones combinadas:

Aplicación de las operaciones anteriormente mencionadas, a la realización de montajes elementales utilizando chapas, pletinas y perfiles.

5. RAMA ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA**Matemáticas (para 5.1 y 5.2)**

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química (para 5.1 y 5.2)

Introducción a la Física. Nociones generales.

Magnitudes físicas. Sistemas de unidades.

Nociones de cálculo vectorial.

Cinemática. Generalidades. Movimientos rectilíneos.

Estática. Composición de fuerzas. Condiciones de equilibrio.

Calor y temperatura. Efectos del calor. Escalas termométricas. Transmisión del calor.

Electrostática. Ley de Coulomb. Campo eléctrico. Potencial eléctrico. Condensadores.

Electrodinámica. Corriente eléctrica. Energía de la corriente eléctrica. Corrientes derivadas. Leyes de Kirchoff

Magnetismo. Imanes, campo magnético creado por corrientes eléctricas.
 Potencia y energía eléctricas. Transformación en calor. Ley de Joule. Medida de potencia. Aparatos de calefacción. Materiales adecuados.
 Generadores eléctricos. Clasificación y características. Acoplamientos.
 Receptores eléctricos. Clasificación y características.
 Circuitos con generador y receptor. Características. Aplicaciones.
 Corrientes alternas. Generadores. Valores instantáneos, máximos y eficaces. Corrientes polifásicas.

Ciencias de la Naturaleza (para 5.1 y 5.2)

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1.

Técnicas de expresión gráfica (para 5.1 y 5.2)

Igual que técnicas de expresión gráfica para 1.1.

Tecnología (para 5.1)

Técnicas mecánicas:

Puesto de trabajo del ajustador.

Técnicas de medidas. Aparatos de medida y verificación.

Técnicas de trazado. Aparatos de trazado.

Limado.

Aserrado de metales. Útiles y herramientas.

Cinzelado y burilado. Útiles y herramientas.

Roscado. Tipos de roscar. Características. Útiles y herramientas.

Trabajo de metales en frío.

Soldaduras blandas.

Conocimientos de materiales:

Propiedades mecánicas de los materiales.

Propiedades químicas de los metales: Oxidación y corrosión metálica. Aleaciones resistentes a la oxidación y corrosión. Medios de protección contra la corrosión.

Aleaciones.

Materiales aislantes.

Materiales conductores: hilos y cables.

Manejo y preparación de conductores:

Empalmes y derivaciones.

Terminales.

Resistencias de contacto.

Instalaciones básicas de alumbrado:

Instalaciones de alumbrado con lámparas fluorescentes.

El alumbrado eléctrico. Unidades fotométricas.

Instalaciones de alumbrado con lámparas incandescentes.

Nociones sobre otros tipos de lámparas de iluminación.

Pequeño material de accionamiento y protección utilizado en las instalaciones del alumbrado. Dispositivos automáticos.

Diseños de cuadros de maniobras y protección.

Automáticos de escaleras.

Instalaciones de señalización utilizadas en viviendas, oficinas y edificios públicos:

Instalaciones de señalizaciones acústicas y ópticas.

Dispositivos de accionamiento y protección utilizados.

Bobinados básicos:

Construcción y montaje de electroimanes sencillos. Cálculo.

Bobinadores manuales y automáticos.

Tecnología (para 5.2)

Técnicas mecánicas:

Puesto de trabajo del ajustador.

Técnicas de medidas. Aparatos de medida y verificación.

Técnicas de trazado. Aparatos de trazado.

Limado.

Aserrado de metales. Útiles y herramientas.

Cinzelado y burilado. Útiles y herramientas.

— Roscado. Tipos de roscar. Características. Útiles y herramientas.

— Trabajos de materiales en frío.

— Soldaduras blandas.

Conocimientos de materiales:

Propiedades mecánicas de los materiales.

Propiedades químicas de los metales: Oxidación y corrosión metálica.

Aleaciones resistentes a la oxidación y corrosión. Medios de protección contra la corrosión. Aplicaciones a la soldadura de circuitos impresos.

Aleaciones.

Materiales aislantes.

Materiales conductores: Hilos y cables.

Manejo y preparación de conductores:

Empalmes y derivaciones.

Terminales.

Resistencias de contacto.

Terminales, zócalos y bases. Tipos, clasificación, aplicaciones, tanto para válvulas como para semiconductores, como para otros componentes. Regletas de conexión. Otros elementos de conexión. Bornas.

Procedimientos de desoldar. Normas y precauciones a tener en cuenta para desoldar. Absorción y repulsión del estaño. Puntas especiales para soldadores eléctricos. Herramientas especiales para desoldar (sold. estaño, torsiión y presión). Casos en los que no se puede desoldar y hay que sustituir.

Simbología. Simbología de componentes eléctricos. Normalización.

Prácticas (para 5.1)

Trabajos básicos de mecánica:

Iniciación al limado.

Limado de superficies planas. a escuadra y superficies curvas. Medidas.

Trazado.

Aserrado, cortes rectos y angulares.

Cinzelado y burilado.

Taladrado.

Roscado de orificos y varillas.

Corte, curvado y roscado de tubos metálicos.

Plegado de chapas.

Soldaduras blandas.

Manejo de conductores (hilos y cables):

Empalmes y derivaciones.

Preparación de terminales.

Soldaduras.

Instalaciones básicas de alumbrado:

Punto de luz simple.

Luces combinadas.

Alumbrado fluorescente.

Alumbrado centralizado.

Construcción de cuadros de maniobra y protección.

Automático de escaleras.

Bobinados básicos:

Construcción de moldes y carretes.

Bobinados sencillos al aire y con núcleos magnéticos.

Prácticas (para 5.2)**Trabajos básicos de mecánicas:**

Iniciación del limado.

Limado de superficies planas, a escuadra y superficies curvas. Medidas.

Trazado.

Aserrado, cortes rectos y angulares.

Cinzelado y burilado.

Taladrado.

Roscado de orificios y varillas.

Corte, curvado y roscado de tubos metálicos.

Plegado de chapas.

Soldaduras blandas.

Medir continuidad eléctrica. Aplicación de los distintos sistemas y aparatos.

Empalmes. Realización de diversos tipos de empalmes. Diversos tipos de soldadura. Conexiones a presión y torsión. Utilización de diversos tipos de soldadura y de soldadores.

Montado y desmontado de componentes. Aplicación de las diversas técnicas y técnicas auxiliares. Precauciones a tomar.

Polímetros. Utilización en medidas diversas. Ampliación de escalas. Errores. Precauciones.

Medida de resistencias. Circuitos serie, paralelo y mixto. Utilización de aparatos diversos. Precauciones.

6. RAMA QUÍMICA**Matemáticas (para 6.1 y 6.2)**

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química (para 6.1 y 6.2)

Igual que Física y Química para 4.1.

Ciencias de la Naturaleza (para 6.1 y 6.2)

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1.

Técnicas de expresión gráfica (para 6.1 y 6.2)

Igual que técnicas de expresión gráfica para 1.1.

Tecnología (para 6.1 y 6.2)

Elementos fundamentales en las instalaciones eléctricas.

Elementos en instalaciones de transporte de fluidos.

Bombas, motores y compresores.

Líquidos en movimiento. Caudales.

Secado de productos.

Variables físico-químicas. Medida. Unidades.

Materiales empleados en el laboratorio y en la industria química.

Conocimiento de los riesgos que comportan la mala utilización de materias y materiales.

Separaciones mecánicas. Tipos de filtros. Cribado. Centrifugas. Aplicaciones.

Separaciones térmicas. Cristalización. Destilación. Rectificación. Aplicaciones.

Separaciones electroquímicas. Aplicaciones.

Seguridad e higiene.

Prácticas (para 6.1 y 6.2)

- Manejo de instrumentos mecánicos sencillos. Su finalidad.
- Trazado, limado, serrado.
- Montaje de instalaciones eléctricas simples.
- Realización de conexiones (codos, tes, válvulas) en conducciones metálicas.
- Puesta en marcha, cebado, paro, de bombas, motores.
- Medida de caudales.
- Mechero.
- Trabajo del vidrio. Limpieza.
- Trabajo del corcho.
- Pesada. Balanzas.
- Desecación. Medida de humedad.
- Medida de presiones, volúmenes, temperatura, viscosidad, etc. con diferentes aparatos de medida.
- Determinación de puntos de fusión y de ebullición.
- Filtración. Separaciones sólido-líquido.
- Cribado. Granulometría.
- Cristalización.
- Destilación Normal. A vacío. Arrastre de vapor.
- Rectificación.
- Electrodeposición del cobre.
- Preparación de disoluciones.

7. RAMA TEXTIL

Matemáticas

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química

Igual que Física y Química para 4.1.

Ciencias de la Naturaleza

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1.

Técnicas de Expresión Gráfica

Igual que Técnicas de Expresión Gráfica para 1.1.

Tecnología

La Empresa Textil. Concepto y objetivos de las empresas dentro de los campos profesionales textiles: hilados, tejidos, género de punto, química textil, etc.

Dependencia y características en cada una de estas profesiones y dependencias comunes.

Puestos de trabajo y sus específicas características.

Fibras textiles. Diferencias esenciales de las fibras textiles según su procedencia: animales, vegetales, minerales, artificiales y sintéticas.

Numeración textil. Procedencia y justificación de los distintos sistemas de numeración de los hilos. Importancia de las equivalencias entre ellos. Fórmulas: conocimientos de sus datos y resultados.

El laboratorio textil. Su importancia para la calidad del producto fabricado. Valores analizables en el mismo: longitud de la fibra, resistencia, regularidad, número y torsión de los hilos. Microscopía.

Acendicionamiento. Tasas legales. Influencia de la humedad de las materias en el proceso de fabricación.

Características mecánicas de las máquinas de hilatura. Organos operadores, sentidos de giro, velocidades, estirajes, engranajes de cambio, etc. Esquemas de las máquinas. Aspectos principales del mantenimiento de la maquinaria de hilatura. Normas generales de seguridad industrial aplicadas a esta maquinaria.

Maquinaria de tejidos. Estudio de las características mecánicas del urdidor y del telar (con o sin maquineta). Mantenimiento y normas de seguridad.

Máquinas de género de punto. Puntos más característicos (desde el punto de vista mecánico) de estas máquinas. Problemas generales de mantenimiento y normas de seguridad.

Maquinaria empleada en las industrias de química textil. Estudio tecnológico de la misma: aspectos mecánicos más importantes y característicos. Mantenimiento de estas máquinas y normas de seguridad en el manejo de las mismas.

Teoría de tejidos. Ligamentos y su representación en el papel. Escaionado y bases de evoluciones. Ejercicios varios.

Ligamentos simples. Derivados de los ligamentos simples. Ordenes de remetido. Picado.

Prácticas

Visitar algunas empresas textiles de la comarca tratando de conocer directamente las principales características del trabajo en ellas.

Efectuar organigramas de las empresas visitadas y resumir las principales condiciones que toda empresa textil debe tener en cuenta. Primeras materias, aspectos de la maquinaria utilizada, importancia de los factores de luz, calor, y humedad, etc.

Estudios al microscopio del laboratorio textil de la Escuela, de diversas fibras (vegetales, animales, minerales, artificiales y sintéticas) utilizadas en la industria textil. Analizar algunas de ellas mediante reactivos. Procurar que, en lo posible, cada alumno pueda disponer y ordenar su propio pequeño muestrario de las mismas, especialmente de las más utilizadas en la industria textil de la comarca en que esté enclavada la Escuela.

Proponer distintos problemas en los cuales el alumno tenga que utilizar los distintos sistemas de numeración textil: inglés, francés, métrico inverso, catalán y Tec. Se tendrá en cuenta la fibra o fibras más utilizadas en la comarca de ubicación de la Escuela a la hora de efectuar las aplicaciones prácticas de numeración mencionadas.

Utilización de los siguientes aparatos de laboratorio en especial y de cualquiera otro de que se disponga en la Escuela o pueda utilizarse en colaboración con las empresas colaboradoras: aparato Baer, dinamómetro, filoplano, aspe y cuadrante, torsiómetro, etc.

Mostrar prácticamente la influencia de la humedad en las distintas materias textiles durante el proceso de fabricación. Efectuar problemas sobre esta materia teniendo en cuenta las tasas legales.

Estudiar prácticamente el aspecto mecánico de las máquinas de hilatura, en especial sus órganos operadores, sentidos de giro, velocidades, engranajes de cambio, puntos de peligro, etc. Problemas principales del mantenimiento. Sería deseable poder contar con alguna máquina, aunque esté fuera de uso, para efectuar montajes en la misma y ver los problemas mecánicos que ello plantea. Efectuar algunos trabajos elementales de ajuste, torno y soldadura en el taller mecánico.

Prácticas para el conocimiento del telar y demás máquinas de tejidos (urdidores, canilleras, etc.). Montaje de algunos elementos de las mismas.

Prácticas (para idéntica finalidad a la anteriormente señalada) en las máquinas de género de punto.

Conocimiento práctico de las máquinas utilizadas en tintorería, estampados, aprestos y acabados.

Efectuar análisis ligotécnicos de diferentes muestras de tejidos con cuentahilos.

Análisis de densidades, contracción y peso de tejidos sencillos.

8. RAMA PIEL

Matemáticas (para 8.1, 8.2 y 8.3)

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química (para 8.1, 8.2 y 8.3)

Igual que Física y Química para 4.1.

Ciencias de la Naturaleza (para 8.1, 8.2 y 8.3)

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1.

Técnicas de Expresión Gráfica (para 8.1, 8.2 y 8.3)

A mano alzada:

Deberá ejecutar ejercicios de trazado segmentos rectilíneos en distintas direcciones y diferentes tamaños.

Trazará a pulso paralelas y perpendiculares.

Dibujará sin ayuda de regla, triángulos, cuadriláteros y polígonos en general.

Efectuará dibujos de aplicación, utilizando las formas geométricas estudiadas.

Dibujará a pulso polígonos estrellados y cuerpos geométricos fundamentales.

Dibujará, en color, reproducciones de calzado usado en la Historia de la Humanidad.

Dibujará esquemas de las características y líneas fundamentales de los tacones en diversos estilos: Luis XV, Bottier, Cubano, Alicia, etc.

Deberá dibujar las herramientas y útiles usados en zapatería y modelaje.

Efectuará dibujos de figuras humanas, estudiando las proporciones armónicas de las mismas.

Ejecutará ejercicios de sombreado.

Realizará ejercicios de simetría, aplicados a adornos de la puntera de los zapatos.

Deberá efectuar ejercicios prácticos de siluetas físicas de los zapatos, a mano alzada, sin plantillas.

Tecnología (para 8.1, 8.2 y 8.3)

Historia y evolución de la industria del calzado.—Paso del artesanado a la mecanización.—Estructura general de las secciones de fabricación.—Útiles y herramientas y máquinas utilizadas en cada sección.

Conocimiento de las materias utilizadas en la industria.—Papeles y cartulinas.—Cueros, pieles, materiales sintéticos y telas.—Colas, adhesivos.—Hilos de origen vegetal y sintético.—Tintes, ceras mordientes, brillantinas y lácas.—Reparadoras y otros productos químicos empleados para la confección y restauración del calzado.

Naturaleza y estructura de la piel.—Cueros de animales mayores.—Pieles de animales pequeños.—Defectos producidos durante la vida del animal.—Partes principales de una piel.—Presentación de las pieles a tenerías.—Cueros en verde.—Pieles frescas, desecadas, saladas y desecadas y saladas frescas.

Conocimientos y clasificación de las pieles cuyos animales tienen su aplicación en la industria.—Cuadro sinóptico.—Pieles exóticas policromadas.

Composición físico química de la piel.—Acción de algunos cuerpos sobre la piel.—Desinfección de las pieles.

Operaciones previas a la curtición.—Trabajos de Reibera.—Reblandecimiento, remojado y lavado.—Depilado y descarnado a mano y a máquina.—Desencalado y rendido.—Desengrasado y piquelado.

Curtición vegetal.—Materiales y extractos curtientes de origen vegetal.—Tecnología de la curtición vegetal.—Prácticas de la curtición vegetal.—Curtición en fosas.—Curtición a una y a varias cubas.—Curtición mixta y curtición en batanes.

Curtición mineral.—Sustancias curtientes de origen mineral.—Curtición al alumbre.—Curtición al cromo.—Curtición al hierro.—Práctica de la curti- ción al cromo.—Curtición a un baño y a dos baños.—Principales pieles cur- tidas al cromo.

Otros tipos de curtidos.—Teñido de los cueros.—Anilinas utilizadas para el teñido.—Barnizado e impermeabilizado de los cueros.

Determinación de los cueros y pieles por su procedencia, macho o hembra. Reconocimiento de la naturaleza de una piel por grano o epitelio.—Conoci- miento de los diferentes tipos de las pieles comerciales utilizadas en la industria y reconocimiento de las mismas según su naturaleza y el tipo de curti- ción.—Sus tiros, directo y apresto.

Nomenclatura del calzado.—Definiciones del calzado.—Zapato y bota.— Partes integrantes del calzado y diversos elementos componentes del mismo.

Diferentes tipos de calzado.—Modelos fundamentales para bebé, niño, chi- carro, cadete, señora y caballero.—Otros modelos de diversas procedencias y estilos.—Diversos sistemas de fabricación del calzado.—Fabricación tipo clavado, cosido y pegado, o combinación de algunos de los citados tipos.

Sistemas y unidades de medidas utilizados en la industria del calzado.— Punto francés, centímetro, pulgada, punto inglés, pie cuadrado, etc.—Cuadro de reducción de dichas unidades.

Prácticas (para 8.1, 8.2 y 8.3)

Manejo de los útiles y herramientas de las distintas profesiones.

Prácticas de dibujo de las siluetas de los distintos tipos de calzado.

Prácticas de diseño e iluminación de los distintos tipos de calzado en sus diversas perspectivas.

Prácticas de obtención de plantillas de hormas.

Prácticas de obtención de plantillas de los diversos tipos de calzado.

Prácticas de corte sobre papel.

Prácticas de corte sobre piel.

Prácticas de combinaciones sobre papel y piel.

Prácticas de corte de las distintas piezas de refuerzo.

Prácticas de corte de plantas y piezas de forro.

Prácticas de rebaje con cuchilla a mano.

Manejo de las distintas máquinas de rebajar y dividir piel.

Prácticas de las diversas formas de rebajado y dividido de piel.

Manejo de la máquina de picar.

Prácticas de las diversas formas de picado y festoneado.

Manejo de la máquina de utillaje de doblado.

Prácticas de doblado a mano y a máquina.

Manejo de los útiles y herramientas del montado a mano.

Prácticas de las operaciones del montado a mano y su aplicación al mon- tado con máquina.

Manejo de las distintas máquinas para el montado.

Prácticas de montado con máquina.

Manejo de las máquinas de: hacer la caja del tacón, rebatir, lijar y cardar.

Prácticas de aplicación de cercos entreplantas, plataformas y cuñas.

Prácticas de colocación de tacones a máquina.

Prácticas de encolado.

Manejo de la máquina de prensar y prácticas de prensado.

9. RAMA CONSTRUCCIÓN Y OBRAS

Matemáticas (para toda la Rama)

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química (para toda la Rama)

Igual que Física y Química para 4.1.

Ciencias de la Naturaleza (para toda la Rama)

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1.

Técnicas de Expresión Gráfica

Igual que Técnicas de Expresión Gráfica para 1.1.

Tecnología

La construcción: sus fines, historia y posibilidades.

Relación de profesiones integradas dentro de la familia profesional; profesiones principales y secundarias.

Profesiones de otras familias, relacionadas con la de la construcción; complementación con ésta y entre ellas.

Materiales. Conocimiento de las materias primas fundamentales; su obtención y procedencia.

Transformación y derivados de los materiales destinados al uso en las industrias; conocimiento real de los mismos.

Herramientas más usuales en las profesiones; descripción y uso determinado de las mismas.

Útiles y aparatos sencillos de medición y precisión: metro, escuadra, nivel, plomada, etc.; su manejo y utilidad.

Clasificación de las empresas industriales; su clasificación en orden al volumen de productividad y de obreros empleados.

Talleres artesanos.

Breves nociones de arquitectura.

Importancia de la Seguridad e Higiene en el Trabajo.

Prácticas

Ejecución de ejercicios prácticos sencillos, de las diversas profesiones, cuya finalidad primordial sea el conocimiento de los materiales y el manejo correcto de las herramientas.

10. RAMA MADERA*Matemáticas*

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química

Igual que Física y Química para 4.1.

Ciencias de la Naturaleza

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1.

Técnicas de Expresión Gráfica

Igual que Técnicas de Expresión Gráfica para 1.1.

Tecnología

Descripción, características y aplicaciones de las herramientas de mano (sierras, serruchos, formones, escoplos, gubias, garlopas, cepillos y demás herramientas y útiles).

Colas, tornillos, tirafondos.

Técnicas operativas con las diferentes herramientas: normas de seguridad.

Primeras materias, su tecnología y aplicaciones.

Limas, escofinas, lija, abrasivos.

Instrumentos de medida y trazado.

Técnicas de medir.—Medidas de magnitudes nonio.

Tecnología de los empalmes y ensambles.

La normalización.—Normalización en la madera, las herramientas y demás elementos empleados en carpintería y ebanistería.

Prácticas

Martillar y mancear: a) martillo; b) mazo.

Clavar y arrancar: a) clavos (puntas); b) tenazas; c) botador.

Acepillar, con herramientas manuales: a) garlopín; b) cepillo de desbastar; c) garlopa; d) cepillo de afinar; e) cepillo de curvas.

Trazar.—Comprobar.—Medir: a) lápiz y regla; b) escuadra; c) metro; d) gramil; e) falsa escuadra; f) cartabón; g) compás; h) plantillas.

Aprisionar piezas: a) presa de banco; b) gatos de aprieto (torniquetes).

Aserrar, con herramientas manuales: a) serrucho de costilla; b) serrucho ordinario; c) sierra de trocear; d) sierra de rodear.

Ordenar materiales: a) clasificación; b) conservación; c) ordenación.

Escoplear, con herramientas manuales: a) escoplos.

Barrenar, con herramientas manuales: a) berbiquí; b) barrenas de mano.

Entallar, con herramientas manuales: a) formones; b) gubias.

Afilar herramientas de corte: a) mollejón; b) piedra asentar filo.

Junta, con herramientas manuales: a) piezas de madera al ancho.

Apretar.—Prensar.—Encolar: a) Máquinas de aprieto (sargentos); b) prensas; c) colas.

Afinar con herramientas manuales.—Lijar: a) cuchilla de ebanista; b) lijas.

Atornillar: a) atornilladores.

Perfilear, con herramientas manuales: a) escofinas; b) limas; c) otras herramientas.

Ensamblar.—Empalmar.—Reforzar: a) piezas en línea; b) piezas en ángulo; c) reforzar y cabecear tableros.

Afilar cuchillas de ebanista: a) chaira (bruñidor).

Afilar herramientas de dientes: a) triángulos (limas); b) triscadores (entramadores).

11. RAMA HOGAR

Matemáticas

El número natural. Operaciones.

Divisibilidad.—m.c.d. y m.c.m.—Números primos.

El número entero. Operaciones.

El número racional. Operaciones.

Sistema métrico decimal.

Segmentos.

Ángulos.

La circunferencia.

Líneas poligonales. Poligonos.

Triángulos.

Cuadriláteros.

Simetrías.

Física y Química

Introducción a la Física. Nociones generales.

Magnitudes físicas. Sistemas de unidades.

Nociones de cálculo vectorial.

Cinemática. Generalidades. Movimientos rectilíneos.

Estática. Composición de fuerzas. Condiciones de equilibrio.

Dinámica del punto y del sólido rígido. Leyes de Newton.

Gravedad. Centro de gravedad.

Rozamientos. Máquinas.

Hidrostática. Generalidades. Teoremas de Pascal y de Arquímedes.

Aerostática. Presión atmosférica. Barómetros.
 Hidrodinámica. Teorema de Bernouilli.
 Acústica. Propagación y cualidades del sonido.
 Calor y temperatura. Efectos del calor. Escalas termométricas. Transmisión del calor.

Ciencias de la Naturaleza

- Las relaciones del hombre con el medio natural.
- La geografía humana.
- La población.
- La Naturaleza y el sector primario:
 - La agricultura: Acondicionamiento y explotación de la tierra.
 - Agricultura intensiva y extensiva.
 - Instrumentos agrícolas.
 - Diversos métodos de explotación.
 - El hábitat rural.
 - La ganadería.
 - La pesca.
 - La riqueza forestal.
- La Naturaleza y el sector industrial:
 - La energía.
 - Fuentes de energía.
 - Las materias primas: minerales, vegetales y animales.
 - La industria: pesada, de equipo y ligera.
 - Las zonas industriales.
- La Naturaleza y el sector servicios:
 - El comercio y los transportes.
 - Comercio interior y exterior.
 - Transportes terrestres, marítimos y aéreos.
- El hábitat urbano:
 - El crecimiento de la ciudad y sus problemas.
- La conservación de la Naturaleza.

Tecnología

Tecnología de Cocina:

Utensilios necesarios en una cocina. Vocabulario del menaje. Orden y limpieza en la cocina y en la preparación de los alimentos.

Modos de hacer la compra. Diferenciación entre mercado y supermercado. Ventajas e inconvenientes.

Almacén de comestibles. Imprevistos. Control de gastos de comestibles. Presupuesto para un mes y cantidad diaria por comensal.

Equivalencia de pesos y medida en la cocina. Cantidades de alimentos según la receta por persona.

Las legumbres. Generalidades. Diferentes tipos de cocción; cantidad por persona, modo de presentarlas. Epoca mejor del año para comprar.

Las patatas. Diferentes calidades. Epoca de las mismas. Diversos modos de preparación. Utensilios más adecuados para prepararlas.

El arroz. Características generales. Diferentes tipos. Tiempos de cocción. Formas más comunes de preparación.

Verduras. Características generales. Diferentes modos de preparación. Epoca de las verduras más comunes. Cantidad por persona.

Verduras que se consumen en frío. Diversos modos de presentarlas. Nombres que reciben según los diferentes costes. Epoca de las más comunes.

Las pastas. Diferentes tipos. Principales aplicaciones. Generalidades para la cocción.

Los huevos. Diferentes modos de preparación. Demostración de qué huevo está fresco.

Pescados. Características generales. Diversos tipos de pescado. Magros y grasos.

Mariscos y moluscos. Generalidades acerca de ellos. Epocas en las que se pueden consumir.

Las aves, gallina, pollo, pavo, etc. Características generales. Diversos modos de preparación y tiempo de cocción.

Las carnes. Diferentes clases de carnes: Primera, segunda y tercera. Carnes blancas, rojas; conservación y preparación. Modo de utilizar cada parte del animal para sacarle todo el partido.

Modos de aprovechar los restos de comida del día anterior. Alimentos que se pueden guardar en el refrigerador.

Alimentación y nutrición:

Alimentación y nutrición. La digestión.

Sustancias nutritivas. Clasificación.

Nociones generales sobre los hidratos de carbono, lípidos, proteínas y sales minerales.

Las vitaminas. Propiedades.

Características generales de: la leche, la carne, los huevos, los pescados, las leguminosas, los tubérculos, las frutas, los cereales, las grasas comestibles, las verduras y hortalizas.

Diferentes tipos de conservación de cada alimento.

Mantenimiento y conservación de la casa:

Necesidad e importancia de la limpieza en el hogar. Generalidades de: elementos que componen la suciedad.

Métodos de limpieza: aspiración, absorción, aglutinación, material.

Productos utilizados en la limpieza: jabones, detergentes, lejías, ácidos y derivados. Agua. Nuevos productos en el mercado.

Local destinado a guardar material y utensilios para la limpieza. Condiciones y generalidades.

Organización de la limpieza: diaria, semanal y periódica.

Normas generales que debe conocer la persona que realiza la limpieza. Cualidades, higiene, arreglo personal.

Distintos materiales que se encuentran en una casa. Estudio y tratamiento.

Limpieza diaria, orden a seguir en las distintas zonas del hogar.

Limpieza extraordinaria. Suelos: de mármol, piedra, parqué, terracota, baldosa catalana, terrazo, linóleo.

Limpieza de paredes pintadas: de aceite, de estuco, al temple, gresite, empapeladas, tapizadas.

Puertas y muebles. Limpieza según el material. Productos que se pueden utilizar.

Modo de combatir la carcoma y distintas enfermedades de la madera.

Limpieza de metales en general: distintos métodos a emplear. Modo concreto de limpiar: cobre, dorado, plata, bronce.

Prácticas

Mantenimiento y conservación de la casa:

Utiles necesarios en la limpieza. Armario de limpieza.

Productos utilizados en la limpieza. Aplicaciones.

Maquinaria (enceradora, aspiradora).

Reconocimiento de los materiales de construcción.

Productos en el mercado apropiados para cada tipo de material.

Limpieza ordinaria y extraordinaria de un cuarto de estar.

Limpieza ordinaria y extraordinaria de un dormitorio.

Limpieza ordinaria y extraordinaria de baños.

Limpieza de otras dependencias.

Limpieza de paredes y techos.

Limpieza de puertas y ventanas.

Limpieza de objetos de metal.

Limpieza de muebles.

Enfermedades de la madera. Inyectar carcoma.

Tratamientos textiles:

Las materias textiles: clasificación y origen. Fibras naturales y artificiales.

Los tejidos y sus clases. Tejidos más usados en la ropa de casa y en la ropa personal.

Limpieza y tratamiento de los distintos tejidos. El lavado y la limpieza en seco. Condiciones del lavado según los distintos tipos de tejidos.

Productos para el lavado y la limpieza en seco.

Planchado de la ropa. Técnica del planchado según tejidos y prendas.

Costura. Distintos tipos de costuras a mano y a máquina. Puntos de adorno.

Recepción y servicios:

Presentación y arreglo personal. Uniformidad, peinado y maquillaje en el puesto de trabajo. El buen gusto y las modas.

El tono de voz y el lenguaje.—Los modales. Prudencia y discreción profesionales.—La sinceridad en el comportamiento.

Uso y abuso del teléfono.—Modo de tomar y dar recados telefónicos. Recibimiento y atención a las visitas.—Las tarjetas de visita.

El servicio de la mesa.—Presentación personal adecuada.—Cómo se pone la mesa. Útiles necesarios.—La mantelería americana.—Colocación en la mesa de platos, cubiertos, cristalería.—Clases de cubiertos.—Elementos que componen la cristalería.—Complementos en la mesa.

Servicio auxiliar de la mesa.—Elementos que deben integrarlo: útiles del servicio, postres, vinos.

12. RAMA ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL

Matemáticas (para 12.1, 12.2 y 12.3)

Conjuntos.

Aplicaciones.

Relaciones binarias.

Estructuras.—Grupos.—Anillos.—Cuerpos.

El número natural.—Operaciones.

Divisibilidad.—m.c.d. y m.c.m.—Números primos.

El número entero. Operaciones.

El número racional.—Operaciones.

Sistemas de numeración.

Sistema métrico decimal.—Unidades inglesas.

Radicación.—Raíz cuadrada.

Proporcionalidad.—Aplicaciones.

Monomios y polinomios.

Fraciones algebraicas.

Coordenadas cartesianas rectangulares.

Ecuación de primer grado.—Ecuación de la recta.

Concepto de función.—Gráficas.

La ecuación de segundo grado.

La función exponencial y logarítmica.—Logaritmos.

Segmentos.

Ángulos.

La circunferencia.—El radián.

Líneas poligonales.—Polígonos.

Triángulos.—Rectas importantes en ellos.—Cuadriláteros.

Proporcionalidad de segmentos.—Semejanza.—Teorema de Thales.—Escalas.

Relaciones métricas en el triángulo rectángulo.

Polígonos regulares.—Longitud de la circunferencia.

Áreas de las figuras planas.

Física y Química (para 12.1, 12.2 y 12.3)

Igual que Física y Química para 4.1.

Ciencias de la Naturaleza

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1.

Técnicas de Comunicación (para 12.1, 12.2 y 12.3)

Noción de comunicación. Finalidad.
 Importancia de la correspondencia comercial.
 Principios generales de la redacción comercial.
 La carta comercial.
 Comunicaciones breves y de régimen interior.
 La instancia, el oficio y el certificado.
 Los signos de puntuación. Las incorrecciones.
 Nociones sobre redacción de diversas cartas comerciales.
 La carta circular.

Tecnología (para 12.1, 12.2 y 12.3)

Cálculo mercantil:
 Introducción.
 El capital y sus productos.
 El dinero: sistemas monetarios.
 Interés simple.
 Descuento.
 Equivalencia financiera.
 Vencimiento común.
 Vencimiento medio.
 Negociación de efectos.
 Cuentas corrientes.
 Cuentas de ahorro.
 Cuentas de crédito.
 Contabilidad:
 a) Contabilidad básica
 — Introducción.
 — El hombre y la Contabilidad.
 — Patrimonio: Sus elementos.
 — Inventario.
 — Variaciones del Patrimonio.
 — Metodología contable:
 Inventarios sucesivos: Partida doble.—Esquema de cuentas (cru-
 cetos).—Balances de comprobación.—Cuentas de resultados.—Regu-
 larización.—Balance activo y pasivo.—Inventario.
 — Legalización contable:
 Libro de inventarios y balances.—Libro Diario y Libro Mayor.
 b) Contabilidad operativa
 — Síntesis del procedimiento contable: Los servicios y su interrela-
 ción.—Caja.—Cuentas personales.—Compras.—Ventas.—Almacén.—
 Carteras de Valores.—Personal.—Contabilidad.—Diversos.
 — El plan de cuentas en general.—Aplicaciones de codificación: El
 procedimiento de DECALCO.
 Procedimientos mecanizados.

*Prácticas (para 12.1, 12.2 y 12.3)***Mecanografía:**

Conocimiento del teclado.
 Prácticas con la fila normal.
 — En la fila dominante.
 — En las filas normal y dominante.
 — En las filas inferiores.
 — En las filas normal e inferior.
 — En las filas normal, inferior y dominante.

Prácticas con la fila auxiliar.
Ejercicios de perfeccionamiento.
Ejercicios de velocidad (mínimo exigible en primer año, 100 pulsaciones por minuto).

Prácticas de oficina:

Introducción: La empresa.

Las comunicaciones y el tratamiento de la información en la empresa.

Impresos y documentos mercantiles.

Libros de Registro.

Archivos.

Ficheros.

Sistemas de clasificación.

Normalización de impresos y documentos.

Reproducción de documentos.

Destrucción de documentos.

Correspondencia. Recepción y distribución.

Prácticas de adiestramiento.

13. RAMA HOSTELERÍA Y TURISMO

Matemáticas (para 13.1, 13.2 y 13.3)

Conjuntos.

Aplicaciones.

Relaciones binarias.

Estructuras.—Grupos.—Anillos.—Cuerpos.

El número natural.—Operaciones.

Divisibilidad—m.c.d. y m.c.m.—Números primos.

El número entero.—Operaciones.

El número racional.—Operaciones.

Sistemas de numeración.

Sistema métrico decimal.—Unidades inglesas.

Radicación.—Raíz cuadrada.

Proporcionalidad.—Aplicaciones.

Segmentos.

Ángulos.

La circunferencia.—El radián.

Líneas poligonales.—Polígonos.

Triángulos.—Rectas importantes en ellos.—Cuadriláteros.

Simetrías.

Movimientos.

Proporcionalidad de segmentos.—Semejanza.—Teorema de Tales.—Escalas.

Relaciones métricas en el triángulo rectángulo.

Polígonos regulares.—Longitud de la circunferencia.

Áreas de las figuras planas.

Iniciación a la trigonometría.

Máquinas de calcular.

Máquinas registradoras.

Cotizaciones de moneda.—Cambios.

Física y Química (para 13.1, 13.2 y 13.3)

Materia y energía.—Principios de conservación de la materia y de la energía.—Constitución de la materia.—Propiedades generales de la materia.—Estados físicos de los cuerpos y propiedades de cada estado.—Fenómenos físicos y químicos.

Concepto y representación del movimiento.—Concepto de velocidad y aceleración.—Clases de movimiento.

Concepto de fuerza y su representación.—Medida de fuerzas.—Composición de fuerzas.—Equilibrio: sus clases.—Gravedad: centro de gravedad.—Peso de los cuerpos.

Densidad y peso específico: densímetros.

Nociones de trabajo y potencia.—Idea de las máquinas simples.—Aplicaciones de las máquinas simples a las herramientas y máquinas empleadas en la hostelería.—Acoplamiento de movimientos circulares: engranajes y poleas.

Principio de Arquímedes: Flotabilidad.—Idea de los compresores y bombas de vacío. Su aplicación en la hostelería.

Calor.—Termómetro.—Caloría y calor específico.—Calefacción y refrigeración.—Idea de los circuitos de refrigeración y calefacción y su aplicación a la hostelería.—Conservación de alimentos por medio del frío.

Ciencias de la Naturaleza (para 13.1, 13.2 y 13.3)

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1.

Técnicas de expresión gráfica (para 13.1, 13.2 y 13.3)

La imitación y la invención en el dibujo.—Formas planas y formas en relieve.—Simplificación de las formas hasta el límite geométrico.—Dibujo lineal y artístico.—Croquis y planos.—Esquemas y bocetos.—Perspectiva y proyecciones.—El dibujo en la hostelería y sus aplicaciones prácticas.

Dibujo geométrico o lineal: Instrumentos de dibujo.—Rotulación.—Trazado de paralelas, triángulos y cuadriláteros.—Polígonos regulares y estrellados.—Espirales, elipse, óvalo.—Elementos decorativos a base de regla y compás.—Grecas.—Escalas gráficas aplicadas a casos sencillos.—Semejanza.—Simetría.

Dibujo artístico: Instrumentos y material.—Rotulación. Bocetos de formas sencillas tomados del natural.—Ejercicios de decoración de espacios cuadrados, circulares, rectangulares y ovalados.—El círculo y el cuadrado como motivos ornamentales.—Entrelazamientos.

Tecnología (para 13.1)

Geografía turística:

Repaso de la geografía física de España. Las fronteras y costas españolas. Contrastes de nuestro clima. El paisaje.

Comunicaciones y transportes españoles por tierra, mar y aire desde el punto de vista turístico. La Red de Paradores Nacionales y Albergues de Carreteras. Principales rutas turísticas.

Concepto del turismo. Historia de su desarrollo.

Estructura de la clientela turística. Clase de turismo. Turismo nacional e internacional. Lugares de procedencia y destino de los turistas que visitan España.

La hostelería española y su desarrollo. Los complejos turístico-hoteleros. Agencias de viajes. Los balnearios. Los vinos y la gastronomía de España.

El patrimonio turístico nacional. Los museos, los castillos y demás centros de interés turístico. Los festivales. Las ferias y exposiciones. Los bailes regionales. Los deportes. Geografía y calendario de nuestras fiestas cívico-religiosas. Zonas turísticas españolas.

Decálogo del buen turista. Decálogo del buen hotelero.

La organización turística española.

Higiene de los locales.—Ventilación: Supresión de humos, vapores y olores.—Métodos de limpieza en cada dependencia.—Primeros auxilios en caso de accidente de trabajo.—La farmacia en el hotel.

Reglamento de seguridad e higiene en el trabajo aplicado a la hostelería. Riqueza calórica de los alimentos.—Elementos necesarios en la alimentación. Precauciones higiénico-sanitarias para la conservación de alimentos y bebidas.

Términos culinarios, cualidades del cocinero, importancia de la cocina y condiciones que debe reunir el local.

División de la cocina de un hotel importante: cuarto frío, cuarto de verduras, pastelería, cafetería, fregadero de los recipientes de cocina, despacho del jefe, placares y servicios y cámara frigorífica.—Partidas.

Maquinaria y utensilios de cocina: su evolución y características actuales. -Prevención de accidentes.

Distribución del trabajo en la cocina en las partidas de: Salsero, cuarto frío, carnes, pescadero, entradero, potajero, pastelero y familiar.

Orden diario del trabajo en la cocina: pedidos a mercado, limpieza y preparación de la cocina, con encendido de fuegos, provisión de géneros de economato, revisión de géneros sobrantes, orden de iniciación del trabajo propiamente dicha.—«El servicio», recogida y limpieza del lugar de trabajo.

Administración de la cocina en cuanto al perfecto aprovechamiento de los restos de los géneros cocinados, ahorro de gastos inútiles.—Conocimiento de precios y rendimiento de éstos.—Cálculo de cantidades aproximadas de huevos, hortalizas, pescados, carnes, aves, legumbres, pastas italianas, etc., según sea para guarnición o género principal del plato.

Cuidado que requieren los condimentos secos y su empleo. Almacenaje de los condimentos frescos, su necesidad y empleo.

Fondos de cocina; su división en fundamentales y auxiliares.—Aplicaciones.

Salsas básicas: aplicaciones y cuidados de las salsas «Demiglace», tomate, bechamel, velouté, holandesa, mayonesa y jugo ligado.

Hortalizas.—Definición, empleo, preparación, condimentación.—Epocas.

Legumbres secas.—Definición, propiedades, clase, preparación y condimentación.—Ensaladas, definición, propiedades, clases, sazonzamientos apropiados.

Potajes, cremas, sopas y consomés clarificados. Definiciones, propiedades, preparación y condimentación. Clases más usuales.

Entremeses y su división en calientes y fríos, montados, simples, compuestos, aperitivos y savories.—Composición de cada uno.

Tecnología (para 13.2)

Geografía turística igual que la de 13.1.

Higiene de los locales.—Ventilación: Supresión de humos, vapores y olores.—Métodos de limpieza en cada dependencia. Primeros auxilios en caso de accidentes de trabajo.—La farmacia en el hotel.

Reglamento de Seguridad e Higiene en el Trabajo aplicado a la Hostelería.—Riqueza calórica de los alimentos. Precauciones higiénico-sanitarias para la conservación de alimentos y bebidas.

Misiones de la camarera de pisos y del mozo de habitaciones.—Nociones sobre materiales de limpieza: cubos, escobas, bayetas, jabones, detergentes, paños, plumeros, escaleras, limpiametales, desinfectantes, lejías, desodorantes, etc. Carros de servicio.

Diversas formas de hacer las camas según su tipo.—Modos de hacer.—Clases y tipos de cama, colchones, almohadas, sábanas y toallas.—Tipos usuales en los establecimientos hoteleros según categoría.

Clases y tipos de lencería para restaurante, según su categoría y tipo. Clases y tipo de ropa utilizada en la cocina.

Transporte de la ropa sucia. Condiciones higiénicas.

Condiciones para el lavado de ropa, teniendo en cuenta su cantidad, clase de ropa y clase de suciedad.—Máquinas para el lavado de ropa.—Prevención de accidentes.

Condiciones para el secado de la ropa lavada. Centrifugación y centrifugadoras.—Tendederos, secadores.

Materiales necesarios para costura.

Condiciones que deben reunir las distintas clases de ropa para ser planchadas.—Diversos tipos de planchas.—Tablas, almohadillas y mangueros.—Máquinas de planchar eléctricas y de vapor.

Limpieza de habitaciones de salidas y ocupadas.—Preferencias para estas limpiezas.

Tratamiento de manchas de hierro, tinte, fruta, tinta de bolígrafo, etc.

Formas de avivar los colores.

Condiciones para el planchado de toda clase de ropas.—Repaso y ampliación de las máquinas de planchar.—Precauciones contra accidentes.

Tecnología (para 13.3)

Geografía turística igual que la de 13.1.

Higiene de los locales.—Ventilación: Supresión de humos, vapores y olores.—Métodos de limpieza en cada dependencia.—Primeros auxilios en caso de accidentes de trabajo.—La farmacia en el hotel.

Reglamento de Seguridad e Higiene en el Trabajo aplicado a la Hostelería.—Riqueza calórica de los alimentos. Elementos necesarios en la alimentación.—Precauciones higiénico-sanitarias para la conservación de los alimentos y bebidas.

Deontología elemental de la profesión.—Normas generales para el servicio de mesa.—Reglas higiénicas que debe observar todo el personal que trabaja en un restaurante, bar o cafetería. Importancia del servicio.

Diversos uniformes, su cuidado, limpieza de ropa, zapatos, cuellos y camisas de pechera almidonada, etc. Diversos tipos de uniformes.—Vestidos protectores.

Mobiliario de un comedor.—Mesas y sillas.—Ventajas e inconvenientes de los diversos modelos.—Conocimiento de los diversos modelos de tableros para ampliación y unión en distintas mesas.

Diversos tipos de aparatos y colocación del material en los mismos.—Preparación de comedor en la mecánica de la mañana y de la tarde.—Ventajas de montar un «buffet» en el restaurante.

Material y productos necesarios para la limpieza.

Normas generales para un buen servicio.—Cómo ha de prepararse una buena «mise en place» y su importancia para un mejor servicio.

El servicio dentro y fuera de la barra.

Vestuario en las horas de servicio.

Reglas de comportamiento de los empleados.

Arreglo y preparación del bar después de un primer servicio con vistas al siguiente.

Conocimiento sobre maquinaria de uso en el bar.

El personal, su composición y responsabilidad.

El servicio de comedor en la sala y en los pisos.—Relación entre sí.

Responsabilidad del personal en la sala en cuanto al material.

Ejercicios sobre material para distintos servicios o banquetes fuera y dentro de la casa.

«Buffets» y su preparación.

Prioridad en el servicio en el comedor, por sexo, edades o categorías.

Cuándo debe empezarse a servir la mesa.

Atenciones para con el cliente al sentarse o levantarse de la mesa.

Particularidades del servicio en sus varias modalidades de mostrador.

Algunas recomendaciones fundamentales sobre otras actividades que pueda tener el bar. Recepciones, aperitivos dentro y fuera del local, etc.

Prácticas (para 13.1)

Cuidados sobre manejo y conservación de maquinaria y utensilios de cada partida por las que pasen los alumnos.

Retirada de géneros de economato y su distribución dentro de las diversas partidas.

Preparación previa o «mise en place» referida a las diferentes partidas.

Recogida y colocación adecuada de restos crudos y cocinados para su mejor conservación.—Recogida y limpieza total del lugar de trabajo: fogón, mesas, etc.

Labores de ayudas referidas a las diversas partidas.

Preparación y conservación de consomé simple.

Preparación y conservación de fondos de pescado.

Hervido de diversas hortalizas y posterior conservación.

Preparado y hervido de pastas italianas. Conservación.

Limpieza y remojo de legumbres secas.—Preparación de platos básicos de legumbres secas.

Distribución adecuada de carnes de vaca, cerdo, etc.—Procedimientos de limpieza de piezas grandes.

- Limpieza y picado (sin racionar) de pescados.
- Despellejado y vaciado de conejo, liebre, etc.
- Limpieza de aves, su bridado y albardado.
- Corte y desalado de bacalao.
- Pelado, corte y conservación de huevos duros.
- Manejo de manga y cornet con géneros recuperables.
- Preparación de pescados y mariscos para su cocción.
- Preparación de moluscos crudos: ostras, etc.
- Limpieza, corte y preparación básica de hortalizas crudas o cocinadas para ensaladas. Terminación de ensaladas simples.
- Cuidados para la conservación de las grasas de fritura.
- Limpieza y corte de los distintos tipos de patatas: fritas, risoladas, vapor, noisette, soufflé, etc.
- Preparación de carnes para asar o brasear.
- Preparación de marinadas y salmueras.
- Preparación de pescados para caldo corto, escalfado o al horno.
- Repostería:
 - Cuidados sobre el manejo y conservación de maquinaria y utensilios de cada partida por las que pasen los alumnos.
 - Retirada de géneros de economato y su distribución dentro de las diversas partidas.
 - Preparación previa o «mise en place» referida a las diferentes partidas.
 - Recogida y colocación adecuada de restos crudos y cocinados para su mejor conservación.—Recogida y limpieza total del lugar del trabajo: fogón, mesas, etc.
 - Labores de ayuda referidas a las diferentes partidas.
 - Manejo de rodillo con géneros recuperables.
 - Manejo de la manga con géneros recuperables.
 - Preparación total de almibar para emborrachar.
 - Preparación de fruta para asar, saltear, compotas, mermeladas, macedonias, etc.
 - Preparación de la pasta quebrada salada.
 - Preparación de un batido para bizcocho sencillo.
 - Preparación de pasta de crepés.
 - Preparación de la pasta orly.

Prácticas (para 13.2)

- Prácticas de limpieza y puesta a punto de habitaciones de clientes: paredes, pisos, muebles, alfombras, lámparas, cuartos de aseo, etc. Revisión de habitaciones; limpieza de escaleras, pisos, vestíbulos, salones, etc.
- Limpieza y puesta a punto de las habitaciones y servicios del personal.
- Diversas formas de hacer las camas.
- Limpieza de alfombras y moquetas empleando aspiradora.
- Lavado de ropa a mano y a máquina.—Clasificación de prendas.
- Secado, recogida y ordenamiento de la ropa lavada.
- Limpieza y lavado de colchones y almohadas. Limpieza y conservación de mantas y cortinas.
- Utilización de máquinas aspiradoras, enceradoras y pulidoras.
- Elementos de costura a mano y a máquina: dobladillos, pespuntes, sobrehilados, cordoncillo, marcado de ropa, etc. Repaso elemental de lencería de pisos y restaurante.
- Planchado de ropa a mano y a máquina.
- Limpieza del restaurante como local.
- Limpieza de la cocina como local y de sus elementos: fregaderos, fogones, mesas, cámaras, frigoríficos, batería, etc. Limpieza y control de cubertería y cristalería.—Limpieza y control de vajilla.—Empleo de máquinas de fregar.
- Secado de distintos tipos de ropa en secadores.

Prácticas (para 13.3)

- Normas de higiene y aseo personal.—Normas sobre posturas y movimientos que deben adoptarse en el comedor.—Material propio del camarero.

Conocimiento del mobiliario y material del comedor (altura y formas de las mesas, mesas auxiliares, aparadores, carros calientes y carros de postes).—Preparación general.

Mecánica general del comedor.—Limpieza y conservación del mobiliario, de suelos encerados y alfombrados.—Repaso general del material.—Loza, cristalería y cubertería en plata o acero inoxidable.

Conocimiento de la lencería utilizada en el comedor.—Forma de hacer el cambio en lencería y reparto de la misma en mesas y aparadores.

Montaje de los aparadores.

Montaje del comedor.—Forma de poner manteles y muletones.—Forma de poner y cambiar los manteles sucios por los limpios.

Montaje de mesas.—Cubremanteles.—Colocación de loza, cristal y cubertería.—Servilletas.—Lugar del menaje en una mesa de cuatro o doce comensales.

Prácticas de servicios.—Transporte de platos emplatados.—Forma de cargar en la mesa caliente.—Fuente con o sin campana, soperas, legumbres, etcétera.—Manejo de las pinzas (cuchara y tenedor).—Servicio directo de fuente a plato.—Servicio en mesa auxiliar.—Cambio de cubiertos y platos al comensal.

Forma de pasar salsas y guarnición.—Servicio de vinos blancos y vinos espumosos desde cubos de hielo.—Servicios de cubitos de hielo.—Prácticas de servicio con bandejas.—Preparación de provisiones.

Confección de los diferentes vales a utilizar en el comedor y destino de cada una de las copias.

Montaje y servicios de desayunos en el comedor o en los pisos.—Montaje de bandejas para el servicio de desayunos, meriendas y comidas.—Montaje de bandejas para el servicio de café y de consomé para banquetes.

Montaje de mesas para banquetes en sus diferentes formas.

Prácticas sobre conocimiento de vinos y licores.

Servicio y conocimiento de quesos.

Servicio de postres.—Limpieza de la mesa.

Preparación de provisiones para viajeros.

Bar y cafetería:

Mecánica del bar y cafetería.—Conocimiento del material a usar, repaso y colocación del mismo.—Conocimiento de géneros necesarios para el funcionamiento del bar.—Conocimiento y manejo de la maquinaria, cafetera, molinillo de café, exprimidores, batidoras, máquinas de hacer y picar hielo, plancha, etc.

Limpieza de cámaras y colocación de géneros en las mismas. Conocimiento de los vales a usar en relación con otros departamentos: cocina, bodega, etcétera.

Práctica de servir toda clase de bebidas, refrescos, bebidas alcohólicas, infusiones, descorche de botellas y su conservación.

Servicio de limonadas con bandeja, forma de tomar los pedidos.—Servicio de tapas y raciones de aperitivos.—Preparación de «sandwiches» y otros preparados calientes en la plancha.

Preparación del bar.—Prácticas de servicios en sus diversas modalidades: café, bar, bar americano, cafetería. Prácticas de servicio.—Reposición de géneros para el servicio siguiente.

14. MODA Y CONFECCIÓN

Matemáticas

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química

Igual que Física y Química para 4.1.

Ciencias de la Naturaleza

Nociones de anatomía del cuerpo humano por regiones: cabeza, cuello, tórax, abdomen, extremidades.

Nociones sobre tejidos de recubrimiento y sostén del cuerpo humano.—Piel.—Glándulas cutáneas.—Panículo adiposo.—Huesos.—Grupos musculares fundamentales.—Columna vertebral.—Grandes articulaciones.

Crecimiento armónico del cuerpo humano.—Talla.—Volumen.—Proporciones.—Sus relaciones con el sexo y con la edad.

Cintura escapulo-humeral.—Dinámica del hombro.—Cintura pélvica.—Dinámica de la articulación de la cadera.—Anomalías más frecuentes de su anatomía externa.

La espalda.—Curvaturas normales de la columna vertebral.—Deformidades más frecuentes.—Otras deformidades de espalda y tórax con repercusión en la anatomía externa.

Técnicas de expresión gráfica

Corte de artesanía o sobremedida:

Longitud y divisiones de la cinta métrica (sistema decimal y anglosajón, yardas y pulgadas).

Convertibilidad por medio de la representación gráfica de escalas, proporciones.

Juegos de plantillas (escuadra y cartabón).

Pruebas geométricas de ángulos, triángulos, cuadriláteros y otros polígonos. Simetrías, curvas de 1.º y 2.º grados, enlace. Las medidas fundamentales del cuerpo humano tomadas en los dos conos unidos por sus bases menores que corresponden a la espalda, pectoral, cintura, contorno y longitud.

Relación correcta entre estas dimensiones, representada a través de las figuras geométricas básicas y las complementarias. Desarrollo de troncos de cono con terminales en gola doble y sencilla, correspondiendo a las mangas y sisas, en corte central y lateral.

Patronajes.—Aplicación gráfica sobre las bases de medida, despieces, figuras geométricas, desarrollos y despieces, trasladándolas al papel Manila que ha de servir de patrón.

Trazado sobre telas de colores lisos teniendo en cuenta hilos y bieses.—Trazado sobre telas estampadas o labradas, buscando, además de hilos y bieses, las simetrías armoniosas de correspondencia en todos los despieces.

Confección de artesanía.—Tablas de correlación entre agujas e hilos.

Croquis acotados de piezas fundamentales de la máquina de coser: Prensatelas, canillero, bielas, lanzadera, tornillo tensor del hilo, dobladillero, etc.

Esquemas eléctricos sencillos del motor y correlación del pedal de contacto y acelerador.

Dibujos de mano alzada de volutas, hojas y otros elementos de adornos que se consideraran como dibujos complementarios para los trabajos de bordado a máquina, a dos agujas, en zigzag, etc.

Tecnología

Los tejidos: Tejidos de calada, tejidos de punto, no tejidos con conglomerados. Fabricación tejidos. Telar.

Los hilos: Tipos de hilos, urdimbre, trama para género de punto.

Las fibras textiles: Clasificación de fibras, propiedades, características y usos.

Características de la industria de la confección: Tecnológicas, especialización, moda, equipo productivo, automatización.

Principios básicos de simplificación del trabajo. Ejercicios prácticos.

El método y su mejora. Ejercicios prácticos de puestos de trabajo.

Estudio de tiempos. Manejo del cronómetro, prácticas de valoración de actividad.

Descomposición de prendas. Lista de fases, máquina de tiempos concedidos.

Estudio de cadenas. Ejercicios prácticos en partes de prendas.

Prácticas

Proceso a seguir en la técnica del patronaje. Patronaje a medida y patronaje industrial: diferencia. Trazado de patrones de prendas tipo.

Variantes de los patrones básicos—hombros, cuello—, vientre, estatura.

Transformación en los patrones básicos. Piezas, bolsillos, canesú, costadillos, fruncidos, tipos de mangas, etc.

Escalado tallas manual. Aplicación de las tallas normalizadas españolas (TNE).

Industrialización de patrones base. Ejercicios prácticos. Normas.

Escalado de tallas mecánico. Ejercicios prácticos manejando distintos aparatos.

Realización de patrones plantilla. Cuellos. Cantos. Bolsillos. Tapetes. Botones, etc.

Ficha técnica. Confección y manejo de distintos tipos de ficha según prendas. Esquema de diversos documentos. Normalización de medidas de prenda.

Estudio de marcadas. Ejercicios prácticos: tallas simples y tallas combinadas.

Trazado de los patrones complementarios. Ejercicios de patrones, de forro, entretelas, etc.

Manejo de máquinas de coser (máquina sin hilo). Ejercicios de costuras sobre papel. Control de tiempos.

Costuras fundamentales (sobre tejidos). Ejercicios prácticos con control de tiempos.

Mantenimiento y conservación de la máquina. Limpieza y engrase. Desmontar y montar las partes esenciales del mecanismo de puntada galgado y afinado de puntadas.

Partes de prenda. Cortar y confeccionar: Cuellos y puños de camisa, aberturas de manga de camisa, braguetas de pantalón, bolsillos de camisa, pantalón, americana, etc., canesús, ojales militares, carteras, ribetear bordes al hilo y al bias.

15. RAMA SANITARIA

Matemáticas

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química

Igual que Física y Química para 11.1.

Ciencias de la Naturaleza

Nociones de anatomía y fisiología humanas:

Topografía general del cuerpo humano.—Funciones de relación.—Sistema óseo, articulaciones.

Propiedades esenciales de los músculos.—Estudio elemental del trabajo muscular.

Anatomía funcional de la columna vertebral.

Aparato locomotor; estudio somero anatómico-funcional del esqueleto.

Organos de los sentidos; somera descripción de cada uno de ellos; función general de los mismos.

Aparato digestivo.—Cavidad bucal y sus anejos.—Estómago, intestino.

Fisiología del aparato digestivo.—Digestión, evacuación del contenido gástrico.

Glándulas anejas del tubo digestivo.—Hígado, páncreas: secreción y función.

Aparato circulatorio.—Descripción y estructura.—Sangre, linfa.—Corazón, vasos sanguíneos.

Fisiología del aparato circulatorio.—Visión general de la circulación mayor y menor, pulso, presión sanguínea.—Circulación linfática.

Aparato respiratorio.—Vías aéreas superiores e inferiores.—Descripción somera. Tejido pulmonar.

Los movimientos respiratorios.—Respiración normal y forzada. Cambios gaseosos. Respiración celular.

Regiones participantes en los fenómenos mecánicos de la respiración: Tórax, diafragma, pleura.

Aparato urinario.—Riñones, uréteres, vejiga y uretra. Secreción y eliminación de la orina. Micción. Caracteres principales de la orina.

Glándulas endocrinas.

Aparato genital femenino. Descripción y función.

Aparato genital masculino. Descripción y función.

Sistema nervioso. Nociones muy elementales o generales sobre anatomía y función del mismo.

Técnicas de expresión gráfica

Conocimiento de los útiles de dibujo.

Trazado geométrico: perpendiculares, paralelas, ángulos. Escalas.

Triángulos, polígonos regulares.

Ovalos y ovoides.

Enlace de rectas y curvas.

Proyección diédrica, elementos de proyección.

Vistas de un cuerpo.

Croquis acotados de piezas sencillas.

Tecnología

Orientación profesional y organización hospitalaria:

Objeto de la enseñanza y función del Auxiliar Sanitario. Conocimientos, dotes y cualidades personales que conviene adquirir y desarrollar durante el curso.

Introducción a las instituciones de cuidados de la salud. Historia de los hospitales. Funciones y objetivos de los hospitales. Descripción de un hospital y clínica, salas, departamentos y servicios generales.

Organización del hospital. Descripción de los distintos departamentos. Organos directivos. Organización del servicio de enfermería. Colaboración con los diversos servicios del hospital y con el personal correspondiente a los mismos.

Responsabilidades y deberes del Auxiliar Sanitario. Introducción al cuidado del enfermo.

Moral profesional. Fuentes de la moral. Acto humano.

Cualidades morales, intelectuales y físicas que necesita el Auxiliar Sanitario.

Relaciones con el enfermo. Psicología del enfermo. Deberes respecto al mismo. Relaciones con los familiares. Cómo observar e informar.

Secreto profesional. Responsabilidad moral, civil y penal.

Intervenciones prohibidas por la moral. Aborto. Eugenesia. Eutanasia, doctrina de la Iglesia.

Enfermería elemental:

Medio ambiente del trabajo. Arquitectura sanitaria. Condiciones de higiene.

Limpieza en la instalación de cuidado de la salud. Principios de desinfección y esterilización. Técnicas.

Arreglo de la cama del enfermo.

Transporte y movilización del enfermo.

Preparación de la cama para posoperados y traumatizados.

Higiene y aseo del enfermo.

Eliminaciones del enfermo: esputos, vómitos, orina y heces. Colocación de orinales y cuñas. Recogida para exploraciones y análisis.

Limpieza de material (bacinillas, tubos, sondas, hules, jeringas, etc.).

Enemas, clases y técnicas de aplicación.

Prevención de úlceras de decúbito.
 Aplicación local de frío y calor. Precauciones.
 Colocación de sonda rectal. Técnica.
 Preparación del enfermo para una intervención.
 Servicio de comida. Control de la misma, seguir las dietas. Preparaciones de zumos, batidos, papillas, etc. Ayuda al enfermo en caso de vómito.
 Vigilancia del enfermo: estado de consciencia, observación de la piel, temperatura, respiración, etc.
 Deposiciones. Diarreas. Melenas. Estreñimiento.
 Cuidados del enfermo contagioso.
 Cuidados post mórten.
 Colaboración en la preparación de un enfermo para exploración médica.
 Posiciones.
 Cuidados de los niños: higienes, nutrición, ocupación y juegos en las distintas edades.
 Limpieza del instrumental y recogida del material usado. Preparación para la esterilización.
 Oxigenoterapia. Precauciones. Accesorios. Manorreductores. Incubadoras. Limpieza y conservación.
 Arreglo de las habitaciones auxiliares. Instrucciones sobre el uso económico del gas, luz, agua caliente y toda clase de material. Manera de atender a las llamadas telefónicas.
 Seguridad en el hospital. Diversas actitudes a adoptar.

Prácticas

Durante este primer curso deberán realizarse visitas periódicas a centros sanitarios para ir formando vocacionalmente a estos profesionales e iniciándoles en prácticas de enfermería elemental.

Sin embargo, en su mayoría los conocimientos prácticos se adquirirán mediante la utilización de maniqués y otros medios auxiliares docentes sin necesidad de contacto directo con el enfermo, dada la temprana edad en que se van a realizar estos estudios.

16. RAMA VIDRIO Y CERÁMICA

Matemáticas

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química

Igual que Física y Química para 4.1.

Ciencias de la Naturaleza

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1.

Técnicas de expresión gráfica (para 16.1)

Croquización y acotado de diferentes productos de vidrio.

Modelos usuales de gráficos (de barra, de círculos, de líneas histogramas, etc.) para representar variables de humedad, peso, de materias primas.

Revisión de los conceptos elementales de dibujo industrial. Normalización en el dibujo industrial.

Interpretación de planos.

Dibujo lineal.

Esquemas eléctricos.

Delineación de moldes para distintos modelos de productos.

Delineación de mecanismos sencillos.

Dominio de conjuntos mecánicos sencillos.

Pequeño proyecto de la conjunción de varios mecanismos con una finalidad común.

Nociones de resistencia de materiales.
La rotulación.

Técnica de expresión gráfica (para 16.2)

Croquización de piezas sencillas.
Acotado.
Escalas.
Dibujo de objetos sencillos del natural.
Dibujo lineal (elementos).
Interpretación de planos de órganos de máquinas.
Introducción a la normalización.
Los esquemas eléctricos.
Iniciación al dibujo artístico en color.
Teoría del color desde el punto de vista artístico.

Tecnología (para 16.1)

Los productos vidrieros: su clasificación y utilización.
Aplicaciones industriales y domésticas de los productos vítreos.
Nociones de explotaciones mineras.
Máquinas de extracción en minas y canteras.
Máquinas de trituración y molienda.
Cintas transportadoras y silos.
Básculas automáticas.
Mezcladoras: misión y tipos.
Características y cuidados generales a tener en cuenta en la construcción de un horno.
Ventajas e inconvenientes económicos y tecnológicos de combustibles más frecuentes.
La energía eléctrica como fuente de calor.
La viscosidad en los vidrios.
Palier de trabajo.
Influencia de la composición en la viscosidad de los vidrios.
Técnicas de laminación.
Recocido.
Refrigeración.
Hierros especiales y su acción por fricción gemela.
Ciclones de selección granulométrica.
Materiales no metales empleados en maquinaria.
Procedimiento de corte: útiles para su realización.
El taladro.

Tecnología (para 16.2)

Definición y clasificación general de los productos cerámicos terminados.
Descripción de las características diferenciales.
Panorama de los productos cerámicos: estructurales, sanitarios, de revestimiento, vajilla, objetos domésticos y decorativos, usos electrotécnicos.
Refractarios.—Abrasivos.—Cemets.—Cerámicas especiales.
Características generales del proceso de fabricación cerámica.
Descripción sumaria de las operaciones básicas.
Transformaciones fundamentales que ocurren.
Clasificación tecnológica de las materias primas: plásticas y desgrasantes.
Funciones de las mismas en las pastas.
Descripción somera de las más características: arcillas, caolín, cuarzo, feldespató, calizas, chamota.
Noción de plasticidad.
Nociones de las explotaciones mineras: explotaciones a cielo abierto y minas.
Maquinaria utilizada.—Uso de explosivos.
El transporte y su repercusión en los costos y en la ubicación de las industrias.

La meteorización de las arcillas.

Procesos de preparación previa: lavado, decantación, etc.

Comercialización de las materias primas.

Quebrantadores, trituradores y molinos: diversos tipos.

Estudio de los órganos mecánicos más importantes de estos aparatos, a la vista de su finalidad y su mantenimiento.

Justificación del consumo de energía en la reducción de tamaño.

Seguridad e higiene de estas operaciones.

Los tamices y el tamizado.—Tipos de telas.—Tamizadores, cribas y trombels.

Métodos hidráulicos y neumáticos.—Ciclones.

Concepto de granulometría.—Noción de su determinación.

Principales métodos de preparación de pastas por vía seca y húmeda.

Dosificación, mezclado, amasado, extrusionado.—Acción del vacío.

Preparación de barbotinas: filtrado, atomizado.

El envejecimiento de las pastas.

Estudio de los órganos mecánicos característicos de las máquinas usadas en estos procesos.

Moldeo en seco y semiseco.—Prensado: tipos de prensas.

Moldeo en húmedo: estampado, extrusionado.—Galleteras de vacío.

El torneado.—Tornos: manuales y automáticos.

El colado.

Los moldes para el colado.

Objeto del secado.

Noción de los fenómenos que ocurren y de las precauciones que deben observarse.

Variables que intervienen en el secado.

Las propiedades del aire húmedo.

Métodos de secado.—Tipos de secaderos industriales.—Aprovechamiento en los secaderos del calor perdido.

Instrumentación de los secaderos.—Representación gráfica de los fenómenos del secado.

Prácticas (para 16.1.)

Observación de los distintos productos del vidrio.

Determinación de las propiedades físicas del vidrio.

Ensayos de las distintas propiedades físicas.

Conocimiento de las distintas materias primas.

Determinación de las características organolépticas (tacto, granulometría, humedad, densidad, etc.).

Visita a unas instalaciones extractivas mineras.

Trituración de distintas muestras de materias primas.

Clasificación granulométrica de las trituraciones.

Separación de impurezas en las materias primas por flotación.

Realización de las distintas pesadas de cada materia prima.

Cálculo de las cantidades de cada materia, en función de los porcentajes de cada mezcla.

Ejecución de un proceso de mezcla.

Realización de una fusión con una pequeña mezcla.

Comprobación de varias fusiones con mezclas algo diferentes.

Determinación por la fusión de la problemática de una mezcla inadecuada de materias primas.

Construcción de maqueta de un horno con elementos moldeables.

Determinación de las distintas zonas y misión de cada una.

Apreciar la necesidad del control de temperaturas, caudales y presiones del horno.

Visita a una instalación vidriera, aprovechando una reparación de un horno.

Determinación y observación de combustibles: características.

Realización de ensayos en laboratorio.

Realización en laboratorio de una supuesta fusión con elementos básicos componentes del vidrio.

Conducción de un horno: control de temperaturas, niveles, etc.

Prácticas de análisis de gases.

Procedimiento laminado.

Procedimiento flotado: baño de estaño.

Procedimiento estirado: sistemas diferentes.

Ejecución del desbastado y pulido en el procedimiento laminado.

Procedimiento de corte manual y automático de plancha de vidrio.

Taladro de la hoja de vidrio.

Canteado de las aristas de la hoja.

Procedimiento de recocido de la hoja de vidrio.

Procedimiento de temple con su variante de curvado.

Comprobación en maquetas o productos reales de los procesos de fabricación de vidrio hueco (botellas o frascos, tarros).

Seguir el mismo procedimiento para la fabricación de productos prensados.

Visita a industria vidriera de envases.

Canal de refractario: su misión.

Elemento mecánico del alimentador de vidrio.

Influencia de los mecanismos de punzón, tubo y tijeras en la formación de la gota de vidrio.

Calefacción del canal de alimentación.

Descripción y utilización de cabinas, mecheros, etc.

Prácticas (para 16.2)

Observación de productos cerámicos terminados.

Iniciación a la medida de propiedades físicas: Densidad, porosidad, dureza, etc.

Moldeo a mano por torneado elemental o por colado de una pieza muy sencilla.—Secado y cocción de la misma.—Barnizado.

Determinación y control de las variables más importantes: peso, dimensiones lineales, dureza, resistencia mecánica en húmedo, en seco y cocido.

Conocimiento experimental de las diversas materias primas.—Apreciación de sus caracteres sensoriales.

Reconocimiento elemental de la calidad de las materias primas.

Observación de instalaciones industriales extractivas.

Manejo de trituradores y molinos.

Desmontaje y montaje de órganos mecánicos.—Aprendizaje de las técnicas elementales de mantenimiento mecánico.

Conexión de motores eléctricos y de contactores.

Prácticas de separación por tamaños.

Medida de la granulometría de un material y su expresión numérica.

17. RAMA ARTES GRÁFICAS

Matemáticas

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química

Igual que Física y Química para 4.1.

Ciencias de la Naturaleza

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1.

Técnicas de expresión gráfica (para 17.1, 17.2, 17.3 y 17.4)

Útiles y elementos empleados en la expresión gráfica. Su correcta aplicación. Rotulación normalizada.

Dibujo a mano alzada en líneas rectas y curvas, figuras planas, cuerpos geométricos y objetos diversos sombreados.

Realización de problemas gráficos geométricos elementales. Ejercicios de aplicación geométrica.

Iniciación al dibujo industrial. Formatos dibujo a plumilla. Prácticas de color. Mezclas, contrastes, bocetos.

Escalas gráficas. Ejercicios de realización de diversas figuras y conjuntos

Ejercicios de simetría y asimetría gráficas. Iniciación a la perspectiva. Calcos. Realización de dibujo de letras y caracteres.

Tecnología (para 17.1, 17.2, 17.3 y 17.4)

Historia de las Artes Gráficas: La escritura. La xilografía. La Imprenta

El soporte del impreso: El papel. Estructura. Fabricación.

El color: Teoría del color. Tintas. Sus clases.

Preparación de los moldes de imprenta: Tipografía. Planografía. Calcografía. Serigrafía.

Procesos fotomecánicos: Fotografía de reproducción. Obtención de medias tintas. Selecciones de color. Obtención de los moldes para impresión.

Impresión: Tipografía. Planografía. Calcografía. Serigrafía.

Encuadernación y acabados: Encuadernación manual. Encuadernación mecánica. Corte. Otras manipulaciones.

Prácticas (para 17.1, 17.2, 17.3 y 17.4)

Composición: Generalidades y nomenclatura.—Mobiliario: chibalete, etc.—Utensilios y maquinaria: galerín, galera, componedor, prensa de pruebas, cuadrante, etc.—Aprendizaje de la caja tipográfica.—Conocimiento del valor de los blancos de la caja tipográfica y su correcto empleo.—Composición y lectura de líneas sin justificar. Distribución de la línea compuesta.

Fotomecánica.—Manejo de la prensa de contactos, de la cámara y de la ampliadora.—Utilización de las escalas de reproducción, regulación de la intensidad de la luz. Diafragmas y demás mecanismos.—Preparación de fórmulas de reveladores, detenedores y fijadores. Utilización de productos preparados.—Obtención de negativos y positivos de línea en la cámara y en la prensa, a partir del original maquetado al respecto.—Utilización de las técnicas de opacado, escuadrado y rebajado en los clisés obtenidos en la práctica anterior.—Copias de planchas de fotograbado.—Grabado de planchas.—Trazado de una página UNE A 4 significando las líneas de caja a dos y tres columnas línea de corte, líneas de margen perdido y lomo.—Montaje de una página con ilustración.—Obtención de una plancha offset del tipo prensabilizado.

Impresión: Manejo e igualado del papel. Conocimiento de los diversos papeles utilizados en la impresión.—Conocimiento de las diversas clases de tintas. Mezcla de colores.—Conocimiento de soportes impresores utilizados en los sistemas de impresión.—Realización de impresiones en prensa de pruebas.—Descripción de los mecanismos fundamentales de las máquinas de impresión.

Encuadernación: Manejo del papel.—Igualado.—Alzado.—Ondulado o hendido.—Perforado.—Numerado a mano.—Confección de blocs y talonarios.—Construcción de carpetas «tipo legajo».—Plegado a mano.—Embuchado.—Encuadernación de folletos.

18. RAMA DE DELINEACIÓN

Matemáticas

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química

Igual que Física y Química para 4.1.

Ciencias de la Naturaleza

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1

*Técnicas de expresión gráfica***Teoría:**

- Conocimiento y manejo de los útiles de dibujo.
- Formatos normalizados.
- Rotulación normalizada y libre (no normalizada).
- Trazado de perpendiculares y paralelas.
- Operaciones con segmentos rectilíneos.
- Construcción y operaciones con ángulos.
- Construcción de triángulos.
- Construcción de cuadriláteros.
- Construcción de polígonos regulares convexos y estrellados.
- Circunferencia. Arcos. Rectificaciones.
- Tangencias de circunferencias, de circunferencias y rectas. Enlace de rectas y curvas.
- Equivalencia de figuras planas.
- Semejanza y proporcionalidad. Escalas.
- Simetría axial y central.
- Ovalos, ovoides y espirales.
- Construcción de cónicas.
- Arcos. Diversos tipos. Su trazado.
- Molduras y sus aplicaciones.
- Líneas. Sus clases. Grupos.
- Introducción a los sistemas de representación.
- Cubo de proyecciones, europeo y americano.
- Normas sobre acotaciones (industrial, construcción, topográfico).
- Representación normalizada de cuerpos geométricos sencillos.
- Secciones (industrial, construcción, etc.).
- Discontinuidades en las secciones.
- Roturas (industrial, construcción, etc.).

*Tecnología***Mecánica:**

- Materiales industriales, designación, propiedades mecánicas y aplicaciones.
- Instrumentos de medida más comunes.
- Métodos simples de control. Control de las superficies planas.
- Control y medida de las dimensiones. Control del paralelismo y perpendicularidad.
- Control de ángulos. Observaciones del estado superficial.
- Máquinas, descripción, funcionamiento, aplicaciones de limadora, cepilladora, taladro, cizalla y dobladura. Sierra alternativa.
- Corte. Doblado.
- Limado. Cepillado.
- Taladrado Roscado.
- Atornillado y sujeción.
- Rasquetado, burilado.
- Electricidad:
- Electricidad básica.
- Electrostática y electrodinámica.
- Circuito eléctrico.
- Corriente continua.
- Descripción de aparatos de medida de maniobra y de protección.

Construcción:

- Conocimiento de las herramientas de mano más utilizadas en la construcción.
- Conocimiento de las máquinas más elementales de uso en la construcción.
- Materiales: Pétreos, naturales y artificiales.
- Aglomerantes: Cal, yeso y cemento.
- Hormigones: sus clases.

Nociones elementales sobre el empleo del hierro en la construcción.

Ladrillos.

Muros: sus clases según la función que desempeñan.

Paredes y tabiques.

Andamios y aparejos.

Topografía:

Alineaciones.

Aparatos que se emplean para fijar y determinar puntos de una alineación.

Modo de determinar la distancia por medios directos.

Medición indirecta de distancias.

Aparatos para la medida de ángulos. Goniómetro de precisión.

Reducción de ángulos al centro de estación.

Métodos planimétricos. Método de mediciones.

Diseño y decoración:

Materiales para dibujo decorativo.

Maderas.

Materiales pétreos y sus derivados.

Pigmentos cromáticos.

Prácticas

Ejercicios de rayado.

Ejercicios de rotulación normalizada. UNE, DIN vertical e inclinada.

Ejercicios de dibujo geométrico, incluido en el cuestionario de Teoría de las Técnicas Gráficas.

Ejercicios de cubo de proyecciones, europeo y americano.

Ejercicio sobre acotaciones, industrial, construcción, topográfico y diseño y decoración.

Ejercicios de aplicación de acotación a la representación normalizada de cuerpos geométricos sencillos.

Ejercicios de secciones sobre cuerpos geométricos compuestos, aplicados a los campos industrial, construcción, topográfico y diseño y decoración.

Idem, ídem de roturas.

Copia en papel vegetal.

Plegado de planos y archivo.

19. RAMA AUTOMOCIÓN

Matemáticas

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química

Igual que Física y Química para 4.1.

Ciencias de la Naturaleza

Igual que Ciencias de la Naturaleza para 4.1.

Técnicas de expresión gráficas

Generalidades.

Útiles de dibujo.

Rayado. Paralelas y perpendiculares con empleo de plantillas.

Rotulación normalizada (prácticas continuadas).

Dibujo geométrico:

Ángulos, paralelismo y perpendicularidad.

Proporcionalidad y escalas.

Triángulos y cuadriláteros.

Circunferencias, tangencias.

Polígonos regulares.

Ovalos.
Cónicas.

Proyección diédrica:

Generalidades. Proyección octogonal en el primer cuadrante.

Normalización:

Formatos.

Líneas normalizadas.

Vistas.

Secciones y roturas.

Acotaciones.

Roscas.

Croquis sencillas y dibujos a escala.

Representaciones simbólicas y esquemáticas.

Tecnología

El puesto de trabajo: Condiciones y equipo.

Estudio de las herramientas del taller: Normas de empleo y conservación.

Operaciones básicas de taller. Técnica del limado: herramientas.

Técnica del serrado: herramientas. Técnica del trazado.

Estudio de la taladradora. Técnica del taladro.

Elementos roscados: sistemas y clasificación.

Técnica del roscado a mano: machos y terrajas.

Técnica del escariado.

Técnica del doblado y forjado.

Estudio de los aparatos de medida directa.

Estudio de los aparatos de medidas por comparación.

Normas de conservación y empleo de los aparatos de medida.

Máquinas-herramienta. Su constitución y empleo: Torno, limadora, sierra.

Técnica del afilado de herramientas.

Estudio de los elementos de sujeción: pasadores, remaches, bridas, etc.

Nociones de soldadura blanda.

Nociones de soldadura oxiacetilénica.

Nociones de soldadura eléctrica.

Normas de seguridad e higiene en el puesto de trabajo.

El motor de explosión: estudio de su constitución y funcionamiento.

Sistemas de alimentación del motor de explosión: carburador, bomba y filtros.

Refrigeración y engrase.

Sistemas de encendido en los motores de explosión: constitución y funcionamiento.

Batería de acumuladores.

Prácticas

Manejo de las herramientas de taller.

Limado, serrado, trazado.

Taladrado.

Roscado a mano.

Escariado.

Forjado. Doblado.

Empleo de los aparatos de medidas directas.

Empleo de los aparatos de medidas por comparación.

Iniciación al trabajo con máquinas-herramienta: Torno, limadora, sierra.

Afilado de herramientas.

Iniciación al empleo de la soldadura: Soldadura blanda. Soldadura oxiacetilénica. Soldadura eléctrica.

Desmontaje y montaje de los elementos que componen el motor.

Desmontaje y montaje del sistema de encendido de un motor.

Conservación, mantenimiento y empleo de la batería.

20. RAMA IMAGEN Y SONIDO

Matemáticas

Igual que Matemáticas para 1.1.

Física y Química

Energía radiante. Espectro electromagnético.

Aire acondicionado, humedad y temperatura del aire.

Influencia de las condiciones atmosféricas en las propiedades físicas de las películas. Electricidad estática. Efluvios.

Leyes de la reflexión y refracción.

Los espejos planos y curvos.

Las lentes.

Concepto de dioptría.

Formación de imágenes.

La lente de aumento.

El microscopio.

Defectos de las lentes.

Principios de mecánica.

Electricidad y resistencia.

Absorción y reflexión de radiaciones.

Tensión superficial.

Osmosis.

La balanza.

Mezcla y combinación.

Leyes fundamentales que regulan las reacciones químicas.

Cuerpos simples y compuestos.

Estructura interna del átomo. El electrón.

Cargas eléctricas.

Electrones en movimiento.

Corriente eléctrica. Intensidad. Unidades.

Fuerza electromotriz.

Instrumentos de medida eléctrica. Amperímetro, voltímetro, ohmímetro, etc.

Ciencias de la Naturaleza

Orografía peninsular.

La atmósfera y la luz.

El agua y la luz.

Efectos de la luz en la Naturaleza.

Minerales metálicos. Su utilidad.

Elementos naturales para la construcción de cámaras fotográficas.

El medio ambiente y los seres vivos (escenario a reproducir).

Influencia del clima en la fotografía.

La Naturaleza en el arte.

Técnicas de expresión gráfica

Igual que Técnicas de expresión gráfica para 1.1.

Tecnología

La luz:

Características fotográficas de la luz.—Luz actínica e inactínica.—Clases de fuentes de luz fotográficas (natural, artificial, de relámpago, etc.).—Posiciones del objeto frente a la fuente luminosa (plano lateral y contraluz).—Sombra y penumbra.—Luz principal y luz secundaria.—Reflexiones naturales.

La cámara:

Concepto de cámara oscura.—El estenope.—Breve historia de la evolución de la cámara.—Componentes ópticos (objetivo y visores).—Componentes mecánicos (diafragma, obturador, arrastre).—Fotómetros incorporados.

El objetivo:

El objetivo como elemento primordial de la cámara.—Relación entre el objetivo y la calidad de la imagen.—Distancia focal del objetivo.—Luminosidad de los objetivos.—Relación entre distancia focal y luminosidad.—Precauciones para la conservación de los objetivos.

Clases de cámaras:

La cámara y campo cubierto por el objetivo.—Formatos: miniatura, medio formato, paso universal y formatos mayores.—Cámaras para película en rollo, cartucho y película rígida y placas.—Cámaras para Artes Gráficas.—Aplicación de la cámara según su formato y características.

El fotógrafo:

La fotografía como profesión.—El fotógrafo creador, de laboratorio, mecánico y comercial.—La fotografía y el arte.—La fotografía y la industria.—La fotografía y la enseñanza.—La fotografía y la investigación.

El cinematógrafo:

El cinematógrafo de Lumière.—Charles Pathé.—Edison.—La cámara tomavistas.—Clasificación de las cámaras tomavistas: según formato, según sus facilidades o disponibilidades, según tipo de alimentación, según su utilización con o sin sonido, según tipo de arrastre-obturador.—Arrastre visor.—Controlador.—Elementos de mando.—Motor.—Chasis.

La película:

Constitución de la película fotosensible.—La película fotográfica.—La película cinematográfica.—Sensibilización de las emulsiones a los distintos colores del espectro visible.—Clases de películas usadas en fotografía.—Clases de películas usadas en cinematografía.—Películas de negativo-imagen, para registro de sonido, positivas, para duplicados.—Tablas de tipos, aplicaciones y características.—Formatos.

El laboratorio:

Condiciones que debe reunir un laboratorio fotográfico.—Condiciones que debe reunir un laboratorio cinematográfico.—Elementos, control de calidad.

Procesado del material sensible:

Procesado mecánico.—Clases de reveladores, fijadores, etc.

Sensitometría:

Curva característica.—Control de calidad del positivo.—Determinación de la exposición necesaria para el positivado.—Elección de la exposición conveniente.—Positivadores por contacto.—Ampliadoras.—Positivadoras de imagen y sonido.—Regulación de la iluminación.—Comprobación del buen funcionamiento.—Positivadoras ópticas.

Química-fotográfica:

Productos químicos empleados en fotografía.—Productos químicos empleados en cinematografía.—Sus características.

El positivado:

Positivado por contacto y ampliación.

La televisión:

Fundamentos de la televisión.—Diferencia entre video y audio.

La cámara de televisión:

La cámara de televisión y sus elementos.—El orthicon de imagen.

El cinescopio:

Formación de imágenes.—El selector de canales.—Controles de regulación.—Sincronización y registro en el receptor de televisión.

IDIOMA EXTRANJERO: FRANCÉS

Fonética.—Repaso e insistencia en el programa del primer curso. Corrección de errores fonéticos.

Morfosintaxis

- Introducción de la estructura interrogativa con inversión del sujeto. Interrogación con sujeto sustantivo.—Frases interrogativas negativas.
- Afirmación con «oui» y con «si».
- Repaso del artículo, sus clases.—Empleos.—Excepciones.—Partitivos.—Su empleo con adverbios y con adjetivos calificativos.
- Adjetivos determinativos: Insistencia en el empleo del posesivo. Nume-
rales. Revisión de adjetivos demostrativos. Indefinidos. Interrogativos y
exclamativos.
- Repaso de los pronombres personales. Empleo de los pronombres adver-
biales «en» e «y»: pronombres indefinidos. Demostrativos. Pronombre
relativo: «qui», «que», «où» y «dont». Interrogativos.
- El verbo: Conjugación de Imperfecto del Indicativo, Presente de Po-
tencial y Presente del Subjuntivo. En la oración compuesta con los
verbos: «falloir» y «vouloir».
- Oración Subordinada condicional y sus diferencias con el español.
- Concordancia del Participio con el auxiliar «avoir».
- Particularidades idiomáticas y fonéticas de los verbos del primer y
segundo grupo.
- Ampliación de los verbos del tercer grupo.
- Palabras invariables: El adverbio y su lugar en las diferentes estruc-
turas. Adverbio interrogativo: «comment».
- Locuciones más usuales.
- Expresiones profesionales y comerciales.

FORMACIÓN HUMANÍSTICA

El legado del siglo XVIII: La situación social y económica. La Revolución francesa y sus consecuencias. América, independencia al Norte e inestabilidad al Sur. Las luchas entre la razón y la fe.

El despertar del siglo XIX: La Europa de Napoleón. Los nuevos imperios coloniales. La Independencia de la América Española. La cultura romántica. Las grandes corrientes musicales.

La revolución industrial y social: Los grandes inventos tecnológicos. El nuevo tipo de Empresa. La conciencia social del proletariado. La nueva política económica.

El desarrollo científico y cultural a finales del siglo XIX: La antropología y la filosofía decimonónica. Las tendencias artísticas posrománticas. Las ciencias y el de las comunicaciones. El periodismo como medio de información. Principios Sociales de la Iglesia.

Las nuevas potencias del siglo XX, sus luchas y sus áreas de influencia: El armamentismo, los colonialismos y las guerras. Los poderes económicos y políticos en el mundo. Tendencia a formar sociedades internacionales. Las revoluciones y la conquista por el poder. Situación del Tercer Mundo.

La investigación científica y técnica en la actualidad: Desarrollo de las ciencias aplicadas. Los avances de la Medicina y Ciencias afines. Arquitectura e Ingeniería. Urbanismo. Electrónica Industrial y de las Comunicaciones. El Progreso de los Transportes y la Conquista del Espacio.

Manifestaciones artísticas y culturales: Pluralismo de estilos en las Bellas Artes. El gran desarrollo de las Ciencias Sociales. La influencia de comunicación en la sociedad de masas. El cine, industria y arte. El horizonte de la cultura española.

Presente y futuro del hombre: Publicidad (producción y consumo). La insatisfacción del hombre moderno. Las riquezas económicas inexploradas y los problemas demográficos. Dinámica cultural de la juventud. ¿Hacia dónde camina el hombre?

FORMACIÓN RELIGIOSA

— *El hombre como «acontecimiento» en el mundo**Experiencias humanas:*

Los adolescentes inmersos en un mundo científico-técnico buscan su identidad en una situación de cambio.

Su visión del hombre es la de un ser: Multi-relacional, condicionado o determinado por el contexto social, el ambiente, la familia... interdependiente, necesita vivir con «otros», multidimensional, percibe a los «otros» como distintos, diferentes, complementarios; abierto a través del mundo de las imágenes y sonidos a otros mundos y realidades.

Asimismo intuye y padece los riesgos de lo social hoy: masificación, marginación, anonimato, alienación.

Significación cristiana

Cristo *viviendo en un momento determinado de la Historia* en una cultura, en una sociedad concreta, en un pueblo con sus costumbres, ideología, religión, etc., lleva a cabo la misión, *la vocación personal a que el Padre le llama*, dando sentido y significación a las aspiraciones valores y realidades del hombre que busca realizarse cada vez con mayor plenitud.

A través de los jóvenes, Cristo vive hoy en el mundo y se lleva a cabo lentamente la transformación del mundo y del hombre.

- Los jóvenes descubren en su entorno realidades sociales que posibilitan o impiden al hombre realizarse plenamente como tal.

Experiencias humanas:

Los adolescentes son conscientes de una serie de realidades sociales creadas por los hombres, principalmente la guerra, diferencias sociales, racismo, droga. Realidades que llevan a unos contravalores: injusticia, desigualdad, hipocresía, esclavitud, opresión.

Al mismo tiempo que aspiran por la implantación y consecución de unos valores que posibilitan a todos los hombres a vivir y ser plenamente hombres: la justicia, la igualdad, la autenticidad, la libertad, denuncian la presencia de unos contravalores que dificultan, oprimen o aplastan al hombre.

Significación cristiana

CRISTO quiere devolver al hombre su realidad total, haciéndole descubrir sus propios valores para llevarlos con la presencia del ESPIRITU a su plenitud. Asimismo CRISTO con su mensaje ayuda a descubrir la raíz de los contravalores personales y colectivos: el egoísmo, la «idolatría del hombre», etc. En una palabra, la actitud de PECADO, instalada en el corazón humano y reflejada en sus relaciones sociales y en las estructuras de la sociedad. CRISTO es el hombre entregado a los demás.

- El adolescente, ante su futura inserción en el mundo adulto del trabajo, abre sus ojos ante la realidad del mundo en construcción.

Experiencias humanas. Significación cristiana

Comienza a tomar conciencia de las posibilidades y limitaciones del progreso, de la técnica, del confort...

Asimismo, va descubriendo la problemática de la justicia social, de

los-fenómenos migratorios (éxodo rural), de la necesidad de asociación, de la promoción de la mujer (sobre todo si se trata de alumnas).

Se siente llamado a colaborar, dentro de sus capacidades, en la tarea confiada por Dios al hombre para que complete la obra creadora y se haga un mundo mejor.

- Toda la Creación material al servicio del hombre... El hombre como transformador del cosmos. «Todo para el hombre para Cristo y Cristo para Dios.»
- La unión de todo en Cristo, Cristo, alfa y omega de la Creación. La justicia en orden al amor universal.

Los cristianos personalmente y unidos en comunidad, movidos por el Espíritu de Cristo (IGLESIA), trabajan en la construcción de un mundo mejor, en la transformación de las realidades que viven los hombres, y en todo aquello que les ayude a desarrollarse comunitariamente y a ser más.

En la celebración de la EUCARISTIA se reúnen los cristianos para compartir lo concreto de sus vidas orientadas al servicio de los hombres para la transformación del mundo.

En ella Cristo muerto y resucitado se hace presente de manera viva y operante. De ella salen los cristianos confortados y dispuestos a continuar su tarea de transformación del mundo.

Los cristianos, conscientes de que el mismo Dios está con ellos en la transformación de estas realidades, viven *animados por la esperanza* de que este mundo nuevo que ha comenzado ya está en marcha hacia la plenitud definitiva, en la que todos los hombres y la creación toda entera culminará en el CRISTO TOTAL.

FORMACIÓN CÍVICO-SOCIAL Y POLÍTICA

El hombre como persona: La persona humana.—El trabajo humano.—El trabajo como derecho.—El trabajo como deber.—El trabajo como servicio.

Derechos y deberes del trabajador: Derechos y deberes en el fuero del trabajo.—Derechos y deberes en el fuero de los españoles.

Organización y sistemas económicos: Economía de mercado y economía de dirección central.—Concepto de empresa en estos sistemas.—La empresa en la legislación española.

La empresa como unidad de producción y como comunidad de trabajo: Elementos de la empresa.—Funciones de la empresa.—El trabajador y la empresa.—El cooperativismo.

El sindicalismo: El sindicalismo español.—La organización sindical española.—La representación sindical.—Acción social de la organización sindical.—Acción económica de la organización sindical.—Acción asistencial de la organización sindical.

Derecho del trabajo: El contrato de trabajo.—Los convenios colectivos.—Los conflictos de trabajo.—La seguridad social.—La Magistratura de Trabajo.

Organizaciones internacionales en materia laboral.

EDUCACIÓN CÍVICO-DEPORTIVA

Durante este periodo se continuarán las actividades físico-deportivas, de conformidad con las pautas señaladas para el primer curso.

AREAS DE CIENCIAS APLICADAS Y DE CONOCIMIENTOS TECNICOS Y PRACTICOS

1. RAMA MINERA

Matemáticas (para 1.1 y 1.2)

Monomios y Polinomios.
Fracciones algebraicas.
Coordenadas cartesianas rectangulares.
Ecuación de primer Grado. Ecuaciones de la recta.
Concepto de función.—Gráficas.
Sistemas de Ecuaciones.—Aplicaciones gráficas.
Rectas y planos.—Posiciones relativas: paralelismo y perpendicularidad.
Angulos diedros, triedros y poliedros.
Proporcionalidad en el espacio.
Prismas, pirámides y troncos de pirámides.
El ortoedro.
Poliedros regulares.
Cuerpos de revolución.
Áreas laterales, totales y volúmenes.

Física y Química (para 1.1 y 1.2)

Física:

Repaso de los conceptos estudiados en el Primer Curso.
Cinemática.—Estudio de los movimientos.
Estática.—Estudio de las fuerzas.
Dinamos.—Fuerza y movimiento.
Hidrostática.
Hidrodinámica.
Acústica.
Calor.—Dilataciones.
Termodinámica.
Óptica.
Magnetismo.
Electrostática.
Electrodinámica.
Electromagnetismo.

Química:

Estructura atómica.
Nomenclatura de Química inorgánica.
Disoluciones y concentraciones.
Siderurgia: Obtención del acero.
Metalurgia del cobre, aluminio, plomo, estaño y sus aleaciones.
Idea muy general de la nomenclatura orgánica.
Estudio muy general de hidrocarburos.
Alcoholes, aldehidos, Cetonas y ácidos.
Benceno y algunos de sus derivados.
Combustibles y carburantes industriales.
Idea general del petróleo: principales derivados.

Ciencias de la Naturaleza (para 1.1 y 1.2)

Anatomía y Fisiología Humana:

Organización general del Cuerpo Humano.
El Esqueleto.
La Musculatura.
Sistema Nervioso.
Piel, Tacto, Gusto y Olfato.

El ojo y su funcionamiento.

Oído y su funcionamiento.

El aparato Digestivo y su funcionamiento.

La Sangre y el Aparato Circulatorio.

El Aparato Respiratorio y su funcionamiento.

La Excreción y el Aparato Excretor.

Los Microbios, las enfermedades y las defensas naturales y artificiales.

Enfermedades que constituyen los grandes azotes de la Humanidad.

Geología:

Introducción a la Geología.

Las Fuerzas y los Fenómenos Geológicos.

La Meteorización de las Rocas y la Acción del Viento.

Acción Geológica de los Glaciares y el Mar.

El Trabajo Geológico de las Aguas.

La Sedimentación y Rocas Sedimentarias.

Carbón y Petróleo.

Fuerzas Internas y Formación de Montañas.

Volcanes y Terremotos.

El Granito y otras Rocas afines.

Las Rocas Metamórficas.

Los Filones y su formación.—Minerales Filonianos.

Criaderos Minerales.

Historia de la Tierra.

Técnicas de Expresión Gráficas (para 1.1 y 1.2)

Representación a distinta escala de dibujos sencillos partiendo de planos confeccionados o de croquis.

Generalidades sobre el dibujo industrial.

Normas sobre la presentación de las piezas industriales, elección de vistas.

Croquizado, medición y acotaciones.

Ejercicios de croquizado de piezas sencillas.

Estudio de representación de roturas y secciones en el dibujo.

Estudio de los signos superficiales e indicaciones escritas.

Realización práctica de piezas industriales macizas y huecas.

Sistema de roscas, representación simbólica.

Muelles, engranajes, representación simbólica.

Dibujo a escala partiendo de los croquis.

Perspectiva axonométrica de elementos sencillos.

Plegado de planos.

Tecnología (para 1.1)

Metrología. Instrumentos de medida.

Metrología. Instrumentos de verificación.

Máquinas herramientas-limadora-máquinas de cortar.

Roscas: su clasificación.

Generalidades sobre la explotación minera:

Categoría de los terrenos.

Generalidades sobre los yacimientos.

Irregularidades de los yacimientos.

Esquema general de una mina en exterior y en interior.

Entibación:

Necesidad, clases y elementos de una entibación.

Comportamiento de la entibación a los esfuerzos mecánicos.

Entibaciones de refuerzo y protección.

Ventilación:

Generalidades sobre la atmósfera. Ventilación principal y secundaria.

Transportes:

Pozos maestros e interiores.

Arrastre general con vagones. Transportes de personal en trenes.

Arrastre con vagones. Arrastre con vagones en plano inclinado.

Transporte por monocarril y trineo. Consignas para los diferentes transportes.

Fuentes de energía. Transporte y utilización de la energía, iluminación en interior. Generalidades. Lámparas de gasolina y eléctricas.

Tecnología (para 1.2)

Metrología. Instrumentos de medida.

Metrología. Instrumentos de verificación.

Metrología. Otros instrumentos.

Máquinas y herramientas. Limadora y electroafiladora.

Roscas. Clasificación. Sistema de roscas.

Primeras nociones de engranajes.

Máquinas auxiliares. Taladradora y sierra mecánica alternativa.

Trabajos de calidad.

Trabajos de acabado.

Circuito eléctrico.

Generadores eléctricos.

Receptores eléctricos.

Electrostática.

Electromagnetismo.

Corriente alterna.

Máquinas eléctricas.

Prácticas (para 1.1)

Prácticas de afilado y herramientas de corte.

Manejo de la máquina limadora.

Conocimiento de máquinas de calderería.

Instrucciones y manejo de los aparatos de soldar.

Instrucciones y manejo de las máquinas de soldar eléctricas.

Algunas prácticas del taller de calderería.

Prácticas de electricidad.

Ejercicios de instalaciones de lámparas y resistencias.

Prácticas en Mina-Escuela:

Generalidades de entibación.

Manejo de las herramientas, hacha, sierra.

Manera de medir. Colocación, de cuñas, apuntalado, etc.

Entibación en galería.

Ventilación.

Transporte.

Energía:

Colocación y conexión de elementos del aire comprimido.

Suspensión y protección de conductores eléctricos.

Incendio. Manejo de extintores.

Prácticas (para 1.2)

Prácticas de ajuste de dos piezas.

Prácticas de limado en medidas de precisión.

Prácticas de afilado de herramientas de corte.

Manejo de las máquinas limadoras.

Prácticas de ajuste de precisión.

Prácticas de rasquetado, escariado y limado cilíndrico.

Prácticas de montajes-mecánicos.

Técnica del trabajo en el taller eléctrico:

Normalización.

Aparatos de medida.
Conocimientos de materiales eléctricos.
Herramientas y máquinas.
Soldadura.
Instalaciones.

2. RAMA AGRARIA

Matemáticas (para 2.1)

Aplicación de la Regla de tres simple y compuesta al estudio comparativo de riqueza de abonos y formulación de raciones alimenticias.

Aplicación de proporciones y porcentajes a la dosificación de abonos e insecticidas.

Mezclas. Aplicación a abonos, insecticidas y piensos.

Aplicación del sistema métrico decimal a los problemas propios de la profesión.

Conversión de unidades tradicionales al sistema métrico decimal.

Potenciación.

Radicación.

Logaritmación.

Aritmética mercantil.

Amortizaciones.

Intereses.

Letra de cambio.

Descuentos.

Acciones y obligaciones.

Créditos.

Nociones de estadística.

Agrimensura.

Aparatos de medida.

Proyección horizontal.

Cotas y altitudes.

Curvas de nivel.

Escalas.

Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior.

Matemáticas (para 2.2)

Aplicación de la regla de tres simple y compuesta al estudio comparativo de riqueza de abonos.

Aplicación de proporciones y porcentajes a la dosificación de abonos.

Mezclas. Aplicación a abonos.

Aplicación del sistema métrico decimal a los problemas propios de la profesión.

Conversión de unidades tradicionales al sistema métrico decimal.

Potenciación.

Radicación.

Logaritmación.

Aritmética mercantil.

Amortizaciones.

Intereses.

Letra de cambio.

Descuentos.

Acciones y obligaciones.

Créditos.

Nociones de estadística.

Agrimensura.

Aparatos de medida.

Proyección horizontal.

Cotas y altitudes.

Curvas de nivel.

Escalas.

Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior.

Matemáticas (para 2.3)

Aplicación de la regla de tres simple y compuesta al estudio comparativo de riqueza de abonos.

Aplicación de proporciones y porcentajes a la dosificación de abonos.

Mezclas. Aplicación a abonos y a plagas y enfermedades de los cultivos intensivos.

Aplicación del sistema métrico decimal a los problemas propios de la profesión.

Conversión de unidades tradicionales al sistema métrico decimal.

Potenciación.

Radicación.

Logaritmicación.

Agrimensura. Medidas de distancia y ángulos.

Replanteo sobre el terreno.

Áreas.

Volúmenes.

Aritmética mercantil.

Amortizaciones.

Intereses.

Letra de cambio.

Descuentos.

Acciones y obligaciones.

Créditos.

Nociones de estadística.

Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior.

Matemáticas (para 2.4)

Proporciones.

Porcentajes.

Mezclas.

Aplicación de la regla de tres a la formulación de raciones alimenticias para el ganado.

Geometría aplicada a la construcción de alojamiento de ganado porcino.

Escalas.

Geometría aplicada a la construcción de alojamientos para aves.

Geometría aplicada a la construcción de alojamientos ganaderos.

Escalas.

Aritmética mercantil.

Amortizaciones.

Intereses.

Letra de cambio.

Descuentos.

Acciones y obligaciones.

Créditos.

Nociones de estadística.

Matemáticas (para 2.5)

Aplicación de la regla de tres simple y compuesta al estudio comparativo de riqueza de abonos.

Aplicación de proporciones y porcentajes a la dosificación de abonos e insecticidas.

Mezclas. Aplicación a abonos e insecticidas.

Aplicación del sistema métrico decimal a los problemas propios de la profesión.

Conversión de unidades tradicionales al sistema métrico decimal.

Potenciación.

Radicación.

Logaritmicación.

Agrimensura.

Medida de distancias.

Angulos.

Replanteos sobre el terreno.

Areas.

Geometría en el espacio.

Volúmenes.

Mediciones.

Cubicaciones.

Aparatos de medida.

Proyección horizontal.

Cotas y altitudes.

Curvas de nivel.

Escalas.

Aritmética mercantil.

Amortizaciones.

Intereses.

Letra de cambio.

Descuentos.

Acciones y obligaciones.

Créditos.

Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior.

Matemáticas (para 2.8)

Agrimensura.

Aparatos de medida.

Proyección horizontal.

Cotas y altitudes.

Curvas de nivel.

Escalas.

Aritmética mercantil.

Amortización.

Intereses.

Letra de cambio.

Descuentos.

Acciones y obligaciones.

Créditos.

Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior.

Aplicación del sistema métrico decimal a los problemas propios de la profesión.

Matemáticas (para 2.7)

Aplicación del sistema métrico decimal a los problemas propios de la profesión.

Aplicaciones de proporciones y porcentajes a la alimentación y nutrición familiar, higiene del medio rural y al huerto y jardín familiar.

Mezclas. Aplicación a alimentación y nutrición familiar, higiene del medio rural y al huerto y jardín familiar.

Aplicación de la regla de tres simple y compuesta a la formulación de raciones para la alimentación y nutrición familiar, a la higiene del medio rural y al huerto y jardín familiar.

Aritmética mercantil.
 Amortizaciones.
 Intereses.
 Letras de cambio.
 Descuentos.
 Acciones y obligaciones.
 Créditos.
 Conversión de unidades tradicionales al sistema métrico decimal.
 Potenciación.
 Radicación.
 Logaritmicación.
 Agrimensura.
 Aparatos de medida.
 Proyección horizontal.
 Cotas y altitudes.
 Curvas de nivel.
 Escalas.
 Areas y volúmenes aplicados a la vivienda rural.
 Geometría aplicada a la construcción de los diversos tipos de alojamientos para el ganado de la granja familiar.
 Escalas.
 Recapitulación y ampliación de los conceptos tratados en el curso anterior.

Física y Química (para 2.1)

Química de los abonos.
 Reacciones químicas.
 Oxidos.
 Anhídridos.
 Acidos.
 Bases.
 Sales.
 Ampliación de química orgánica aplicada a alimentos.
 Hidratos de carbono. Composición química.
 Monosacáridos. Polisacáridos. Celulosa.
 Grasas. Composición química. Acidos grasos.
 Proteínas. Composición química. Aminoácidos.
 Vitaminas más importantes en la alimentación del ganado.
 Sales minerales más importantes en la alimentación del ganado.
 Fermentaciones.
 Disoluciones: Sus clases. Solubilidad. Concentración. Difusión. Osmosis.
 Mezclas.
 Combinaciones.
 Tensión superficial.
 El frío aplicado a la conservación de productos.
 El calor aplicado a la conservación de productos.
 Conservadores químicos.
 Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior.

Física y Química (para 2.2)

Química de los abonos.
 Reacciones químicas.
 Oxidos.
 Anhídridos.
 Acidos.
 Bases.
 Sales.
 Disoluciones: sus clases. Solubilidad. Concentración. Difusión. Osmosis.
 Mezclas.

Tensión superficial.

El frío aplicado a la conservación de productos.

El calor aplicado a la conservación de productos.

Conservadores químicos.

Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior.

Física y Química (para 2.3)

Composición química de los abonos.

Reacciones químicas.

Oxidos.

Anhidridos.

Acidos.

Bases.

Sales.

Mezclas y disoluciones.

Tensión superficial.

Combinaciones.

Humedad, calor y temperatura aplicados a métodos forzados.

Humedad, calor y temperatura aplicados a cultivos ornamentales.

El frío aplicado a la conservación de productos.

El calor aplicado a la conservación de productos.

Conservadores químicos.

Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior.

Física y Química (para 2.4)

Disoluciones.

Ampliación de química orgánica, aplicada a alimentos.

Hidratos de carbono: composición química.

Monosacáridos. Polisacáridos. Celulosa.

Grasas. Composición química. Acidos grasos.

Proteínas. Composición química. Aminoácidos.

Vitaminas más importantes en la alimentación del ganado.

Fermentaciones.

Humedad, calor y temperatura aplicados a instalaciones porcinas.

Humedad, calor y temperatura aplicados a instalaciones para aves.

Humedad, calor y temperatura aplicados a instalaciones ganaderas.

El frío aplicado a la conservación de productos.

El calor.

Conservadores químicos.

Física y Química (para 2.5)

Composición química de los abonos.

Reacciones químicas.

Oxidos.

Anhidridos.

Acidos.

Bases.

Sales.

Electricidad aplicada al aprovechamiento de pastizales mediante cercas.

Los metales y las aleaciones normalmente utilizados en maquinaria.

Máquinas simples.

Trabajo y potencia.

Ampliación y consolidación de los conceptos tratados en el curso anterior.

Física y Química (para 2.6)

Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior, relativos al suelo.

Los metales y las aleaciones normalmente utilizados en maquinaria.
Máquinas simples. Aplicación a herramientas y maquinaria de taller.
Recapitulación y ampliación de los conceptos tratados en maquinaria agrícola, en el curso anterior.

Física y Química (para 2.7)

Nociones de química orgánica.
Proteínas, hidratos de carbono, grasas.
Vitaminas.
Sales minerales.
Propiedades físicas y químicas de los alimentos.
El frío y el calor aplicado a la conservación de productos.
Disoluciones.
Composición química de los abonos
Reacciones químicas.
Oxidos.
Anhídridos.
Ácidos.
Bases.
Sales.
Concepto de gravedad.
La plomada.
El nivel.
Aplicación a la vivienda y decoración.
Los metales. Aleaciones.
La transmisión del calor.
Aislantes.
Aplicación de humedad, calor y temperatura a la granja familiar.
Recopilación y ampliación de los conceptos tratados en el curso anterior.

Ciencias de la Naturaleza (para 2.1)

Entomología agraria.
Hongos. Aplicación a plantas y animales de las explotaciones agrarias.
Bacterias. Aplicación a plantas y animales de las explotaciones agrarias.
Virus. Aplicación a plantas y animales de las explotaciones agrarias.
Inmunidad aplicada a la ganadería.
Aparato digestivo de animales monogástricos y poligástricos de las explotaciones agropecuarias.
Materias básicas para la producción de abonos.
Origen de abonos orgánicos.
Parasitismo.
Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior.

Ciencias de la Naturaleza (para 2.2)

Entomología agraria.
Hongos. Aplicación a plantas y animales de las explotaciones agrarias.
Bacterias. Aplicación a plantas y animales de las explotaciones agrarias.
Virus. Aplicación a plantas y animales de las explotaciones agrarias.
Parasitismo. Aplicación a plantas y animales de las explotaciones agrarias.
Materias básicas para la producción de abonos.
Origen de abonos orgánicos.
Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior.

Ciencias de la Naturaleza (para 2.3)

Materias básicas para la producción de abonos.
Origen de abonos orgánicos.

Entomología agraria.

Hongos. Aplicación a plantas y animales de las explotaciones agrarias.

Bacterias. Aplicación a plantas y animales de las explotaciones agrarias.

Virus. Aplicación a plantas y animales de las explotaciones agrarias.

Parasitismo. Aplicación a plantas y animales de las explotaciones agrarias.

Reproducción de las plantas.

Reproducción sexual.

Reproducción asexual.

Tipos de injerto.

Normas para clasificación de plantas.

Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior.

Ciencias de la Naturaleza (para 2.4)

Parásitos.

Bacterias y virus.

Concepto de inmunidad.

Aparato digestivo de animales monogástricos y poligástricos.

Anatomía y fisiología del cerdo.

Anatomía y fisiología de las aves.

Anatomía y fisiología de las especies explotadas.

Ciencias de la Naturaleza (para 2.5)

Materia básica para la producción de abonos.

Origen de abonos orgánicos.

Morfología y fisiología vegetal aplicada a las especies forestales.

Influencia de las masas forestales en el clima y suelo.

Prevención de la erosión.

Importancia de la explotación forestal en la obtención de productos naturales.

Evolución y transformación de residuos forestales.

Flora espontánea en la comarca.

Clasificación de plantas.

Anatomía y fisiología de especies piscícolas y cinegéticas de interés.

Fauna espontánea en la comarca.

Clima. Su influencia en la industria moderna.

Ampliación y consolidación de los conceptos tratados en el curso anterior.

Ciencias de la Naturaleza (para 2.6)

Recapitulación y ampliación de los conceptos impartidos en el curso anterior relativos al suelo.

Recapitulación y ampliación de los conceptos tratados en maquinaria agrícola en el curso anterior.

Ciencias de la Naturaleza (para 2.7)

La digestión.

Necesidades nutritivas del cuerpo humano.

La célula.

Metabolismo de los alimentos.

Bacteriología.

Vacunoterapia.

Parásitos.

Plagas.

Anatomía y fisiología del cuerpo humano.

Genética.

Materias básicas para la producción de abonos.

Origen de abonos orgánicos.

Anatomía y fisiología de las especies explotadas en la granja familiar.

Flora y fauna locales.**El clima.**

Recopilación y ampliación de los conceptos tratados en el curso anterior.

Técnicas de Expresión Gráfica (para 2.1)

Esquemas de drenaje.

Gráficos de alternativas de cultivos.

Gráficos y maquetas de tendidos de riego.

Equipos motobomba.

Conducciones.

Demostraciones sobre manejo y regulación de maquinaria.

Muestrario de abonos.

Cuadro de incompatibilidades de abonos.

Insectario.

Muestrario de productos fitosanitarios.

Ciclos evolutivos de los insectos.

Ciclos evolutivos de parásitos animales.

Croquis de alojamientos.

Esquema de transmisión de enfermedades.

Gráficos de sistemas de distribución de piensos y agua.

Muestrario de piensos.

Curvas de evolución de precios, demanda y oferta.

Organigramas de sociedades.

Representaciones gráficas de evolución de precios.

Técnicas de Expresión Gráfica (para 2.2)

Esquemas de drenajes.

Gráficos de alternativas de cultivos.

Gráficos y maquetas de tendidos de riego.

Equipos motobomba.

Conducciones.

Demostraciones sobre manejo y regulación de maquinaria.

Muestrario de abonos.

Cuadro de incompatibilidades de abonos.

Insectario.

Muestrario de productos fitosanitarios.

Ciclos evolutivos de insectos.

Ciclos evolutivos de parásitos animales.

Curvas de evolución de precios, demanda y oferta.

Organigramas de sociedades.

Representaciones gráficas de evolución de precios.

Técnicas de Expresión Gráfica (para 2.3)

Esquemas de drenaje.

Demostraciones sobre manejo y regulación de maquinaria utilizada en explotaciones agrícolas intensivas.

Muestrario de abonos.

Cuadro de incompatibilidades de abonos.

Insectario.

Muestrario de productos fitosanitarios.

Ciclos evolutivos de insectos.

Ciclos evolutivos de parásitos animales.

Maquetas de distintos sistemas de poda.

Colecciones de injertos.

Exposición de productos.

Maquetas de protecciones para cultivos.

Gráficas de alternativas.

Exposición de productos hortícolas.

Herbario de plantas ornamentales.

Diseño de jardines.

Colecciones de injertos.
 Exposición de productos ornamentales.
 Curvas de evolución de precios, demanda y oferta.
 Organigramas de sociedades.
 Representaciones gráficas de evolución de precios.

Técnicas de Expresión Gráfica (para 2.4)

Croquis de alojamientos.
 Esquemas de transmisión de enfermedades.
 Gráficos de sistemas de distribución de piensos y agua.
 Muestrario de piensos.
 Planos de las instalaciones para ganado porcino.
 Maquetas.
 Planos de instalaciones de aves.
 Maquetas.
 Planos de instalaciones.
 Maquetas.
 Curvas de evolución de precios, demanda y oferta.
 Organigramas de sociedades.
 Representaciones gráficas de evoluciones de precios.

Técnicas de Expresión Gráfica (para 2.5)

Muestrario de abonos.
 Cuadro de incompatibilidades.
 Representación gráfica de curvas de nivel.
 Esquemas de escuadrias de madera.
 Esquemas de viveros.
 Colecciones de insectos.
 Planos.
 Curvas de nivel.
 Trazado de caminos.
 Herbarios.
 Esquemas sobre aprovechamiento rotacional de pastizales.
 Esquema de las diferentes piezas y máquinas forestales.
 Preparación de maquetas de motores y mecanismos.
 Planos.
 Fotografías, esquemas y dibujos de distintas especies piscícolas y cinegéticas.
 Curvas de evolución de precios, demanda y oferta.

Técnicas de Expresión Gráfica (para 2.6)

Esquemas de drenaje.
 Croquis sobre diversos sistemas utilizados en el laboreo.
 Croquis sobre efectos que producen en el suelo los diversos tipos de aperos.
 Problemas gráficos geométricos fundamentales.
 Croquis acotados de diversas piezas de máquinas. Dibujos a escala.
 Preparación de maquetas de motores y mecanismos.
 Representación esquemática de los órganos del tractor.
 Esquemas.
 Croquis de sistemas de laboreo.
 Esquemas de máquinas.
 Esquemas de los diversos tipos de maquinaria.
 Esquemas de máquinas de recolección.

Técnicas de Expresión Gráfica (para 2.7)

Rueda de alimentos.
 Gráficos de la clasificación de carnes.
 Gráficos de la calidad de huevos.
 Gráficos de los pescados, variedades y clasificaciones.

Atlas anatómico y fisiológico.
 Gráficos de parásitos y plagas domésticas.
 Esquemas de transmisión de enfermedades.
 Esquema de fosas sépticas.
 Esquemas de conducción de aguas y desagües de la vivienda.
 Cuartos de baño.
 Maquetas de protección de cultivos.
 Colección de injertos.
 Gráficos de alternativas.
 Herbario de plantas ornamentales.
 Diseño de jardines.
 Muestrario de abonos.
 Confección de planos y croquis de diferentes tipos de viviendas.
 Recopilación de fotografías y dibujos de decoración de interiores.
 Muestrario de tejidos y otros revestimientos de viviendas.
 Fotografías del ganado de la granja familiar.
 Gráficos anatómicos y fisiológicos.
 Plano de instalaciones.
Maquetas.
 Representación gráfica de la explotación familiar.
 Cuaderno del hogar.
 Cuaderno de la explotación.

Tecnología (para 2.1)

El suelo y la maquinaria.
 El laboreo del suelo.
 Mejora del suelo agrícola.
 Mejora del suelo en las explotaciones agropecuarias.
 Drenajes: sistemas.
 Estudio crítico y posibilidades de mejora de los cultivos de la comarca.
 Posibilidades técnicas y económicas de nuevos cultivos y aprovechamientos.
 El riego: sistemas.
 Estudios técnico-económicos de los diversos sistemas de riego.
 Maquinaria para preparación de terreno.
 Abonadoras.
 Sembradoras.
 Maquinaria para tratamientos.
 Maquinaria para recolección.
 Equipos de riego.
 Conocimiento, regulación y utilización de estas máquinas.
 Estudios económicos de maquinaria.
 Abonos: nitrogenados, fosfóricos y potásicos.
 La vida microbiana en el suelo.
 Materia orgánica. Importancia de la cal en los suelos.
 Microelementos.
 Utilización y aplicación de abonos en las explotaciones agropecuarias.
 Plagas y enfermedades en los cultivos de la comarca.
 Animales beneficiosos.
 Productos fitosanitarios.
 Prevención de accidentes.
 Plantas invasoras de los cultivos.
 Herbicidas.
 Lucha biológica.
 Higiene de los alojamientos.
 Prevención de enfermedades.
 Medidas profilácticas.
 Sueros y vacunas.
 Enfermedades más comunes.
 Necesidades alimenticias del ganado de la explotación.
 Composición de los alimentos utilizados.
 Alimentación equilibrada.
 Estudio técnico-económico de los diversos tipos de alimentos.

Correctores.
Conservación de forrajes.
Iniciación a gestión.
Contabilidad por márgenes brutos.
Ideas de presupuesto parcial.
Ideas de análisis de grupo.
Iniciación a la comercialización.
Conservación y elaboración de productos.
Diversos tipos de agrupaciones.
Sociedades.
Agrupaciones para la compra.
Agrupaciones para la producción.
Agrupaciones para la transformación.
Agrupaciones para la comercialización.

Tecnología (para 2.2)

El suelo y la maquinaria.
El laboreo del suelo.
Mejora del suelo en las explotaciones extensivas.
Drenajes: sistemas.
Estudio crítico y posibilidades de mejora de los cultivos extensivos de la Comarca.
Posibilidades técnicas y económicas de nuevos cultivos y aprovechamiento.
El riego: sistemas.
Estudios técnico-económicos de los diversos sistemas de riego.
Maquinaria para preparación de terreno en cultivos extensivos.
Abonadoras.
Sembradoras.
Maquinaria para tratamientos.
Maquinaria para recolección.
Equipos de riego en cultivos extensivos.
Conocimiento, regulación y utilización de estas máquinas.
Estudios económicos de maquinaria.
Abonos: nitrogenados, fosfóricos y potásicos.
La vida microbiana en el suelo.
Materia orgánica.
Importancia de la cal en los suelos.
Microelementos.
Utilización y aplicación de abonos en los cultivos extensivos.
Plagas y enfermedades de los cultivos extensivos de la Comarca.
Animales beneficiosos.
Productos fitosanitarios.
Prevención de accidentes.
Plantas invasoras de los cultivos.
Herbicidas.
Lucha biológica.
Iniciación a gestión de explotaciones agrícolas extensivas.
Contabilidad por márgenes brutos.
Ideas de presupuesto parcial.
Ideas de análisis de grupo.
Iniciación a la comercialización.
Conservación y elaboración de productos agrarios.
Diversos tipos de agrupaciones.
Sociedades.
Agrupaciones para la compra.
Agrupaciones para la producción.
Agrupaciones para la transformación.
Agrupaciones para la comercialización.

Tecnología (para 2.3)

- El suelo y la maquinaria.
- El laboreo del suelo.
- Mejora del suelo agrícola en las explotaciones agrícolas intensivas.
- Drenajes: sistemas.
- Maquinaria para preparación de terreno en explotaciones agrícolas intensivas.
- Abonadoras.
- Sembradoras.
- Maquinaria para tratamientos.
- Maquinaria para recolección.
- Equipos de riego.
- Conocimiento, regulación y utilización de estas máquinas.
- Estudios económicos de maquinaria utilizada en explotaciones agrícolas intensivas.
- Abonos: nitrogenados, fosfóricos y potásicos.
- La vida microbiana del suelo.
- Materia orgánica.
- Importancia de la cal en los suelos.
- Microelementos.
- Utilización y aplicación de abonos en las explotaciones agrícolas intensivas.
- Plagas y enfermedades de los cultivos de la comarca.
- Animales beneficiosos
- Productos fitosanitarios
- Prevención de accidentes.
- Plantas invasoras de los cultivos.
- Herbicidas.
- Lucha biológica
- Técnicas de producción de cultivos frutícolas de la explotación.
- Posibilidades técnico-económicas de nuevos cultivos frutícolas.
- Tratamiento de plagas de los frutales.
- Viveros.
- Técnicas de producción de cultivos hortícolas de la explotación.
- Cultivos forzados.
- Tratamiento de plagas hortícolas.
- El riego en horticultura.
- Semilleros.
- Invernaderos. Protección de cultivos.
- Posibilidades técnico-económicas de especies y variedades susceptibles de ser producidas en la comarca.
- Alternativas. Prácticas culturales.
- Cultivos forzados. Plantas de interior y de exterior.
- Parques y jardines: creación y conservación.
- Iniciación a gestión.
- Contabilidad por márgenes brutos.
- Ideas de presupuesto parcial.
- Ideas de análisis de grupo.
- Iniciación a la comercialización.
- Conservación y elaboración de productos procedentes de las explotaciones agrícolas intensivas.
- Diversos tipos de agrupaciones.
- Sociedades.**
- Agrupaciones para la compra.
- Agrupaciones para la producción.
- Agrupaciones para la transformación.
- Agrupaciones para la comercialización.

Tecnología (para 2.4)

- Higiene de los alojamientos.
- Prevención de enfermedades. Medidas profilácticas, sueros y vacunas.
- Enfermedades más comunes.

Necesidades alimenticias del ganado de la explotación
 Composición de los alimentos utilizados
 Alimentación equilibrada.
 Estudio técnico-económico de los diversos tipos de alimentos
 Correctores.
 Conservación de forrajes.
 Explotación de cerdos reproductores.
 Recría y engorde de cerdos.
 Sistemas de explotación.
 instalaciones para el ganado porcino.
 Manejo del ganado de cerda.
 Organización del trabajo
 Explotación de ponedoras.
 Explotación de aves y carne.
 Incubación
 Instalaciones avícolas.
 Sistemas de explotación.
 Organización del trabajo.
 Cunicultura.
 Apicultura.
 Otras especies
 Instalaciones.
 Manejo.
 Sistemas de explotación
 Organización del trabajo.
 Iniciación a gestión.
 Contabilidad por márgenes brutos
 Ideas de presupuesto parcial.
 Ideas de análisis de grupo.
 Iniciación a la comercialización
 Conservación y elaboración de productos.
 Diversos tipos de agrupaciones.
 Sociedades.
 Agrupaciones para la compra.
 Agrupaciones para la producción.
 Agrupaciones para la transformación de productos ganaderos
 Agrupaciones para la comercialización de productos ganaderos

Tecnología (para 2.5)

Abonos: nitrogenados, fosfóricos y potásicos.
 La vida microbiana del suelo.
 Materia orgánica.
 Importancia de la cal en los suelos.
 Microelementos.
 Utilización y aplicación de abonos en las explotaciones forestales.
 Características culturales de especies forestales de la comarca.
 Repoblación forestal: viveros y plantación.
 Técnicas de conservación del monte (podas, limpieas, entresacas, tratamientos).
 Conservación de la Naturaleza.
 Mediciones.
 Clasificación y tallado.
 Cubicaciones.
 Operaciones de explotación maderera.
 Construcción de caminos forestales, trazados y replanteos.
 Producción de resina, corcho, piñón, etc.
 Características de los pastizales de la comarca.
 Especies predominantes; valor productivo.
 Mejora de pastizales: Sustitución, fertilización y eliminación de especies perjudiciales.
 Aprovechamiento de pastos.

Tractores forestales: tipos.
 Maquinaria agrícola utilizada en repoblaciones y explotaciones forestales.
 Funcionamiento.
 Conservación.
 Equipo para la pequeña explotación.
 Equipos para defensa del monte.
 Especies piscícolas de interés en la zona.
 Especies cinegéticas de interés en la zona.
 Reglamento de caza y pesca.
 Cotos de pesca y caza.
 Piscifactorias.
 Granjas dedicadas a la producción de especies cinegéticas.
 Iniciación a gestión.
 Contabilidad por márgenes brutos.
 Ideas de presupuesto parcial.
 Ideas de análisis de grupo.
 Iniciación a la comercialización.
 Conservación y elaboración de productos forestales.

Tecnología (para 2.6)

El suelo y la maquinaria.
 El laboreo del suelo.
 Mejora del suelo agrícola.
 Drenajes: sistemas.
 Localización de averías en la maquinaria.
 Manejo de herramientas.
 Fraguas.
 Utilización de máquinas de taller: soldadura eléctrica. Soldadura oxiacetilénica.
 Taladradora.
 Torno.
 Aparatos de control.
 Cuidados técnicos de los distintos materiales utilizados en maquinaria.
 Tipos de tractores.
 Tractores de ruedas.
 Tractores de cadenas.
 Diferentes tipos de motores.
 Elección del tractor.
 Cuidados del tractor.
 Rendimiento del tractor.
 Utilización por arrastre, por toma de fuerza y por polea.
 Arados de disco.
 Arados de vertedera.
 Arados-grada.
 Gradas.
 Cultivadores.
 Subsoladores.
 Rotovator.
 Regulación y manejo.
 Conservación.
 Abonadoras.
 Tipos de abonadoras.
 Regulación.
 Conservación.
 Sembradoras.
 Tipos de sembradoras.
 Regulación.
 Conservación.
 Remolques.
 Maquinaria para tratamientos.
 Equipos de riego.
 Maquinaria de recolección de cereales de interés en la comarca.

Maquinaria de recolección de forrajeras de interés en la comarca.
 Maquinaria de recolección de raíces y tubérculos.
 Otros tipos de máquinas.
 Iniciación a gestión.
 El equipo mecánico y la gestión de la explotación.
 Los gastos de la maquinaria.
 Rendimientos horarios.
 Organización del trabajo.
 Criterios de selección de inversiones en equipo ~~mecánico~~.

Tecnología (para 2.7)

Calidad de los alimentos.
 Análisis de dietas desde el punto de vista nutricional y ~~económico~~.
 Dietas equilibradas.
 Conservación de los alimentos y su valor nutritivo.
 Alimentación infantil.
 Higiene de la vivienda.
 Higiene de la comunidad.
 Principales enfermedades infecciosas.
 Nociones sobre primeros auxilios.
 Higiene del vestido.
 Alimentos y bebidas.
 Higiene personal.
 Iniciación a gestión.
 Contabilidad por márgenes brutos.
 Ideas de presupuestos del hogar.
 Ideas de presupuesto conjunto de la explotación y el hogar.
 Nociones sobre análisis de grupo.
 Técnicas de producción de cultivos hortícolas.
 Posibilidades de nuevos cultivos y alternativas.
 Cultivos forzados.
 El abonado.
 Tipos de abonos y su utilización.
 El riego.
 Semilleros.
 Plantas de adorno. Cultivo.
 Tratamiento de plagas hortícolas y ornamentales.
 Características constructivas de las viviendas rurales.
 Carpintería.
 Albañilería.
 Revestimientos.
 Pinturas.
 Materiales para la construcción.
 Equipamiento de las viviendas.
 Nociones básicas de decoración.
 Características técnicas y económicas de las especies y razas de la granja familiar.
 Análisis de las técnicas y sistemas de reproducción de estos animales.
 Aprovechamiento de productos y subproductos de la granja familiar.
 Influencia del clima en la vegetación, ganadería y construcciones.
 Análisis de problemas familiares y comunitarios.
 Ideas de análisis de grupos.
 Agricultura de grupo.
 Grupos artesanos y rurales y otras actividades.
 Los grupos y la comunidad.
 Actividades de la población.

Prácticas (para 2.1)

Determinación de pH.
 Calcimetrías.
 Prácticas sobre conservación de suelos. Proyectos.

Realización de trabajos relacionados con los cultivos de la comarca.
 Determinación de caudales.
 Instalaciones de riego.
 Proyectos sobre cultivos en la explotación agropecuaria.
 Conservación, cuidados y manejo de diversos tipos de maquinaria.
 Averías.
 Enganche de aperos. Regulación de máquinas.
 Proyectos sobre control de maquinaria.
 Abonado de los diferentes cultivos de la comarca.
 Identificación de etiquetas.
 Mezclas de abonos.
 Dosificación de abonos en las explotaciones agropecuarias.
 Reconocimiento de plagas, enfermedades y carencias en los cultivos de la comarca.
 Animales beneficiosos (reconocimiento).
 Tratamiento de plagas y enfermedades en los diversos proyectos supervisados de las explotaciones agropecuarias.
 Desinfección de locales y utensilios.
 Desinsectación.
 Desratización.
 Cuidados en el parto.
 Manejo higiénico de productos ganaderos.
 Determinación de necesidades alimenticias del ganado de la explotación agropecuaria.
 Confección de raciones.
 Preparación y distribución de alimentos.
 Ensilaje y henificación.
 Proyectos de producción ganadera.
 Realizar anotaciones contables.
 Realización de inventarios.
 Preparación de productos para la venta.
 Relaciones y gestiones del agricultor.
 Información de precios y mercados.
 Proyectos de gestión de la explotación agropecuaria.
 Confección de estatutos.
 Estudios técnicos y económicos de explotaciones individuales y agrupadas.

Prácticas (para 2.2)

Determinación de pH de los suelos.
 Calcimetrías.
 Prácticas sobre conservación de suelos. Proyectos.
 Realización de trabajos relacionados con los cultivos de la comarca.
 Determinación de caudales.
 Instalaciones de riego.
 Proyectos sobre cultivos de la explotación agrícola extensiva.
 Conservación, cuidados y manejo de diversos tipos de maquinaria.
 Averías.
 Enganches de aperos.
 Regulación de máquinas.
 Proyectos sobre control de maquinaria en explotaciones agrícolas extensivas.
 Abonado de los diferentes cultivos de la comarca.
 Identificación de etiquetas.
 Mezclas de abonos.
 Dosificación de abonos en explotaciones agrícolas extensivas.
 Reconocimiento de plagas, enfermedades y carencias de los cultivos de la comarca.
 Animales beneficiosos (reconocimiento).
 Tratamiento de plagas y enfermedades de los diversos proyectos supervisados de explotaciones agrícolas extensivas.
 Realizar anotaciones contables.

Realización de inventarios.
 Preparación de productos para la venta.
 Relaciones y gestiones del agricultor.
 Información de precios y mercados.
 Proyectos de gestión de explotaciones agrícolas extensivas.
 Confección de estatutos.
 Estudios técnicos y económicos de explotaciones individuales y agrupadas.

Prácticas (para 2.3)

Determinación de pH
 Calcimetrías.
 Prácticas sobre conservación de suelos. Proyectos.
 Conservación, cuidados y manejo de diversos tipos de maquinaria.
 Averías.
 Enganche de aperos.
 Regulación de máquinas.
 Proyectos sobre control de maquinaria utilizada en explotaciones agrícolas intensivas.
 Abonado de los diferentes cultivos de la comarca.
 Identificación de etiquetas.
 Mezclas de abonos.
 Dosificación de abonos en las explotaciones agrícolas intensivas.
 Reconocimiento de plagas, enfermedades y carencias en los cultivos de la comarca.
 Animales beneficiosos (reconocimiento).
 Tratamiento de plagas y enfermedades en los diversos proyectos supervisados de las explotaciones agrícolas intensivas.
 Realización de labores en cultivos frutícolas.
 Poda e injerto de frutales.
 Plantación de frutales.
 Reconocimiento de variedades de frutales.
 Preparación de productos para el mercado.
 Proyectos de cultivos frutícolas.
 Realización de labores en cultivos hortícolas.
 Confección de semilleros.
 Reconocimiento de variedades.
 Preparación de productos para el mercado.
 Construcción de protecciones para cultivos.
 Diferenciación y características de plásticos.
 Proyectos sobre cultivos hortícolas.
 Multiplicación y cultivo de plantas ornamentales.
 Identificación de especies y variedades ornamentales.
 Poda e injerto.
 Ornamentación de hogares.
 Ornamentación del pueblo.
 Proyectos individuales.
 Tareas colectivas de embellecimiento de la localidad.
 Realizar anotaciones contables.
 Realización de inventarios.
 Preparación de productos para la venta.
 Relaciones y gestiones del agricultor.
 Información de precios y mercados.
 Proyectos de gestión de explotaciones agrícolas intensivas.
 Confección de estatutos.
 Estudios técnicos y económicos de explotaciones individuales y agrupadas.

Prácticas (para 2.4)

Desinfección de locales y utensilios.
 Desinsectación.
 Desratización.

- Cuidados en el parto.
- Manejo higiénico de productos.
- Determinación de necesidades alimenticias del ganado de las explotaciones ganaderas sin tierra.
- Confección de raciones.
- Preparación y distribución de alimentos.
- Ensilaje y henificación.
- Proyectos de producción ganadera.
- Marcaje de cerdos.
- Prevención de anemias ferropénicas.
- Manejo de cerdos.
- Proyectos de producción porcina.
- Marcaje e identificación de aves.
- Manejo de aves.
- Proyectos de avicultura.
- Manejo del ganado.
- Construcción de conejeras, colmenas, etc.
- Proyectos de producción de las especies ganaderas tratadas.
- Realizar anotaciones contables.
- Realización de inventarios.
- Preparación de productos para la venta.
- Relaciones y gestiones del agricultor.
- Información de precios y mercados.
- Proyectos de gestión de explotaciones ganaderas sin tierra.
- Confección de estatutos.
- Estudios técnicos y económicos de explotaciones individuales y agrupadas.
- Proyectos colectivos.

Prácticas (para 2.5)

- Abonado de los diferentes cultivos de la comarca.
- Identificación de etiquetas.
- Mezclas de abonos.
- Dosificación de abonos en las explotaciones forestales.
- Instalación de viveros.
- Trazado de curvas de nivel.
- Marcaje de plantaciones.
- Podas, limpieas, entresacas.
- Lucha contra plagas.
- Proyecto sobre producción de plantas.
- Mediciones en explotaciones forestales.
- Cubicación de árboles.
- Clasificación de árboles y tallado.
- Reconocimiento de especies piscícolas.
- Instalaciones de cercas.
- Construcción de abrevaderos y comedores.
- Proyectos sobre mejora y aprovechamiento de pastizales.
- Manejo de maquinaria forestal.
- Reparación de pequeñas averías.
- Ajuste y regulación de motores y máquinas utilizadas en explotaciones forestales.
- Reconocimiento de especies piscícolas y cinegéticas.
- Prácticas de acotados.
- Realizar anotaciones contables.
- Realización de inventarios forestales.
- Preparación de productos forestales para la venta.
- Relaciones y gestiones del agricultor.
- Información de precios y mercados.

Prácticas (para 2.6)

Determinación de pH.
Calcimetrías.
Prácticas sobre conservación de suelos.
Estudio de rendimientos de aperos en relación al tipo de suelo.
Manejo de herramientas y maquinaria de taller.
Reparación de averías.
Ajustes y regulación de motores y máquinas.
Manejo del tractor.
Reparación de averías.
Enganche y regulación de aperos.
Laboreo.
Regulación de abonadoras.
Regulación de sembradoras.
Conservación de máquinas para el cultivo.
Manejo de maquinaria de cultivo.
Maniobras con remolque.
Manejo y conservación de las máquinas de recolección.
Regulación de la maquinaria para recolección.
Control de gastos.
Anotación de tiempos por labores y cultivos.

Prácticas (para 2.7)

Confecion de raciones y menús.
Conserva de alimentos.
Elaboración de platos.
Preparación de biberones y papillas.
Limpieza de la vivienda y sus útiles.
Prácticas de primeros auxilios.
Desinsectación y desratización.
Manejo higiénico de productos.
Inventarios.
Presupuestos.
Anotaciones contables.
Información de precios.
Realización de labores en horticultura.
Confeción de semilleros.
Reconocimiento de variedades.
Multiplicación de plantas.
Cultivo de plantas ornamentales.
Injertos y podas.
Ornamentación de hogares.
Ornamentación del pueblo.
Proyectos de huerto familiar.
Realización de reparaciones y arreglos de la vivienda.
Confeción de objetos útiles y de adorno para el hogar.
Manejo e higiene del ganado.
Confeción de fichas genealógicas.
Confeción de raciones.
Prácticas para el aprovechamiento de subproductos de la granja familiar.
Proyectos de granja familiar.
Confeción de todo tipo de documentos públicos y privados.
Gestiones.
Inventarios.
Recogida de datos.

3. RAMA MARÍTIMO-PESQUERA

Matemáticas (para 3.1)

Monomios y polinomios.
 Fracciones algebraicas.
 Coordenadas cartesianas rectangulares.
 Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.
 Concepto de función. Gráficas.
 Sistema de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.
 Ecuación de segundo grado.
 Fracciones continuas.
 La función exponencial y logarítmica. Logaritmos.
 Nociones de estadística: Conceptos generales.
 Variables y frecuencias.
 Series estadísticas.
 Representación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.
 Medidas de posición o promedio: media, mediana.
 Medidas de dispersión: intervalo de variación. Desviación media: su cálculo. Números índices.
 Rectas y planos, posiciones relativas; paralelismo y perpendicularidad.
 Ángulos diedros: triedros y poliedros.
 Proporcionalidad en el espacio.
 Prismas, pirámides y troncos de pirámide.
 El ortoedro.
 Poliedros regulares.
 Cuerpos de revolución.
 Áreas laterales: totales y volúmenes.
 Estudio descriptivo de las cónicas.

Matemáticas (para 3.2 y 3.3)

Monomios y polinomios.
 Fracciones algebraicas.
 Coordenadas cartesianas rectangulares.
 Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.
 Concepto de función. Gráficas.
 Sistema de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.
 Ecuación de segundo grado.
 Fracciones continuas.

Matemáticas (para 3.4 y 3.5)

Igual que Matemáticas para 3.1.

Matemáticas (para 3.6)

Igual que Matemáticas para 3.2 y 3.3.

Matemáticas (para 3.7)

La hacienda comercial y la empresa mercantil.—El patrimonio y sus elementos

La contabilidad: Concepto y funciones.—La teneduría de libros.—El capital.— Los elementos patrimoniales desde el punto de vista contable.— Los grupos o masas patrimoniales.—Dinámica y estática contable.— Los hechos contables y sus clasificaciones.

Elementos conceptuales de la contabilidad: La cuenta y el balance.—Elementos materiales: Los libros y demás soportes de información.—Terminología.

gía de iniciación.—Sistemas contables y métodos de contabilidad.—Anfisografía o partida doble.—Fase inicial: Inventarios, criterios de valoración y apertura de cuentas.—Fase intermedia: Asientos y balances de comprobación.—Fase final: Regularización, determinación de resultados y cierre.—El balance de situación como origen y término de las contabilizaciones.

Libros de contabilidad: Clasificación y requisitos.—Libro diario.—Libro mayor.—Otros libros de contabilidad.

Las cuentas: Clasificación y leyes de las mismas.—Descripción de las cuentas fundamentales: Caja, bancos, efectos a cobrar y a pagar, mercaderías, cuentas de tipo industrial, mobiliario, inmuebles, gastos generales, pérdidas y ganancias, clientes y proveedores capital, etc. Diagramas de cuentas. Las amortizaciones: Sistemas de cálculo y contabilidad.—Los errores en contabilidad y forma de subsanarlos.—La mecanización contable.

Física y Química (para 3.1)

Repaso de las materias fundamentales estudiadas en el curso anterior.

Dinámica del punto y del sólido rígido. Leyes de Newton.

Gravedad. Centro de gravedad.

Rozamientos. Máquinas.

Hidrodinámica. Teorema de Bernuilli.

Nociones de termodinámica. Principio de equivalencia: Equivalente mecánico del calor. Motores de combustión y explosión.

Corriente continua y alterna. Alternadores. Dinamos. Motores y transformadores.

Nomenclatura y notación química.

Clasificación periódica de los elementos: Periodicidad de las propiedades.

Compuestos oxigenados.

Ácidos, bases y sales.

Reacciones químicas: Aplicación a los principales procesos industriales.

Disoluciones.

Electrólisis.

Nociones de Química orgánica.

Hidrocarburos: Combustibles y carburantes industriales.

Siderurgia.

Física y Química (para 3.2)

Elasticidad.

Magnetismo. Reacción.

Cambios de estado.

Fluidos condensables.

Cinemática. Trabajo, potencia y energía.

Aparejos y polipastos.

Física y Química (para 3.3)

Elasticidad.

Magnetismo. Reacción.

Propagación del sonido. Parámetro del agua de la mar.

Cambios de estado. Fluidos condensables y mezclas frigoríficas.

Cinemática. Trabajo, potencia y energía.

Aparejos y polipastos.

Física y Química (para 3.4 y 3.5)

Dinámica del punto y del sólido rígido. Leyes de Newton.

Gravedad. Centro de gravedad.

Rozamientos. Máquinas.

Hidroestática. Generalidades. Movimientos rectilíneos.

Hidrodinámica. Teorema de Bernuilli.

Nociones de Termodinámica. Principio de equivalencia.

Aerostática. Presión atmosférica. Barómetros. Idea de máquina neumática.

Ciencias de la Naturaleza (para 3.0)

Fisiología aplicada al buceo.
 Aparato respiratorio y circulatorio.
 Oídos, nariz y garganta.
 Capacidad pulmonar.
 Aeroembolismo.
 Naturaleza de los fondos marinos.
 Olas, corrientes y mareas.
 Los seres vivos en el medio marino.
 Características de las especies más importantes.
 Animales marinos peligrosos por su mordedura o picadura.
 Animales marinos peligrosos por el veneno que segregan.

Técnicas de Expresión Gráfica (para toda la Rama)

Se intensificarán los conocimientos adquiridos en el curso anterior, poniendo especial acento en el dibujo de secciones de buques y manejo de la simbología que afecta de modo más directo a cada especialidad.

TECNOLOGÍA

Tecnología Marítima (para 3.2)

Limpieza de bodegas.—Accesorios de la carga.
 Medios de carga.—Precauciones. Conocimiento del etiquetado internacional aplicable al transporte de mercancías peligrosas por mar.
 Accesorios de estiba.—Embalajes habituales en el transporte marítimo.—Participación del marino en la manipulación de la carga. Riesgos en la manipulación de la carga.
 Utilización de elementos empleados en la maniobra.
 Gobierno y serviola.
 Conservación de cubiertas, bodegas, alojamientos y superestructuras.
 Nociones sobre compartimentado.
 Botes, balsas y sus equipos.
 Diferentes tipos de embarcaciones auxiliares.

Tecnología Marítima (para 3.3)

Utilización de elementos empleados en la maniobra.
 Gobierno y serviola.
 Conservación de cubiertas, bodegas, alojamientos y superestructuras.
 Estiba del pescado según los diversos procedimientos de almacenamiento y conservación. Nociones sobre neveras, neveras refrigeradoras y cámaras de congelación.
 Nociones sobre compartimentado.
 Descripción de botes, balsas salvavidas y sus equipos.
 Diferentes tipos de embarcaciones auxiliares para la pesca.

Tecnología Marítima (para 3.5)

Geometría del buque.
 Botes y balsas salvavidas.
 Accidentes marítimos. Misión del operador de radio en los mismos.

Tecnología Mecánica (para 3.1)

Conocimiento y herramientas. Medidas de longitudes con el metro y pie de rey.

Taladro.—Roscado a mano. Cincelado. Serrado.
 Limado y ajuste. Nociones de soldadura. Normas de seguridad en el trabajo. Ordenación y cuidado de las herramientas.
 Trabajos elementales de carpintería.
 Utilización de tiendas y escantillones.
 Alineación de acoplamientos.
 Revisión y tarado de inyectoros.

Máquinas térmicas (para 3.1)

Rudimentos de máquinas térmicas y sistemas propulsores.
 Conocimientos de los elementos componentes de los servicios auxiliares de máquina.
 Conocimientos de los elementos componentes de los servicios auxiliares de cubierta.
 Descripción y funcionamiento de una instalación propulsora servida por motor de combustión interna de una potencia hasta de 50 CV.
 Inversión de la marcha.
 Elementos auxiliares de este tipo de instalaciones.
 Motores térmicos de émbolo. Motores de dos y cuatro tiempos.
 Diésel, semidiésel y explosión.
 Conocimientos de combustibles y lubricantes.

Tecnología de la conducción y mantenimiento de las máquinas térmicas (para 3.1)

Puesta en servicio de la instalación propulsora.
 Cuidados durante la marcha. Parada de la instalación.
 Vigilancia y manejo de los servicios auxiliares de la máquina.
 Vigilancia y manejo de los servicios auxiliares de la cubierta.
 Trabajos de mantenimiento.
 Limpieza de filtros: Precauciones.
 Empaquetado de válvulas y bombas.
 Esmerilado de válvulas en sus asientos.
 Montaje y desmontajes.
 Reconocimiento de la máquina antes del arranque.
 Arraque del motor.
 Cuidados durante la marcha.
 Inversión de la marcha: Precauciones.
 Preparación de la máquina para un período de inactividad prolongada.
 Averías en el sistema de inyección y su reparación.
 Averías en el sistema de refrigeración y su reparación.
 Averías en el sistema de lubricación y su reparación.
 Averías en el sistema de transmisión y su reparación.
 Anomalías en la regulación, su corrección.

Máquinas (para 3.4)

Conocimiento de las partes más importantes de una caldera.
 Máquinas de vapor. Puesta en marcha.
 Conocimiento de los órganos principales de un motor diésel.
 Motores de explosión.

Tecnología pesquera (para 3.3)

Apreciación de los inicios de la existencia de pesca.
 Montaje, conservación y reparación de utensilios de pesca.
 Inicios y señales de la presencia de población de pesca. Maniobras de seguimiento y concentración con embarcaciones auxiliares.
 Preparación de artes, aparejos y elementos complementarios para llevar a cabo las operaciones de captura.

Largado y virado de artes y aparejos.

Preparación del producto capturado por especies. Descripción y utilización de los elementos de un parque de pesca. Tamaños mínimos de las especies.

Técnicas de ayuda a las embarcaciones principales durante las operaciones de capturas.

Aparejos verticales y horizontales. Artes fijas, de deriva, de cerco y de arrastre.

Largado y virado de artes y aparejos en los diferentes tipos de embarcaciones.

Tecnología del buceo (para 3.6)

Conservación y manejo de herramientas neumáticas.

Obras hidráulicas.

Preparación y uso del hormigón.

Corte y soldadura submarina.

Generalidades sobre el uso de explosivos submarinos.

Reparación de cascos al flote.

Salvamento de buques.

Equipos especiales de mezcla de gases.

Extracción de hélices.

Sistemas de comunicación submarina.

Embarcaciones de buceo.

Sistemas de buceo a gran profundidad.

Conservación y mantenimiento de compresores de aire.

Componentes de las instalaciones de buceo.

Cámaras de descompresión.

Cálculo de suministro de aire.

Electricidad (para 3.4)

Circuitos eléctricos.

Instrumentos de medida.

Generadores electroquímicos.

Campo magnético.

Corriente alterna.

Máquinas eléctricas.

Alumbrado.

Lámparas de incandescencia.

Luminiscencia.

Lámparas fluorescentes.

Electrotecnia a bordo (para 3.4)

Chispas en escobillas. Limpieza del colector.

Posición neutra de las escobillas en máquinas de CC.

Métodos apropiados para desarmar una máquina eléctrica.

Identificación de bobinas averiadas de inducido.

Localización de bobinas de estator en cortocircuito en motores de CA.

Localización de tierras en las bobinas del estator.

Reparaciones de emergencia.

Localización y reparación de varillas rotas en un rotor jaula de ardilla.

Dinamos compound. Barra de equilibrio.

Puesta en marcha de alternadores. Fase y frecuencia.

Sistemas de indicadores de tierra en cuadros de CC CA.

Aparatos de protección de excesos de carga y voltaje.

Relés de corriente inversa.

Reóstatos de arranque.

Controladores inversores.

Reglamentación más importante sobre instalaciones a bordo de buques según Sevimar.

Electrónica (para 3.5)

Campos eléctricos y magnéticos de una onda electromagnética.

Propiedades.

Fundamentos de la modulación.

Introducción a los osciladores.

Válvulas electrónicas de dos, tres y múltiples electrodos.

Rectificadores de tensión.

Circuitos de amplificadores de alta y baja frecuencia.

Oscilador con cuarzo.

Modulación en amplitud.

Modulación en frecuencia.

Banda lateral única. SSB.

Sintonización y manipulación de un emisor.

El receptor superheterodino y sus circuitos.

Antenas y líneas de transmisión.

Metodología del buceo (para 3.6)

Historia del buceo.

Nomenclatura de los componentes del equipo.

Generalidades sobre el uso de los distintos equipos.

Efectos de la presión sobre el organismo humano.

Problemas del ascenso.

Teoría de la descompresión.

Mantenimiento y manejo del equipo clásico.

Mantenimiento y manejo del equipo autónomo y semiautónomo.

Equipo de volumen constante.

Precauciones generales de seguridad.

Balizamiento de precisión-seguimiento de un arco capaz.

Resolución de incidentes en inmersión-ascenso de emergencia.

Métodos de búsquedas.

Reconocimiento de cascos a flote.

Reconocimiento de muelles y fondos.

Buceo de pantanos y ríos.

Trabajos de buceo en diques.

Inmersiones sucesivas.

Manejo de tablas de descompresión.

Aplicación de tablas de tratamiento.

Organización de las operaciones de buceo.

Medidas de seguridad.

Control y registro de inmersión.

Métodos de descompresiones anormales.

Vida marina (para 3.6)

Aprovechamiento de los recursos marinos.

Algas industrializables.—Corte y arranque.

Piscicultura.

Bancos naturales y artificiales.

Miticultura.

Extracción del coral.

Navegación (para 3.2 y 3.3)

Interpretación de la carta náutica.

Rumbo. Instrumentos de orientación.

(Aguja magnética.) Marcaciones.

Señales marítimas de ayuda a la navegación.

Características meteoro-oceanográficas locales.

Reglamentación (para 3.3)

Balizamiento.
International de luces y abordaje.
De pesca en bajura.
Policía de puerto.
Facultades disciplinarias a bordo.

Reglamentación (para 3.5)

Asignación de frecuencias del servicio móvil marítimo.
Procedimiento general radiotelefónico en el servicio móvil marítimo.
Frecuencias a utilizar en llamadas y respuestas dentro de las comunicaciones.
Socorro, alarma, urgencia y seguridad.
Tráfico de socorro.
Servicios de escucha.
Convenio internacional para la seguridad de la vida humana en el mar.
Reglamentación nacional sobre las inspecciones de aparatos radioeléctricos a bordo.
Reglamento telefónico aplicable a los servicios móviles.
Tasas a las conferencias.

PRÁCTICAS

Seguridad a bordo (para 3.1)

Normas elementales de seguridad personal en el trabajo.
Manejo de los elementos de seguridad interior.
Formas de extinción con agua. Manejo de mangueras.
Manejo de extintores fijos y portátiles.
Taponamientos y apuntalamientos. Colaboración en emergencias.
Mantenimiento de mangueras.
Comprobación y carga de extintores.
Pruebas periódicas de los sistemas de seguridad.
Manejo de los sistemas de seguridad a bordo.

Maniobra (para 3.2 y 3.3)

Abozado, ayustado y afirmado de elementos de amarre.
Diferenciación de luces y marcas.
Conservación de elementos móviles.
Arranchado general a son de mal tiempo.
Zallado, arriado e izado de botes de balsas salvavidas.
Maniobra de botes a motor y vela a flote.
Efectos evolutivos de las hélices y timón. Efectos de viento y corriente.
Remolques, maniobras en el interior del puerto.

Maniobra (para 3.6)

Manejo de embarcaciones faenas de botes.
Efecto combinado de hélice y timón.
Amarre de buque sobre naufragio.
Embrague de objetos.
Gazas y costuras.
Estachas, cables y cadenas.
Cálculo de resistencias.

Primeros auxilios (para 3.2 y 3.3)

Instrucciones para acudir a nado en auxilio de un naufrago.
Respiración artificial.
Síndrome de urgencia vital.

Salvamento y socorrismo (para 3.6)

Condiciones físicas del buceador.
Agentes tóxicos gaseosos.
Intoxicaciones por agentes vivos.
Ahogamiento.
Respiración artificial.
Primeros auxilios.

4. RAMA METAL

Matemáticas (para 4.1 y 4.2)

Monomios y polinomios.
Fracciones algebraicas.
Coordenadas cartesianas rectangulares.
Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.
Concepto de función. Gráficas.
Sistema de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.
Ecuación de segundo grado.
Fracciones continuas.
La función exponencial y logarítmica. Logaritmos.
Nociones de estadística: Conceptos generales.
Variables y frecuencias.
Series estadísticas.
Reperentación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.
Medidas de posición o promedio: media, mediana.
Medidas de dispersión: Intervalo de variación. Desviación media: su cálculo.
Números índices.
Rectas y planos, posiciones relativas; paralelismo y perpendicularidad.
Ángulos diedros: triedros y poliedros.
Proporcionalidad en el espacio.
Prismas, pirámides y troncos de pirámide.
El ortoedro.
Poliedros regulares.
Cuerpos de revolución.
Áreas laterales: totales y volúmenes.
Estudio descriptivo de las cónicas.

Física y Química (para 4.1 y 4.2)

Repaso de las materias fundamentales estudiadas en el curso anterior.
Dinámica del punto y del sólido rígido. Leyes de Newton.
Gravedad. Centro de gravedad.
Rozamientos. Máquinas.
Hidrodinámica. Teorema de Bernuilli.
Nociones de Termodinámica. Principio de equivalencia: Equivalente mecánico del calor. Motores de combustión y explosión.
Corriente continua y alterna. Alternadores. Dinamos. Motores y transformadores.
Nomenclatura y notación química.
Clasificación periódica de los elementos: Periodicidad de las propiedades.
Compuestos oxigenados.
Ácidos, bases y sales.

Reacciones químicas: aplicación a los principales procesos industriales.
Disoluciones.
Electrólisis.
Nociones de Química orgánica.
Hidrocarburos: Combustibles y carburantes industriales.
Siderurgia.

Técnicas de expresión gráfica (para 4.1 y 4.2)

Roscas:

Diferentes sistemas de roscas: Representación y acotación de las mismas. Ejercicios de aplicación.

Secciones abatibles: Secciones con cambios de dirección. Ejercicios de aplicación.

Muelles:

Diferentes tipos: Representación convencional y simplificada de los mismos.

Ruedas dentadas:

Ruedas cilíndricas de dientes rectos. Representación convencional y simplificada. Ejercicios de aplicación.

Formatos: Ordenación de formatos. Formato origen y dimensionamiento de los restantes formatos de serie A. Casillero y lista de piezas. Plegado de planos.

Representación de elementos de sujeción: Tornillos, tuercas y arandelas. Pernos de anclaje. Espárragos. Remaches. Chavetas. Aplicaciones.

Signos superficiales y anotaciones escritas.

Conjuntos mecánicos: Representación y conjuntos sencillos dándoles las piezas que los forman. Croquizado de las piezas que lo forman. Croquizado de las piezas de un mecanismo partiendo del dibujo de conjunto acotado. Ejercicios de aplicación.

Perfiles: Distintos tipos de perfiles normalizados y representación de los mismos. Indicación de los conceptos de gramil y centro de gravedad.

Soldadura: Clases de soldadura. Representación gráfica y simbólica de las mismas.

Tornillos y remaches: Signos convencionales para la representación de tornillos y remaches en dibujos de fabricación.

Tuberías: Signos convencionales. Representación esquemática y a escala de las mismas. Uniones en tuberías. Bridas.

Conjuntos de construcciones metálicas: Conjuntos de estructuras metálicas. Conjuntos formados por chapas y tuberías. Representación de conjuntos sencillos de ambos tipos dándoles las piezas que los formen. Croquizado de las piezas de un conjunto partiendo del dibujo de conjunto acotado. Ejerc. aplicación.

Perspectiva: Perspectiva caballera. (para piezas de tipo mecánico). Perspectiva isométrica. (Aplicada a la representación de tuberías.)

Sistemas de trazado: Desarrollos elementales. Sistemas por paralelas. Sistema radial. Sistema de triangulación. Ejercicios sencillos de aplicación.

Tecnología (para 4.1)

Metrología:

Instrumentos de medida: Micrómetros. Modo de empleo y conservación.

Instrumentos de verificación: Reloj comparador. Calas y galgas. Utilización y conservación.

Operaciones a mano.

Trazado al aire: Útiles empleados. Técnicas de la operación. Procesos del trazado.

Escariado: Finalidad. Herramientas. Técnica de la operación. Aplicaciones al posicionado de piezas en conjuntos y ensambles mecánicos.

Máquinas-herramienta:

✓ Principios de trabajo: Movimientos fundamentales de las máquinas-herramienta.

× Herramientas utilizadas: Clases. Formas. Materiales. Angulos característicos.

× Muelas abrasivas: Características y utilización.

× Condiciones de trabajo: Velocidad de corte. Profundidad y avance. Lubricación y refrigeración. Empleo de tablas y gráficas.

Máquinas principales: Torno paralelo. Fresadora universal. Limadora. Taladradora. Sierra mecánica. Electroesmeriladora.

Estudio para cada una: Terminología normalizada. Principales órganos elementales reguladores y de accionamiento, accesorios. Montaje del material en máquina. Operaciones elementales de mecanizado: Técnicas para su realización. Cálculos tecnológicos elementales de mecanizado. Normas de seguridad y conservación a observar en el manejo de estas máquinas.

Cálculos de taller:

Cálculo de conos: Conicidad. Angulo de un cono. Verificación de los mismos.

× Clasificación de las roscas: Tipos y utilización.

× Cálculo y verificación elemental de roscas: Triangular. Métrica y Whitworth.

× Engranajes rectos: Módulo. Cálculos elementales dimensionales.

Tecnología (para 4.2)

Metrología:

Nivelación y alineaciones. Instrumentos utilizados. Aplicación a los montajes.

Materiales:

Forjabilidad, soldabilidad y aptitud a la deformación en frío.—Aplicación a los metales más utilizados en la profesión.

Operación a mano:

Aserrado. Escariado. Soldadura. Elementos de unión normalizados. Cálculos elementales. Normas constructivas. Clasificación de procedimientos de soldadura. Estudio comparativo y de aplicaciones de los distintos procedimientos de unión. Técnicas operatorias elementales.

Máquinas:

Cizalla. Sierra mecánica. Electroesmeriladora. Tronzadora. Punzonadora. Curvadora. Plegadora. Rebordeadora. Martillos. Prensas. Principio de funcionamiento. Terminología. Organos de regulación y de accionamiento. Utiles y accesorios. Operaciones elementales de corte y conformación. Técnicas y posibilidades de empleo. Normas de seguridad y conservación a observar en el manejo de estas máquinas.

Instalaciones:

De soldadura oxiacetilénica y oxicorte:

Puestos fijos y portátiles. Máquinas de oxicorte. Elementos constitutivos. Instalación y reglaje. Normas de seguridad en el manejo de gases.

De soldadura eléctrica por arco manual:

Transformadores. Rectificadores. Grupos rotativos. Características fundamentales. Estudio comparativo y campo de aplicación. Normas de protección visual y de manejo de aparatos eléctricos.

Conocimientos prácticos (para 4.1.)

Metrología:

Medida: Sobre elementos reales, medir con micrómetro de exteriores e interiores.

Verificación: Utilización sobre elementos reales del reloj comparador, calas y calibres de verificación.

Operaciones a mano:

Limado: Limar con precisión medida: superficies planas paralelas y formando ángulo.

Trazado: En el plano, trazar rectas paralelas, perpendiculares y oblicuas; arcos de circunferencia y figuras geométricas. Al aire, utilizando el gramil y una superficie de referencia trazar rectas paralelas y perpendiculares.

Montaje en máquina: Herramientas de corte y muelas abrasivas. Piezas de fácil sujeción y centrado de las mismas. Los accesorios más característicos de cada máquina.

Montaje de piezas entre sí: Deslizantes. Giratorias. Atornilladas. Con remaches. Con velas y pasadores.

Escariado: De piezas simples. De piezas asociadas.

Operaciones a máquina:

Limado: Utilización de la limadora para la realización de las superficies planas, horizontales y verticales.

Torneado elemental: Cilindrado exterior e interior. Refrentado exterior. Ranurado y tronzado. Realización de conos exteriores. Perfiles curvos sencillos.

Fresado elemental: Planeado con fresa cilíndrica y frontal. Ranurado.

Rectificado: Diamantado de la muela. Realización de cilindros exteriores e interiores. Conos exteriores.

Conocimientos Prácticos (para 4.2.)

Metrología:

Nivelación y alineaciones: Utilizar niveles, reglas, escuadras y plomadas, para la realización de ejercicios sobre pequeñas estructuras, tuberías y otros montajes similares.

Operaciones a mano:

Trazado: de desarrollo elementales simples, tubos rectos, tubos con cortes oblicuos, conos, troncos de cono, bridas.

Cortado: de chapa fina con tijeras o cizallas de mano.

Batido y aplanado: de chapa fina.

Preparación: de instalaciones portátiles de soldadura oxiacetilénica, mediante conexión de botellas de gases, monorreductores, válvulas y sopletes. Reglaje de la llama oxiacetilénica.

Oxicortado: de chapa según trazado. De perfiles y tubos. Curvado y doblado en frío y en caliente, de chapas, perfiles y tubos.

Forjado: Realización de piezas sencillas, mediante aplicación de las operaciones elementales de forja.

Conexión: de aparatos de soldadura eléctrica a la red.

Soldadura: oxiacetilénica y eléctrica en horizontal de elementos sencillos: chapa a tope, a solapa y en ángulo, tubos, pequeñas estructuras.

Operaciones en máquina:

Cortado: en cizalla, sierra mecánica, tronzadora, de chapa, pletinas, perfiles y tubos.

Oxicortado: de chapas en máquina. Cortes rectos y según plantilla.

Curvado, plegado y rebordeado: de chapas, perfiles y tubos en máquina.

Forjado: manejo elemental de martillos y prensas.

Operaciones combinadas:

Construcción de conjuntos de chapa, pequeñas estructuras y montaje mediante tornillos, remaches y soldadura. Montajes elementales de tuberías acopladas, mediante roscado y mediante bridas.

5. RAMA ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA

Matemáticas (para 5.1. y 5.2.)

Monomios y polinomios.

Fraciones algebraicas.

Coordenadas cartesianas rectangulares.

Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.

Concepto de función. Gráficas.

Sistemas de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.

Ecuación de segundo grado.

La función de exponenciales y logarítmica. Logaritmos.

Ampliación de los conocimientos de trigonometría.

Números complejos.

Vectores.

Nociones de estadística: conceptos generales.

Variables y frecuencias.

Series estadísticas.

Representación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.

Medidas de posición o promedio: Media. Mediana.

Medidas de dispersión: Intervalo de variación. Desviación media: su cálculo.

10. Números índices.

Rectas y planos, posiciones relativas, paralelismo y perpendicularidad.

Ángulos diedros: triedros y poliedros.

Proporcionalidad en el espacio.

Prismas, pirámides y troncos de pirámides.

El ortoedro.

Poliedros regulares.

Cuerpos de revolución.

Áreas laterales: totales y volúmenes.

Estudio descriptivo de las cónicas.

Física y Química (para 5.1. y 5.2.)

Dinámica del punto y del sólido rígido. Leyes de Newton.

Gravedad. Centro de gravedad.

Rozamientos. Máquinas.

Hidrostática. Generalidades. Movimientos rectilíneos.

Hidrodinámica. Teorema de Bernoulli.

Nociones de Termodinámica. Principio de equivalencia.

Aerostática. Presión atmosférica. Barómetros. Idea de máquina neumática.

Acústica. Propagación y cualidades del sonido.

Óptica. Propagación, reflexión y refracción de la luz.

Efecto termoiónico de la corriente eléctrica. Efecto fotoeléctrico.

Aplicaciones.

Máquinas eléctricas. Generadores de corriente continua. Motores eléctricos. Alternadores. Transformadores.

Introducción a la química. Nociones generales.

Constitución de la materia. Estructura atómica y molecular.

Nomenclatura y notación química.

Clasificación periódica de los elementos: Periodicidad de las propiedades.

Compuestos oxigenados.

Ácidos, bases y sales.

Reacciones químicas: aplicación a los principales procesos industriales.

Disoluciones.

Electrólisis.
 Nociones de química orgánica.
 Hidrocarburos: Combustibles y carburantes industriales.
 Siderurgia.

Técnicas de Expresión Gráfica (para 5.1)

Símbolos.
 Dibujo esquemático de dispositivos eléctricos.
 Dibujo de cuerpos de maniobra y protección, considerados en las prácticas de taller.
 Esquema de conexiones de los circuitos eléctricos, considerados en las prácticas de taller.
 Croquizado y dibujo a escala de elementos mecánicos y conjuntos sencillos de dispositivos eléctricos.

Técnicas de Expresión Gráfica (para 5.2)

Símbolos.
 Dibujo esquemático de dispositivos electrónicos.
 Esquemas de conexiones de los circuitos electrónicos, considerados en las prácticas de taller.
 Croquizado y dibujo a escala de elementos mecánicos y conjuntos sencillos de dispositivos electrónicos.

Tecnología (para 5.1)

MEDIDAS ELÉCTRICAS

Sistemas básicos empleados en la construcción de aparatos de medida.
 Precisión de los aparatos de medida. Errores.
 Medidas de tensiones, intensidad y potencias c/c. y c/a.
 Medidas de resistencias, aislamientos y de rigidez dieléctrica.
 Resistencias de tierra.
 Medidas de intensidades de iluminación.
 Medidas de frecuencia y del factor de potencia.
 Medidas en c/a. de resistencias, inductancias y condensadores. Distancias combinaciones.

ELECTRODOMÉSTICOS

Aparatos de calefacción. Calentadores.
 Aparatos de refrigeración.
 Cocinas y hornos eléctricos.

LÍNEAS DE DISTRIBUCIÓN

Líneas de distribución en edificios y plantas industriales.
 Cálculo de secciones de los conductores.
 Aparatos de maniobra y protección. Dispositivos automáticos.
 Nociones sobre las líneas de distribución en A. T.
 Nociones sobre aparatos de maniobra y protección A. T.
 Canalizaciones protegidas, empotradas y al aire.

MONTAJE DE INSTALACIÓN DE MOTORES

Instalación de motores de corriente alterna, monofásica y trifásica.
 Aparatos de maniobra y protección. Dispositivos automáticos.

MÁQUINAS Y APARATOS ELÉCTRICOS

Constitución y funcionamiento de la dinamo, motor en c/c. alternador, motores monofásicos y trifásicos. Características.

Constitución y funcionamiento de transformadores monofásicos y trifásicos. Características.

Constitución y funcionamiento de baterías de acumuladores. Características

Construcción y funcionamiento de aparatos rectificadores. Características. Mantenimiento y reparaciones.

BOBINADOS DE MÁQUINAS Y APARATOS ELÉCTRICOS

Estudio de los bobinados de corriente alterna monofásicos y trifásicos.

Estudio de los bobinados de transformadores monofásicos y trifásicos.

REGLAMENTOS Y NORMAS ELÉCTRICAS

Estudio de interpretación de reglamentos y normas eléctricas que son de aplicación en los contenidos especificados.

Tecnología (para 5.2)

Válvulas de gas.—Conexión electrónica de los metales. Conducción eléctrica a través del vacío, gases y vapores. Diodos. Triodos. Células fotoeléctricas. Características. Aplicaciones.

Semiconductores.—Propiedades físico-químicas. Diodos. Transistores. Características y aplicaciones.

Circuitos rectificadores.—Teoría elemental. Circuito de onda y media y onda completa.

Circuitos básicos pasivos.—Circuitos RL, RC y RLC, diferenciadores, integradores, atenuadores, filtros.

Circuitos básicos activos.—Simplificadores. Tipos ganancia. Amplificadores de potencia. Amplificadores sintonizadores. Aplicaciones. Distorsión. Osciladores senoidales de BF y AF. Ideas generales. Multivibradores.

Tecnología de componentes.—Fabricación de resistencias, condensadores de varios tipos. Fabricación de válvulas de vacío y semiconductores. Fabricación de bobinas, relés y transformadores. Fabricación de materiales magnéticos. Ideas generales. Propiedades. Utilización de catálogos comerciales.

Generadores de señal.—De BF y de AF. Ondas senoidales. Cuadradas y dientes de sierra. Aplicaciones de ideas generales.

Modulación y desmodulación.—En AM y FM. Ideas elementales.

Tubo de Rayos catódicos.—Balística del electrón. Sensibilidad. Métodos de enfoque. Métodos de deflexión. Bases de tiempos. Sincronización. Pantallas, dos tipos.

Conocimientos prácticos (para 5.1)**MEDIDAS ELÉCTRICAS**

Medida de tensiones, intensidades y potencias en c/c. y c/a.

Medidas de resistencias, aislamientos y resistencias de tierra.

Medida de intensidades de iluminación.

Medida de frecuencia y del factor de potencia.

Medidas en c/a. de resistencias, inductancias y condensadores. Distintas combinaciones.

ELECTRODOMÉSTICOS

Montaje e instalaciones de aparatos electrodomésticos.

Localización de averías y reparación.

LÍNEA DE DISTRIBUCIÓN

Curvado y preparación de tubos de plástico.
Instalación de contadores, individuales y centralizados.
Preparación de botellas terminales en B. T.
Cuadros de distribución en edificios.

MONTAJE E INSTALACIÓN DE MOTORES

Montaje de cuadros de mando y protección de motores, con accionamiento manual y automático.

Instalación de motores trifásicos con accionamiento manual y automático.

Instalación de motores monofásicos, con accionamiento manual y automático.

MÁQUINAS Y APARATOS ELÉCTRICOS

Puesta en marcha y prácticas de funcionamiento de dinamos, motores de c/c., alternadores, motores monofásicos y trifásicos.

Puesta en marcha y prácticas de funcionamiento de transformadores monofásicos y trifásicos de potencia y de medidas.

Puesta en marcha y prácticas de funcionamiento de baterías de acumuladores y aparatos rectificadores.

Localización de averías y reparación.

BOBINADO DE MÁQUINAS Y APARATOS ELÉCTRICOS DE REDUCIDA POTENCIA

Motores monofásicos y trifásicos.

Transformadores monofásicos y trifásicos.

INSTALACIONES DE SEÑALIZACIÓN

Instalaciones de señalización óptica y acústica.

Conocimientos prácticos (para 5.2)

Medidas de tensiones e intensidades.—Montaje de circuitos básicos con R. L. y C. en corrientes continua y alterna. Utilización de aparatos diversos. Precauciones.

Medidas de impedancias y circuitos.—Montaje de circuitos RC serie, RC paralelo, RL serie, RL paralelo, RLC paralelo. Resonancia. Determinación de la impedancia de entrada y de salida de un circuito.

Medidas en transformadores.—Continuidad de bobinados, tensión, intensidad en vacío y en carga. Otras medidas. Sistemas utilizados.

Interpretación de esquemas.—Reconocer puntos de conexión y componentes en esquemas y montajes de circuitos prácticos elementales. Obtener el esquema de conexiones de circuitos prácticos elementales.

Fuentes de alimentación.—Montaje y estudio básico de rectificaciones a válvulas y semiconductores de onda media y onda completa. Medidas con carga. Filtros. Reguladores y estabilización. Precauciones.

Montaje de circuitos básicos.—Montaje a válvulas y transistores de ampliación de B. F. y A. F. Osciladores. Desmoduladores.

Montaje de prototipos de circuitos básicos.—Identificación de componentes. Análisis de circuitos. Puntos de medida importantes. Determinación de entrada, salida y de alimentación.

Curvas características.—Obtención de curvas de válvula y semiconductores.

Manejo de osciloscopio.—Mandos del osciloscopio. Funciones. Márgenes. Puesta en marcha. Pantallas. Medida de tensiones variables y de corrientes variables. Medidas de frecuencias. Curvas de lissajous.



Manejo del generador de señal.—Mandos de los pulsadores de B. F. y A. F. Precauciones en los circuitos auxiliares de medida. Elección de rangos. Onda continua. Modulación de amplitud y frecuencia.

Manejo del frecuencímetro.—Tipos de frecuencímetros. Formas de conexión. Errores de medida. Técnica de medida. Mandos de los frecuencímetros. Selección de rangos. Utilización.

Fuentes de alimentación.—A válvulas y semiconductores. Rectificación de media onda y onda completa. Filtros. Reguladores. Precauciones de utilización. Medidas. Estabilización. Aplicaciones.

Medidas de alta frecuencia.—Métodos de medida. Aparatos especiales. Errores de medida. Precauciones de los sistemas de medida. Medida de frecuencia y de potencia.

Manejo de conectores y relés.—Diversos tipos de conectores y relés. Diferencias de construcción y utilización de los conectores. Montaje de conectores.

6. RAMA QUÍMICA

Matemáticas (para 6.1 y 6.2)

Monomios y polinomios.

Fraciones algebraicas.

Coordenadas cartesianas rectangulares.

Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.

Concepto de función. Gráficas.

Sistemas de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.

Ecuación de segundo grado.

La función exponencial y logarítmica. Logaritmos.

Nociones de estadística: Conceptos generales.

Variables y frecuencias.

Series estadísticas.

Representación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.

Medidas de posición o promedio: Media-Mediana.

Medidas de dispersión: Intervalo de variación-Desviación Media: su cálculo. Números índices.

Rectas y planos, posiciones relativas: paralelismo y perpendicularidad.

Ángulos diedros; triedros y poliedros.

Proporcionalidad en el espacio.

Prismas, pirámides y troncos de pirámides.

El ortoedro.

Poliedros rectangulares.

Cuerpos de revolución.

Áreas laterales; totales y volúmenes.

Estudio descriptivo de las cónicas.

Física y Química (para 6.1 y 6.2)

Dinámica del punto y del sólido rígido. Leyes de Newton.

Gravedad. Centro de gravedad.

Rozamientos. Máquinas.

Hidrodinámica. Teorema de Bernoulli.

Nociones de Termodinámica. Principio de equivalencia.

Corriente continua y alterna.

Clasificación periódica de los elementos: periodicidad de las propiedades.

Compuestos oxigenados.

Ácidos, bases y sales.

Fenómenos Redox.

Estado gaseoso. Leyes.

Estado sólido y líquido.

Reacciones químicas: aplicación a los principales procesos industriales.

Estudio elemental de los metales.

Estudio elemental de los no metales.

Disoluciones.
Nociones de Termoquímica.
Nociones de Cinetoquímica.
Nociones de Electroquímica.
Nociones de Química Orgánica.
Hidrocarburos: Combustibles y carburantes industriales.
Nociones de Química Macromolecular.

Técnicas de expresión gráfica (para 6.1 y 6.2)

Simbología.
Diagramas: de flujo, de recorrido, de afluencia.
Croquis acotados y dibujo a escala de los aparatos más usuales.
Esquemas: de montaje. Otros.
Gráficas. Elementos fundamentales.
Perspectiva axonométrica y caballera de elementos fundamentales.
Perspectiva a mano alzada a sentimiento de aparatos e instalaciones.

Tecnología (para 6.1)

Conceptos generales del análisis.
Aparatos de medida.
Métodos del análisis cualitativo inorgánico.
Métodos cuantitativos. Gravimetrías. Volumetrías.
Conocimiento teórico, elemental, de nuevos métodos de análisis.

Tecnología (para 6.2)

Nociones y trabajos generales en planta.
Instrumentación y control.
Transporte de sólidos.
Tuberías.
Válvulas. Tipos, clases, usos.
Calor. Transmisión. Intercambiadores.
Niveles. Clases.
Combustibles. Calderas de vapor. Clases.
Hornos.
Aguas. Depuración.
Frío.
Control automático: Medidores de T. P. Caudal. Viscosidad y otras variables. Convertidores neumático-electrónico. Control P. I. D. Telemida.

Conocimientos prácticos (para 6.1)

Reconocimiento de los cationes más frecuentes.
Preparación de disoluciones valoradas.
Volumetrías de neutralización.
Volumetrías de precipitación.
Volumetrías redox.
Gravimetrías.
Manejo de microscopio biológico y metalográfico.
Preparación de muestras para el microscopio biológico y metalográfico.
Manejo del polarímetro.

Conocimientos prácticos (para 6.2)

Manejo de los distintos tipos de válvulas según sus usos.
Manejo y lectura de termómetros, pirómetros.
Manejo y lectura de diferentes tipos de manómetros.
Manejo y lectura de medidores de nivel.
Manejo y lectura de medidores de caudales.

Manejo y lectura de medidores de corrientes eléctricas.
Manejo y lectura de medidores de viscosidad.
Manejo de muflas y hornos.
Determinación de la dureza de aguas.
Tratamiento de aguas.
Rectificación. Tipos de columnas y de rellenos.
Manejo de automatismos.

7. RAMA TEXTIL

Matemáticas (para 7.1)

Monomios y polinomios.
Fracciones algebraicas.
Coordenadas cartesianas rectangulares.
Ecuación de primer grado. Ecuaciones de la recta.
Concepto de función. Gráficas.
Sistemas de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.
Rectas y planos. Posiciones relativas: paralelismo y perpendicularidad.
Ángulos diedros, triedros y poliedros.
Proporcionalidad en el espacio.
Prismas, pirámides y troncos de pirámide.
El ortoedro.
Poliedros regulares.
Cuerpos de revolución.
Áreas laterales, totales y volúmenes.

Física y Química (para 7.1)

Electricidad:

Magnetismo. Cargas eléctricas.
Condensadores. Capacidad. Fórmulas básicas.
Corriente eléctrica. Circuitos. Fuerza electromotriz. Fórmulas básicas y problemas de aplicación.
Resistencia eléctrica. Ley de Ohm. Problemas aplicados.
Asociaciones de resistencias. Aplicaciones.
Corriente continua y alterna. Motores. Ejercicios elementales.

Química:

Determinación de pesos, volúmenes, densidades y temperaturas. Disoluciones.
Formulación y nomenclatura de la química inorgánica.
Anhídridos, óxidos, hidruros, ácidos y bases.
Formulación y nomenclatura de química inorgánica.
Hidrocarburos lineales y cíclicos. Benceno y sus derivados.
Alcoholes. Aldehidos. Cetonas. Ácidos orgánicos. Almidón. Celulosa.

Técnicas de expresión gráfica (para 7.1)

Croquis acotados y dibujos a escala de mecanismos en los que se estudie.
Dibujos esquemáticos de las máquinas más elementales y en las que se haya trabajado.
Estudio de la combinación de los colores.
Diferentes técnicas pictóricas.
Dibujos de composición.
Diseños de muestras.
Nociones y ejercicios de perspectiva caballera.

Tecnología (para 7.1)

Apertura y limpieza de fibras.—Máquinas para la limpieza y apertura del algodón, lana y fibras sintéticas. Cardas diferentes tipos de las mismas. Producciones y rendimientos.

Preparación.—Manuares y gills. Cálculos de estiraje y doblaje. Reunidoras. Peinadoras. Torsión. Mecheras. Cálculos de estirajes, torsiones y producciones.

Hilatura.—Distintos tipos de máquinas de hilas. Defectos de los hilos: sus causas. Producciones, estirajes y torsión.

Acabado.—Aspeado y empaquetado. Bobinadoras. Enconadoras. Diferentes tipos de estas máquinas según el trabajo a realizar.

Preparación del tisaje.—Objeto del urdido. Urdidor escocés: esquemas. Urdidor americano: esquemas. Encolado de la urdimbre. Encoladoras Remetido y anulado. Canilleras diferentes tipos de las mismas.

Tisaje.—El telar. Organos operadores del mismo. La maquina. Ligera idea de la máquina Jacquard. Idea general del telar para rizo.

Género de punto.—Agujas y platinas. Máquinas de género de punto por trama. Máquinas de género de punto por urdimbre. Ligamentos básicos.

Química textil.—Lavado. Blanqueo. Tintura. Estampados. Acabados.

Conocimientos prácticos (para 7.1)

Conocimiento práctico de las máquinas para la limpieza y apertura del algodón, lana y fibras sintéticas, según la importancia que ellas tengan en la zona. Convendrá buscar la colaboración de las Empresas de la zona dada la dificultad para tener en la Escuela estos tipos de máquinas.

Realizar prácticas en las cardas efectuando gaigajes en las mismas.

Se seguirá el proceso de producción en las máquinas de preparación (manuares o gills, reunidoras, peinadoras y mecheras) con prácticas de ecarteramientos y estirajes previos.

Prácticas de hilado sobre la continua de hilas. El alumno deberá detectar y corregir defectos, anudar hilos rotos, modificar estirajes, etc.

Trabajos de aspeado y empaquetado de hilos. Prácticas en las máquinas bobinadoras y enconadoras de que disponga la Escuela.

Prácticas de urdido en el tipo de urdidor de que disponga la Escuela. Prácticas de encolado de urdimbre. Disposiciones de urdisaje. Trabajo en las canilleras.

Realizaciones prácticas en distintos telares, sin y con maquina.

Pasado y anudado de los hilos. Descubrimiento de averías.

Trabajo en máquinas de género de punto o visitas a empresas en las que se pueda aprender prácticamente su funcionamiento. Diseño de muestras.

Prácticas de tintorería, estampados y acabados. Caso de no disponer de estas máquinas, además de la visita a algunas Empresas colaboradoras, se realizarán prácticas en el aparato Tincontrol, para tinturas en madeja.

8. RAMA DE LA PIEL

Matemáticas (para toda la rama)

Monomios y polinomios.

Fraciones algebraicas.

Coordenadas cartesianas rectangulares.

Ecuación de primer grado.—Ecuaciones de la recta.

Concepto de función.—Gráficas.

Sistema de ecuaciones.—Aplicaciones gráficas.

Rectas y planos.—Posiciones relativas: paralelismo y perpendicularidad.

Ángulos diedros, triedros y poliedros.

Proporcionalidad en el espacio.

Prismas, pirámides y troncos de pirámides.

El ortoedro.

Poliedros regulares.

Cuerpos de revolución.
Áreas laterales, totales y volúmenes.

Física y Química (para toda la rama)

Nociones Generales: Propiedades generales de la materia.—Magnitudes escalares y vectoriales.—Nonius y calibre.

Cinemática.—Movimiento, sus clases.—Representación gráfica.—Caída libre de los cuerpos.

Estática.—Fuerza, composición de fuerzas.—Composición de fuerzas paralelas.—Centro de gravedad.—Momento de una fuerza.

Dinámica.—Principios fundamentales de la dinámica.—Gravitación.—Potencia y energía.

Máquinas simples:

Hidrostatica.—Fluidos.—Presión.—Teorema de Pascal.—Presión hidrostática sobre el fondo y paredes del recipiente

Neumática.—Presión atmosférica.—Barómetros.—Ley de Boyle y Mariotte. Manómetros y máquinas neumáticas.

Acústica.—Sonido.—Propagación.—Frecuencias audibles y ultrasonidos.

Calor.—Energía y calor.—Calor específico.—Calor y temperatura.—Transformación del trabajo en calor y viceversa.

Movimientos ondulatorios.—Sus clases, características.

Radiación.—Convención y conducción del calor.—Elementos buenos y malos conductores.

Óptica.—Reflexión de la luz: sus leyes, espejo.—Refracción de la luz.—Lentes: sus clases:—El microscopio.

Electrostatica.—Conductores y aislantes.—Campo eléctrico potencial, condensadores: Asociación.

Electrodinámica.—Magnitud de la corriente eléctrica.—Resistencia.—Ley de Ohm.—Influencia de la temperatura.—Acoplamiento de resistencias.

Potencia y energía eléctrica.—Transformación de calor.—Ley de Joule.—Medida de potencia.—Aplicaciones.

Leyes de Kirchoff—Aplicaciones.

Generadores eléctricos.—Clasificación y características.—Acoplamiento.

Ácidos, bases y sales.—Propiedades, reconocimiento y formulación.

Ciencias de la Naturaleza (para toda la rama)

Botánica.—Estudio de los vegetales de los que se obtienen materias curtientes.

Zoología.—Estudio de los animales que proporcionan piel.

Anatomía general del cuerpo humano.

Anatomía particular de las extremidades inferiores.

Técnica de expresión gráfica (para toda la rama)

Trazado con utensilios de dibujo técnico, perpendiculares y paralelas.

Trazado de ángulos y bisectrices.

Triángulos, cuadriláteros, polígonos regulares, polígonos inscritos y estrellados.

Rectificación gráfica de la circunferencia.

Trazado de rectas tangentes a curvas y circunferencias tangentes entre sí.

Prácticas de escalas.

Ejercicios de simetría de figuras y adornos.

Trazado de palas de zapatos rellenas de picado en diferentes dibujos.

Líneas de picados de fantasía, «uno y dos», festón y otros.

Esquemas de la anatomía de la piel y de la pierna.

Croquis a mano alzada de las máquinas más usadas en el calzado (de aparar, rebajar, troquelar, cortar cortes de piel, montar puntos y talones, pegar suelas, etc.).

Conocimiento de las técnicas pictóricas. Generalidades.
Reproducción en color de zapatos de épocas antiguas.

Tecnología (para 8.1)

Anatomía del pie y de la pierna.—Conocimiento de los arcos y bóvedas de los pies.—Diversas articulaciones de los pies.—Deformidades del pie.—Modo de tomar las medidas del pie y de la pierna.—Utilización del marco y de la cinta.—Medidas de un pie y de la pierna para la confección de los calzados. Largo y envolventes dedos (ancho), puente, empeine, entrada, altura, caña, media pierna, pantorrilla y rodilla.

Conocimientos de hormas y tacones para las distintas series y tipos de calzado.—Tablas comparativas de largos de las distintas unidades de medidas.—Tablas de anchos. Diferentes quiebras de las hormas según las alturas de los tacones.

Historia de la moda del calzado.—Creación de nuevos modelos según el ciclo evolutivo de la moda.—El arte de diseñar modelos.

Técnica del ajustado. Procedimientos empleables. Ajuste sobre las hormas y sistemas geométricos.—Realización del patrón-plano y despiezado de modelo.—Normas para los distintos tipos de calzado.

Serie de patrones.—Angulo de reducción.—Diversos sistemas de escalado para las distintas series de calzado.—Escalado manual por mediación del compás de reducción.—Máquinas de escalar, pantógrafo.—Escalado a máquina.—Perforado, cortado, pulido y bordilleado de patrones: máquinas utilizadas.

Conocimientos amplios de la zona lumbar y dorsal de las pieles y direcciones prestantes y no prestantes de las mismas. Utilización del fleje en posición de corte. Cortado de las piezas según sus tiros. Cortado de pieles de reptiles.—Cortado de telas y materiales sintéticos y elásticos. Sistemas de medición de pieles.

Máquinas de cortar piel y troqueles.—Numerado y figurado de las diversas piezas componentes del corte. Máquinas de numerar y figurar.

Tecnología (para 8.2)

Rebajado de las distintas piezas componentes del corte.—Rebajado de forros, dividido de la piel. Funcionamiento de las máquinas de rebajar y de dividir.

Diferentes sistemas de doblado.—Peralte del doblado y piquetes. Doblado a mano y a máquina.—Máquinas de doblar por inyección de cola.—Conocimientos de boquillas para la realización del picado. Picado.—Máquinas de picar.

Aparado a mano y a máquina.—Ensamblajes de piezas.—Confección del corte.—Costuras y respuntes de adornos. Ribetes.—Colocación de ojetes, remaches y botones.—Bordones y costuras de zigzag.

Principales piezas de la máquina de aparar y sus usos.—Formación del doble respunte.—Regulación de las tensiones en cabeza y canilla.—Tensión correcta e incorrecta.—Máquina plana de columna y cilíndrica.

Hilos y agujas a utilizar.—Forma correcta de colocar la aguja.—Determinación de la perfección de una aguja.—Causas de rotura del hilo de abajo.—Causas de rotura de agujas.—Causas que determinan fallos en la puntada.—Impulsión incorrecta de la máquina.

Tecnología (para 8.3)

Diferentes tipos de cueros para las suelas de calzado.—Diferentes partes o zonas de una hoja de suela.—Distribución en una hoja de suela de las diferentes piezas a cortar según las cualidades de cada zona.—Materiales sintéticos utilizados para pisos, contrafuertes, tapas.

Cortado de suela y materiales sintéticos, rebajado, biselado y cardado.—Máquinas de troquelar, rebajar, biselar y cardar.

Manejo de la cuchilla de zapatero.—Utilización del martillo de batir y clavar.—Uso de las tenazas, cortafríos, tirapie, lezna, punzón hierros de pulir.—Diversos tipos de clavos y simientes.—Colas, engrudos y almidón para

la colocación y pegado de topes, contrafuertes.—Cardas y lijas.—Hilos y cerdas.—Cercos entre suelas, pisos, plataformas y cuñas.—Cintas y ceras.

Clavado y rondado de palmillas.—Embastado.—Colocación de topes y contrafuertes.—Moldeado del corte.—Diferentes tipos de montado.—Tiros en el montado.—Dirección de los mismos de talón a punta, tiros cruzados en palas.—Rebatido y sentado.

Funcionamiento de las máquinas para clavar y rondar palmillas.—Máquinas de encolar.—Máquinas de moldear.—Máquinas para la colocación de topes: por presión y por inyección, por clavado, etc.

Máquina de rebatir, hierros para punteras, costados, talones, plantas.—Vaporizador.

Encabrilomado y relleno de calzado.—Cardado y lijado del montado.—Fijación de pisos, entresuelas, suelas, plataformas y cuñas.—El cerco y sus funciones.—Cosido a cordón y punteado.—Recortado y sentado del punto.—Máquinas de prensar, coser y puntear.

Desvirado en primero y segundo grados (desbastado y refinado). Conocimientos de la máquina de desvirar.—Teñido y lijado general.—Prefijado de tacón y sentado de pestañas, conocimiento de la máquina.—Sacado de horma y clavado de tacones.

Prácticas (para 8.1)

Dibujo y estudio del zapato clásico de caballero: blucher inglés y mocasín. Ajuste y despiece del zapato clásico de caballero: blucher inglés y mocasín.

Diseño y estudio del zapato clásico de señora: salón, sandalia y blucher inglés.

Diseño y estudio del zapato clásico de niño: blucher inglés, mercedes y sandalia.

Dibujo de cuatro modelos de caballero.

Obtención de la plantilla de cada uno.

Ajuste y despiece (originario del alumno).

Diseño de cuatro modelos de señora.

Obtención de la plantilla de cada uno.

Ajuste y despiece (propuestos por el Profesor).

Diseño de cuatro modelos de señora.

Obtención de la plantilla de cada uno.

Ajuste y despiece (originales del alumno).

Cortes sobre pieles de empeine, tales como: tafiletos, boxcalf, charol, dongoias, etc.

Cortes sobre pieles de reptiles: lagartos, serpientes, etc.

Posición y corte sobre pieles de los diversos patrones de señoras, caballeros y niños, para su corrección y rendimiento máximo.

Colocación y corte de patrones sobre flor.

Dirección de corte en pieles tratadas al alumbre.

Entretelados de pieles de reptiles.

Prácticas (para 8.2)

Prácticas de las distintas máquinas de aparar.

Realización de pespuntos rectos.

Realización de pespuntos sobre todo tipo de figuras geométricas.

Realización de pespuntos de adorno.

Prácticas de pespuntos paralelos.

Prácticas de pespuntos sobre figurados de fantasía.

Prácticas de colocación de ribetes, vivos especiales y fuelles.

Prácticas de realización de costuras en forros y cortes.

Cosidos de piezas en zapatos divididos.

Cosido y doblado de vivos y ribetes.

Práctica de bordones y adornos especiales.

Cosido de los modelos clásicos de sandalias.

Cosido de los modelos clásicos de zapatos de señora (mocasín, salón y blucher).

Cosido de los modelos clásicos de zapatos de niño.

Cosido de zapatos especiales: botas de señora, de caballero y niño, de zapatos deportivos, etc.

Prácticas (para 8.3)

Rondado de suelas a mano.

Prácticas de abrir hendidos a mano.

Prácticas de cosido a mano en los diferentes tipos.

Prácticas de cosido a máquina en los diversos tipos.

Prácticas de punteado.

Sentado de puntos en los diferentes cosidos.

Deshormar.

Ahormar.

Sacado de filos de los tacones.

Ciavados de tapas.

Devirar el canto de los pisos.

Lijado de cantos y plantas.

Prefijado de tacones y sentado de pestaña.

Clavado de tacón.

Prácticas de troquelado.

Prácticas de rebajado y biselado y cardado de suelas.

9. RAMA DE LA CONSTRUCCIÓN Y OBRAS

Matemáticas (para toda la rama)

Monomios y polinomios.

Fraciones algebraicas.

Coordenadas cartesianas rectangulares.

Ecuación de primer grado. Ecuaciones de la recta.

Concepto de función.—Gráficas

Sistemas de ecuaciones.—Aplicaciones gráficas.

Rectas y planos.—Posiciones relativas: paralelismo y perpendicularidad.

Ángulos diedros, triedros y poliedros.

Proporcionalidad en el espacio.

Prismas, pirámides y trozos de pirámides.

El ortocentro.

Poliedros regulares.

Cuerpos de revolución.

Áreas laterales, totales y volúmenes.

Física y Química (para toda la gama)

Dinámica del punto y del sólido rígido.—Leyes de Newton.

Gravedad. Centro de gravedad.

Rozamientos.—Máquinas.—Máquinas compuestas.

Nociones de elasticidad.—Tracción y Torsión.

Resistencia de materiales.

Estado físico. Estado sólido.—Propiedades mecánicas de los sólidos.

Nociones de termodinámica.

Corriente continua y alterna.

Clasificación periódica de los elementos: periodicidad de las propiedades.

Compuestos oxigenados.

Ácidos, bases y sales.

Reacciones químicas: Aplicación a los principales procesos industriales.

Corrosión.—Protección contra la corrosión.

Disoluciones.

Electrólisis

Metalurgia.

Siderurgia.

Acción química de diversos reactivos químicos sobre los metales y no metales.

Compuestos alcalinos féreos y aluminio.

Silicatos.

Estudio químico de cales, cementos, vidrios y otros compuestos inorgánicos de empleo corriente en la construcción.

Nociones de Química Orgánica.

Hydrocarburos: combustibles y carburantes industriales.

Técnica de expresión (para 9.1)

Trazado de molduras y arcos.

Normalización.—Clases de líneas.—Formatos.—Secciones.—Acotación.

Croquis y planos de elementos sencillos de obras.

Muros.

Aparejos.—Estereotomía de la piedra, madera y el hierro.

Suelos.—Estructuras de suelo.

Escaleras y bóvedas.

Cubiertas y azoteas.

Nociones de axonometría y perspectiva cónica. Ejercicios.

Técnicas gráficas (para 9.2)

Trazados de molduras y arcos.

Ordenes y estilos arquitectónicos.—Trazados.

Normalización.—Clases de líneas.—Formatos.—Secciones.—Acotación.

Estereotomía de la piedra.

Intersección de poliedros.

Escalera y bóvedas.

Nociones de axonometría y perspectiva cónica. Ejercicios.

(Para 9.3)

Trazado de molduras y arcos.

Ordenes y estilos arquitectónicos. Trazados.

Normalización.—Clases de líneas.—Formatos.—Secciones.—Acotación.

Estereotomía de la piedra.

Escaleras y bóvedas.

Balaustradas. Cornisas.

Trazado de modelos y moldes.

Teoría del color.

Nociones de perspectiva cónica.—Ejercicios.

Para (9.4)

Normalización.—Clases de líneas.—Formatos.—Secciones.—Acotación.

Escaleras, bóvedas y arcos.

Representación iconográfica de las estructuras de hormigón armado.

Estereotomía de la madera.

Croquis y planos sencillos de elementos de estructura y forjados.

Técnicas de Expresión Gráfica (para toda la gama 9.5)

Normalización.—Clases de líneas.—Formatos.—Secciones.—Acotación.

Croquis y planos de elementos sencillos de obras.

Detalles constructivos de cubiertas y azoteas.

Sistemas de rosca y sus características. Representación normalizada.

(Para 9.6)

Normalización industrial.—Clases de líneas.—Formatos.—Secciones.—Roturas.—Acotación.—Elementos de unión: roscas, soldadura y chavotas.—Sistemas de roscas y sus características principales.—Muelles y engranajes, su representación simbólica.—Elementos cónicos: conicidad, inclinación, convergencia y semiángulo.

Croquis y planos de elementos mecánicos y eléctricos sencillos de máquinas.

Circuitos sencillos de máquinas, tales como instalación de claxon, intermitencias, etc.

Nociones de dibujo topográfico.—Perfiles.—Movimientos de tierra.

Tecnología (para 9.1 y 9.5)

Clasificación de los puestos de trabajo de la familia; importancia de cada uno y relación entre ellos.

Otras profesiones complementarias de la construcción; necesidad de ellas por indispensables. Motivos para que no pertenezcan a la familia.

Conocimiento de los materiales; origen, particularidades y aplicaciones.

Materiales principales y auxiliares.

Aglomerantes y áridos. Dosificaciones.

Nociones sobre replanteos, trazados y mediciones; objeto de los mismos.

Conocimientos elementales y manejo en ejercicios sencillos de aparatos de medición y nivelación.

Obras de fábrica y estructuras; clasificación.

Medios auxiliares de la construcción; clasificación.

Conservación y reparación de obras; su importancia.

Especializaciones en un solo tipo de trabajo; ejemplos.

Idea sobre la organización de obras y jerarquías profesionales que intervinen en ella.

Normas concretas sobre Seguridad e Higiene en el Trabajo.

Instalaciones complementarias en las obras; tipo.

(Para 9.2)

Situación de la profesión, perspectivas.

Conocimiento de materiales.—Resistencia.—Dureza.—Útiles de trabajo más usuales.

Composición física de piedras, mármoles y granitos.

Estereotomía de la piedra.

Replanteo y trazado de muros, huecos y bóvedas.

Estética y decoración con materiales pétreos.

Explotaciones de canteras.—Medios más usuales de arranque.—Voladuras.

Serrado de bloque.—Labrado y serrado.

Obras de piedra; mampostería y sillería.

Normas concretas sobre Seguridad e Higiene en el Trabajo.

Idea sobre la organización de la industria.

Idea sobre instalaciones de los talleres de piedra y mármol.

(Para 9.3)

Clasificación de los puestos de trabajo de la familia; importancia de cada uno y relación entre ellos.

Conocimiento de los materiales; origen, particularidades y aplicaciones.

Nociones sobre estereotomía de la piedra.

Modelos, moldes y plantillas.

Mezclas, dosificaciones y coloraciones.

Mosaicos y terrazos.

Balaustradas, escaleras, cornisas, etc.

Idea sobre organización de industria.

Normas concretas sobre Seguridad e Higiene en el Trabajo.

(Para 9.4)

Situación actual de la profesión.
Conocimiento de los materiales, maquinaria y herramientas empleadas.
Aglomerantes, cementos, sus clases.
Áridos.
Dosificaciones.
Hormigones: sus clases.
Aceros para armaduras.
Replanteos.
Encofrados de muros, pilares, jácenas y forjados.
Armaduras para muros, pilares, jácenas y forjados.
Obras de hormigón, estructuras y forjados.
Normas concretas sobre Seguridad e Higiene en el Trabajo.

(Para 9.6)

Clasificación y dosificación de áridos.
Estudio de los aglomerantes más utilizados.
Elementos básicos y sus funciones en las máquinas.
Sistemas y circuitos en las máquinas de O. P.
Equipos de trabajo de las máquinas de O. P.
Estudio de los lubricantes.
Descripción de maquinaria para construcción y O. P.
Empleo, manejo y mantenimiento de maquinaria de O. P.
Importancia del maquinista en la planta de aglomerados, hormigón y tratamiento de áridos.
Características y funcionamiento de las máquinas más utilizadas: machacadora, molinos impactadores, alimentadores, crivas, tromeles, tornillos lavadores, centrales de hormigonado, hormigoneras, amasadoras, grúas, grúas torre, etc.
Principios de movimientos de tierras.
Normas concretas sobre Seguridad e Higiene del Trabajo.

Prácticas (para 9.1 y 9.5)

Realización de ejercicios prácticos relacionados con los puestos de trabajo de la familia y de los complementarios; conocimiento perfecto de los materiales a usar en cada uno de ellos y manejo correcto de las herramientas apropiadas.

(Para 9.3)

Realización de ejercicios prácticos relacionados con los puestos de trabajo de la familia y de los complementarios; conocimiento de los materiales a usar en cada uno de ellos y manejo correcto de las herramientas apropiadas.

(Para 9.4)

Ejecución de ejercicios prácticos, cuya finalidad primordial sea el conocimiento de los materiales, la puesta en obra de los mismos y el manejo correcto de las herramientas.

(Para 9.6)

Realización de ejercicios prácticos relacionados con los puestos de trabajo de la familia y manejo correcto de los equipos.

Debido a las características de la profesión, las prácticas de taller deberán ser similares a las que se realicen en las profesiones de automoción, estableciendo una rotación por las diferentes secciones de taller, tales como forja, soldadura, sección de motores, ajuste, etc.

10. RAMA MADERA

Matemáticas

Monomios y polinomios.
 Fracciones algebraicas.
 Coordenadas cartesianas rectangulares.
 Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.
 Concepto de función. Gráficas.
 Sistemas de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.
 Ecuación de segundo grado.
 Fracciones continuas.
 La función exponencial y logarítmica. Logaritmos.
 Nociones de estadística. conceptos generales.
 Variables y frecuencias.
 Series estadísticas.
 Representación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.
 Medidas de posición o promedio: Media, mediana.
 Medidas de dispersión: Intervalo de variación. Desviación media. su cálculo. Números índices.
 Rectas y planos, posiciones relativas; paralelismo y perpendicularidad.
 Ángulos diedros, triedros y poliedros.
 Proporcionalidad en el espacio.
 Prismas, pirámides y troncos de pirámide.
 El ortoedro.
 Poliedros regulares.
 Cuerpos de revolución.
 Áreas laterales, totales y volúmenes.
 Estudio descriptivo de las cónicas.

Física y Química

Movimientos acelerados. La fuerza. Medida. Fuerza de gravedad. Peso.
 Centros de gravedad. Caída libre de un cuerpo.
 Noción de trabajo. Potencia y energía potencial y cinética.
 Noción de las transformaciones de la energía.
 Medida del calor. Calorimetría. Equivalente mecánico del calor.
 Soluciones acuosas. La humedad atmosférica y los meteoros acuosos. El clima.
 Fuerzas moleculares. Estructura amorfa y cristalina. Tensión superficial y capilaridad. Difusión. Osmosis.
 Mezclas. Combinaciones químicas. Manifestaciones energéticas de las reacciones.
 Metales y no metales. Óxidos, bases y sales.
 El agua como cuerpo químico. Ácidos. La sal común. Cloruros, óxidos y sulfuros más conocidos.
 Los metales en la naturaleza. Obtención y aplicaciones.
 Idea de la química del carbono. Los hidrocarburos. El alcohol. Los petróleos y sus derivados. Celulosas.

Técnica de Expresión Gráfica

Molduras.—Trazado y sus aplicaciones.
 Arcos.—Construcción geométrica de los diferentes tipos.
 Elementos de proyección diédrica.
 Croquis acotados y dibujos a escala de piezas y mecanismos sencillos metálicos.
 Croquis acotados y dibujos a escala de ensambladuras y empalmes de los más utilizados en carpintería.

Dibujos en planta de mobiliario sencillo.
 Dibujos esquemáticos de puertas y ventanas.
 Nociones de perspectiva asonométrica y caballera.—Ejercicios elementales.
 Elementos de perspectiva cónica. Ejercicios sencillos.
 Nociones de dibujo artístico.

Tecnología

Máquinas empleadas en ebanistería y carpintería. Descripción, aplicaciones (no utilizarlas, sino como ayudante del Profesor).

Piedra de agua: Descripción, tecnología de su movimiento y aplicaciones. Mobiliario, muebles, estilos (información-orientación).

Las técnicas de carpintería.—Normalización de puertas y ventanas; otras normas.

El plano inclinado, la cuña, la palanca, la rueda.

Esfuerzos que soportan las piezas de madera: Tracción.

Flexión.—Compresión.

Maderas.—Sus clases.—Características.—Tratamientos.

Propiedades. Conservación.—Alteraciones.—Medios de protección.—Adhesivos.—La celulosa.—La cera.—El barniz.

Prácticas

Ingletar:

- a) Sierra ingletadora.
- b) Cortador de ingletes.
- c) Guillotina.
- d) Repasador ingletes.

Rebajar.—Machimembrar.—Acanalar con herramientas manuales:

- a) Cepillo rebajador.
- b) Junterilla.
- c) Guillame.
- d) Machimembra.
- e) Acanalador.

Nivelar y aplomar:

- a) Nivel.
- b) Plomada.

Calar con herramientas manuales:

- a) Serrucho de punta.
- b) Arco de segueta.

Armar utilizables.

Acoplar herrajes:

- a) Tiradores.
- b) Bisagras.
- c) Cierres.
- d) Cerraduras.

Dibujar plantas y planos.

Efectuar cálculos.

Redactar partes, presupuestos, etc.

Encerar, bruñir.—Barnizar.—Lacar.—Otros.

Fabricar muebles sencillos como aplicación de las prácticas anteriores.

11. RAMA DEL HOGAR

Matemáticas

Razones y proporciones. Magnitudes proporcionales. Aplicaciones comerciales de la regla de tres.
Expresiones algebraicas. Operaciones. Automatización.
Ecuación de primer grado con una incógnita. Automatización. Sistemas.
Ecuación de segundo grado. Automatización.
Simetría en el plano.
Polígonos. Polígonos regulares.
Figuras semejantes.
Relaciones métricas en el triángulo rectángulo.
Estudio descriptivo de las cónicas.
Áreas de figuras planas.
Razones goniométricas. Trigonometría.
La función exponencial y logarítmica. Logaritmos.
Nociones de geometría del espacio.
Ángulos poliedros.
Poliedros regulares. Superficie.
Cuerpos de revolución. Volumen.

Física y Química

Nociones de termodinámica. Principio de equivalencia.
Electrostática. Ley de Coulomb. Campo eléctrico. Potencial eléctrico. Condensadores.
Electrodinámica. Corriente eléctrica.—Energía de la corriente eléctrica.

Ciencias de la Naturaleza

Los seres vivos: sus funciones y composición.
El cuerpo humano.
Protozoos. Características. Tipos. Protozoos causantes de enfermedades.
Los invertebrados. Características generales. División. Invertebrados benéficos, perjudiciales y comestibles.
Los vertebrados. Características generales. División. Vertebrados benéficos, perjudiciales y comestibles.
Los vegetales y sus diferencias con los animales. La célula vegetal.
Las plantas. Partes constitutivas de las plantas. Funciones de cada una de ellas. Clasificación de las plantas.

TECNOLOGÍA

Dietética y confección de menús

Necesidad del hombre de una dieta equilibrada.
Necesidades calóricas, de principios inmediatos, de elementos minerales y de vitaminas en el organismo humano.
Ración calórica. Balance calórico.
Normas generales para la composición de un régimen dietético.
Menús de invierno
Menús de verano.
Desayunos.

Mantenimiento y conservación de la casa

Limpieza de lámparas: detalles importantes a tener en cuenta, materiales e instrumentos. Frecuencia.

Alfombras. Generalidades. Diferencias entre alfombra y maqueta. Limpieza diaria, periódica, normal para recogerse en verano. Diferentes productos que se utilizan y máquinas más apropiadas.

Cortinas y tapicerías: Generalidades. Diferenciar cuáles son de tejidos lavables y cuáles no. Diferentes métodos de limpieza. Productos más adecuados. Tapicerías en piel y cuero, modo de tratarlo a diario y limpiezas periódicas.

Flores: Importancia de las flores en la decoración de interiores. Nociones generales sobre la flor. Clases de flores. Su conservación. Normas para el montaje. Recipientes para flores. Su conservación.

Relación de los arreglos de flores con el lugar donde se colocan. Tipos de líneas en los arreglos de flores. Equilibrio de masas y colores. El verde. Importancia de las hojas como color. Como línea y como masa. Cuidados de las plantas interiores.

Averías sencillas de fontanería doméstica más frecuentes.

Averías sencillas de electricidad doméstica más frecuentes.

Conocimientos generales y prácticas sobre la pintura para la conservación y reparación en el hogar.

Puericultura

El niño sano. Sueño. Aspecto exterior. Temperatura.

Higiene del niño: baño, cuidados de la piel.—La cuna y la habitación del niño. El vestido.

La alimentación del niño. Alimentación natural, mixta y artificial. Cuidado e higiene de los biberones: temperatura adecuada.—Importancia de cuidar el horario reglamentario; uso del reloj.

Alimentación complementaria; zumos de frutas y papillas.—Frutas, vegetales, carnes, pescados y huevos.—Edad en que se les debe dar estos alimentos.

El paseo del niño. Accidentes más frecuentes que ponen en peligro la vida del niño en la casa y en el paseo.

La mortalidad infantil: principales causas y remedios.—La ignorancia como causa destacada.—En la duda, consultar al médico.

La dentición: trastornos más habituales.

Las vacunaciones.—Reacciones y cuidados.

Enfermedades y trastornos de la infancia.—Enfermedades infecciosas. Normas profilácticas que hay que seguir en su cuidado.—Higiene y desinfección de ropa, vajilla, cubiertos, etc.

Problemas afectivos de los niños, manifestaciones.—El niño miedoso. Tratamiento y atención del niño afectado ante el nacimiento de otro hermano.

El juego del niño y los juguetes. Juguetes adecuados e inadecuados. Juegos infantiles según la edad.

Prácticas

Limpieza de lámparas.

Limpieza de alfombras.

Limpieza de cortinas y tapicerías.

Decoración de interiores con flores.

Arreglo de algunas averías sencillas de fontanería doméstica más frecuentes.

Arreglo de algunas averías sencillas de electricidad doméstica más frecuentes.

Magnetismo. Imanes. Campo magnético creado por corrientes eléctricas. Corriente continua y alterna.

Óptica. Propagación, reflexión y refracción de la luz.

Introducción a la Química. Nociones generales.

Constitución de la materia. Estructura atómica y molecular.

Nomenclatura y notación química.

Clasificación periódica de los elementos: periodicidad de las propiedades

Compuestos oxigenados.
 Ácidos, bases y sales.
 Reacciones químicas: aplicación a los principales procesos industriales.
 Disoluciones.
 Electrólisis.
 Nociones de Química Orgánica.
 Hidrocarburos: combustibles y carburantes industriales.
 Proteínas, hidratos de carbono.

12. RAMA ADMINISTRACIÓN Y COMERCIO

Cálculo Mercantil (para 12.1 y 12.2)

Valores mobiliarios.
 Bolsa de Comercio.
 Comercio exterior.
 Compraventa de moneda extranjera.
 Operaciones de importación y exportación.
 Interés compuesto.
 Préstamos.

Contabilidad y mecanización contable (para 12.1)

a) Contabilidad general.

- Cuestiones previas al estudio sistemático de la contabilidad.
- La empresa comercial como tipo para el estudio de contabilidad comercial. Su organización contable. Plan de cuentas. Codificación.
- Estudio de algunas cuentas que constituyen el «Inmovilizado» del grupo del mismo nombre.
- Principales cuentas incluidas en el grupo «Existencias».
- Principales cuentas incluidas en el grupo «Ventas e ingresos por naturaleza».
- Principales cuentas incluidas en el grupo «Compras y gastos por naturaleza».
- Principales cuentas del «realizable» que se incluyen en los grupos «Acreedores y deudores por operaciones de tráfico» y «Cuentas financieras».
- Principales cuentas del «Disponible» incluidas en el grupo «Cuentas financieras».
- Principales cuentas del «pasivo no exigible» incluidas en el grupo «Financiación básica».
- Principales cuentas del «pasivo exigible» incluidas en los grupos «Acreedores y deudores por operaciones de tráfico» y «Cuentas financieras».
- Principales cuentas incluidas en el grupo «Resultados».
- Estudio contable de las distintas formas de empresarios sociales y asociaciones en participación.
- Estudios contables de los empréstitos.
- Estudio de las características contables de las empresas por la índole de sus operaciones.

b) Contabilidad mecanizada.

- Medios tecnológicos.
- El DECALCO.
- Máquinas auxiliares.
- Aplicación de las máquinas auxiliares en los trabajos contables.
- Máquinas contables.
- Codificación y controles en máquinas contables.

- Contabilidad auxiliar con máquinas contables.
- Contabilidad general con máquinas contables.
- Contabilidad en equipos de registro unitario.
- Automatización contable.

Técnicas de comunicación (para 12.1 y 12.2)

Relaciones, comunicaciones y sistemas de información.

La Empresa: Organización y comunicaciones internas.

La Empresa y las comunicaciones externas.

Las comunicaciones en las empresas en los distintos sectores:

- Sector primario.
- Sector secundario.
- Sector terciario.

Relaciones y comunicaciones exteriores. Importación y exportación.

Estadística (para 12.1 y 12.2)

Conceptos generales.

VARIABLES Y FRECUENCIAS.

El proceso estadístico.

Series estadísticas.

Representación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.

Medidas de posición o promedio.

- Media.
- Mediana.

Medidas de dispersión:

- Intervalo de variación.
- Desviación media.
- Cálculo de la desviación.

Números índices.

Informática (para 12.1)

Principio de Informática: La información. Operaciones sobre la información. Informática. Sistemas de información. Los Ordenadores. Los equipos periféricos. Sistemas de comunicación.

Principios de registro: Registro de información. Características. Correspondencia entre registro y soportes. Soportes de información para equipos periféricos. Clasificación.

Estudio de los soportes: Tarjeta o ficha perforada. Caracteres magnéticos. Fichas o tarjetas con banda magnética. Caracteres ópticos. Hojas o fichas para marcas ópticas.

Lenguajes y símbolos: Señales de información. Registro y captación. Identificación. Símbolos. Lenguajes.

Elementos de aritmética binaria.

Características generales de los equipos y técnicas de registro y lectura. Códigos utilizados en tarjeta perforada, banda perforada, banda en disco magnético. Caracteres magnéticos y ópticos.

Informática (para 12.2)

Principio de informática: La información. Operaciones sobre la información. Informática. Sistemas de información. Los Ordenadores. Los equipos periféricos. Sistemas de comunicación.

Principios de registro: Registro de información. Características. Correspondencia entre registro y soportes. Soportes de información para equipos periféricos. Clasificación.

Estudio de los soportes: Tarjeta o ficha perforada. Caracteres magnéticos. Fichas o tarjetas con banda magnética. Caracteres ópticos. Hojas o fichas para marcas ópticas.

Lenguajes y símbolos: Señales de información. Registro y captación. Identificación. Símbolos. Lenguajes.

Elementos de aritmética binaria.

Elementos de economía (para 12.1)

La Economía y el desarrollo económico.

La Empresa como entidad económica.

La Naturaleza, el trabajo y el capital.

Términos económicos claves.

Formación del precio: Oferta y Demanda.

La Renta per cápita, Renta Nacional, Producto Nacional Bruto.

Indices de rentabilidad económica.

Economía empresarial o microeconomía. Economía nacional o macroeconomía.

Derecho empresarial (para 12.1 y 12.2)

El Derecho como regulación de la actividad humana. Ramas y fuentes del Derecho.

La empresa y el empresario. Sistemas de gestión y responsabilidad.

Bienes, derechos y obligaciones.

Patrimonio y contratos empresariales.

Recursos propios de la empresa.

Derechos y deberes del socio.

Recursos ajenos: Los bancos y sus operaciones. Contratos de financiación.

El derecho de la propiedad. El inmovilizado de la Empresa. Aspectos fiscales.

El activo circulante. Regulación de su tendencia y operaciones.

La compra y la contratación de servicios.

Financiación de la compra.

La venta y la prestación de servicios.

La financiación de las ventas.

Otros contratos empresariales. Transportes. Seguros y depósito.

La producción, control administrativo y regulación.

El beneficio de la empresa. Regulación y tratamiento fiscal.

El resultado y sus distribuciones.

Control administrativo y financiero. Situaciones anormales.

La organización en la Empresa. Organos empresariales.

Documentos y contratos. Comunicación e información.

Sociedades mercantiles. Sociedad Limitada. Sociedad Anónima. Sociedad Colectiva y Sociedad Comanditaria.

Sociedades cooperativas.

La relación juridico-laboral. Tipos de extinción.

Derechos y responsabilidades de empleados y trabajadores en la Ley de Contrato de Trabajo.

Reglamentación. Convenios Colectivos. Ordenanzas Laborales y otra normativa laboral.

Seguridad Social. Beneficios Derechos y deberes del asegurado.

Prácticas de oficina (para 12.1 y 12.2)

Supuestos de operaciones reales:

- Banca.
- Cajas de Ahorro.
- Bolsa.
- Construcción.
- Seguros.
- Publicidad.
- Financieras y mercados.
- Comercio.
- Hostelería y Turismo.
- Organismos públicos.
- Otras

Mecanografía (para 12.1 y 12.2)

Generalidades sintácticas

Normas generales de escritura.

Formas de guardar debidamente el margen derecho.

Corrección legal de errores.

Cartas comerciales, instancias, oficios, saludas, declaraciones, órdenes de servicio interior, copias literales, sobres, estadillos: alfabético y numérico.

Cumplimentación mecanográfica de:

Albaranes, Facturas, Letras de cambio. Cheques, Pagarés, Telegramas, Giros postales, Giros telegráficos, Tarjetas postales, Impresos bancarios, otros. (Pulsaciones mínimas exigibles en el segundo año, 200)

Taquigrafía (para 12.2)

Alfabeto taquigráfico.

Enlaces.

Supresiones.

Declinaciones.

Puntuación y numeración.

Terminaciones.

Prefijos.

Subfijos.

Contracciones y abreviaturas y signos comerciales.

Dictados sucesivos desde 30 palabras por minuto hasta 70 palabras por minuto.

Estenotipia (para 12.2)

Conocimientos del teclado.

Ejercicios.

(Velocidad mínima exigible, 70 palabras por minuto.)

Relaciones públicas (para 12.2)

Las relaciones públicas. Sus objetivos. Aptitudes. Rasgos de personalidad adecuados para la práctica de las relaciones públicas.

El proceso de investigación en las relaciones públicas.

Psicología del individuo. Conocimiento de la caracterología como factor importante.

Atención y orientación al cliente.

Problemática de la convivencia en la empresa.

Instrumentos y medios de comunicación en las relaciones públicas.

La palabra escrita: Correspondencia, Publicidad, Revistas, Periódicos y Boletines. Publicaciones. Proyectos manuales. Otros.

La palabra hablada: Importancia del teléfono. Ventajas de la radio. Circuito cerrado de TV.

Otros medios: Filmes cinematográficos. Utilización de las diapositivas. Carteles. Anuncios luminosos.

Relaciones humanas en la empresa: El trabajo en equipo.

Las relaciones públicas en la práctica.

Las relaciones públicas internacionales.

Cálculo mercantil (para 12.3)

El Capital y sus productos.

El Dinero: Sistemas monetarios.

El Capital y la preferencia de liquidez.

El Descuento.

Equivalencia financiera y negociación de efectos.

Rendimientos derivados de las cuentas de interés.

Cuentas corrientes.

Cuentas de ahorro y cuentas de crédito.

Cambio nacional y extranjero.

Números comerciales.

Divisas.

Cambio y cotización.

Valores mobiliarios.

Clasificación de valores.

Dividendos.

Activo y pasivo.

Ampliaciones de capital social.

Imposiciones y rentas.

Constitución de capitales.

Valor fiscal.

Bolsa de comercio.

Créditos con garantía de valores.

Renta y rentabilidad de títulos.

Comercio exterior.

Operaciones de importación y exportación.

Operativa financiera.

Ciencias de la Naturaleza (para 12.3)

Los bienes y servicios como objeto de comercialización.

Ciclo de vida de los productos.

Clasificación de bienes.

Agrupaciones comerciales de productos. Descripción detallada de cada producto.

Materias primas agrícolas, animales vivos, materias primas textiles y sus semiconductos.

Combustibles, minerales y productos químicos industriales.

Maderas y materiales de construcción.

Máquinas y material para la agricultura, la industria y el comercio.

Muebles y ferretería.

Textiles, vestido y cuero.

Productos alimenticios, bebidas y tabacos.

Productos farmacéuticos, médicos, cosméticos y de conservación.

Aparatos y material para el equipo del hogar.

Vehículos y accesorios.

Libros, periódicos, papelería y material de oficina.

Estadística (para 12.3)

Medios de dispersión:

- Intervalo de variación.
- Desviación media.
- Cálculo de la desviación.

Leyes de distribución de frecuencias:

- Noción de la Ley Laplace Gauss.
- Distribuciones no gaussianas.

Problemas de estimaciones sobre muestras:

- Muestrarios complejos.
- Valoración de un porcentaje según la muestra.

Ajuste y correlación:

- Tablas de correlación.
- El coeficiente de correlación.
- Correlaciones complejas.

Las series cronológicas:

- Representación gráfica de las series cronológicas.
- Análisis.

Números índices.

Ligeras nociones sobre el cálculo de probabilidades.

Exponenciales y logaritmos.

Índice de precios.

Índice de producción.

Índice de salarios.

Índice de empleo.

Índices bursátiles.

TECNOLOGÍA

Organización administrativa comercial (para 12.3)

Proceso administrativo de la venta.

El soporte administrativo. Tipos.

El impreso múltiple.

Ficheros comerciales.

- Personal de ventas.
- Clientes.
- Proveedores.
- Almacén.

Correspondencia con clientes y prescriptores.

Correspondencia de régimen interno.

Elaboración de informes (de mercados, incidencias, ventas, competencia, etcétera).

Estadística de actividad de la fuerza de ventas.

Administración de territorios. Rutas.

Control económico de vendedores.

Presupuesto comercial.

Control de presupuesto.

Distribución en planta. Encuesta de comunicaciones.

Mobiliario y enseres de establecimientos

Modalidades de cobro:

- Ventas al contado.
- Ventas de cobro diferido.

Medios de pago:

- Dinero efectivo. Moneda nacional y extranjera.
- Talones y cheques bancarios.
- Vales de casas de créditos.
- Transferencia bancaria.
- Domiciliación bancaria.

Giro postal o telegráfico.

Compensación de devoluciones de venta.

Compensación contable.

Regularización (fallidos).

Estructuras comerciales (para 12.3)

Las estructuras comerciales en su conjunto.

Las estructuras comerciales a nivel fabricante. Modalidades.

La organización de una red de ventas. Criterios estructurales.

Las estructuras comerciales a nivel mayorista. Diversos tipos de mayoristas. Funciones.

Las estructuras comerciales a nivel detallista. Clasificación de detallistas:

- Detallista tradicional.
- Bazares
- Grandes almacenes.
- Almacenes populares.
- Almacenes de oportunidades y tiendas de descuento.
- Centros comerciales.
- Supermercados, superservicios y autoservicios.
- Hipermercados.
- Cadenas de tiendas especializadas.
- El comercio asociativo. Asociación de pequeños detallistas. Cadenas voluntarias.
- Drugstores.
- El franchising.
- Cooperativas de consumidores.
- Economatos.
- Instituciones oficiales (IRESCO, MERCASA, MERCORSA).

Compras y almacenes (para 12.3)

El aprovisionamiento:

- Función de la gestión de compras.
- La decisión de la compra, elementos.

El surtido:

- Concepto.
- Composición.
- Codificación.

Los proveedores:

- Ficheros de proveedores.
- Relaciones comerciales.

El «stock»:

- El presupuesto.
- «Stock» máximo, mínimo y de seguridad.
- Ruptura de «stock».
- Rotación de «stock».

El pedido:

- Condiciones de la orden.
- Formas: condicional y el firme.
- Depósitos y devoluciones.

Almacenamiento. Bases:

- Localización de almacenes.
- Planificación del almacén.
- Equipo de almacén.

Funciones del almacenaje:

- Recepción de mercancías.
- Manipulación de géneros.
- Salida de mercancía.

Inventario.**Técnicas de venta (para 12.3)****Ventas. Clases:**

- Venta por correspondencia.
- Venta visual.
- Venta personal.

Técnicas operativas de venta personal:

- Fórmulas de venta (AIDAS, DIDADA, circunstancias adecuadas y fórmula de compra).

Preparación y ensayo de argumentos.**Realización de demostraciones.****La resistencia a la venta. Estudio y tratamiento de las objeciones.****Quejas y reclamaciones.****Revoluciones y transacciones.****Mercadotecnia (para 12.3)****La empresa y su entorno. Interacción recíproca.****Las funciones de comercialización.****Segmentación de mercados.****Pronóstico y medición del mercado.****Políticas comerciales:**

- Política de productos.
- Política de precios y condiciones de venta.
- Política de canales de distribución.

Técnicas promocionales:

- Publicidad.
- Promoción de ventas.
- Publicity.

Relaciones públicas.**Psicología de la venta (para 12.3)****El factor humano en la venta.****Aplicación del esquema de la conducta humana al proceso de la venta.****Características del vendedor:**

- Actividades.
- Motivación.

- Personalidad.
- Exigencias del puesto.
- Actitudes ante el cliente.

Psicología diferencial de la clientela:

- Sexo.
- Edad.
- Biotipo. Temperamento.

Clasificación psicológica de clientes.

Motivación y frustración en el cliente.

Regulación: Necesidad-deseo o deseo-necesidad.

Aplicación de la psicología a la entrevista de la venta. Los móviles de la compra.

Los principios psicológicos de la venta visual y la venta por correspondencia.

13. HOSTELERÍA Y TURISMO

Matemáticas (para toda la rama)

La hacienda comercial y la empresa mercantil. El patrimonio y sus elementos.

La contabilidad. Concepto y funciones.—La teneduría de libros.

El capital.—Los elementos patrimoniales desde el punto de vista contable. Los grupos o masas patrimoniales. Dinámica y estática contable. Los hechos contables y sus clasificaciones.

Elementos conceptuales de la contabilidad.—La cuenta y el balance.—Elementos materiales. Los libros y demás soportes de información.—Terminología de iniciación.—Sistemas contables y métodos de contabilidad.—Anfisografía o partida doble.—Fase inicial: Inventarios.—Criterios de valoración y apertura de cuentas.—Fase intermedia.—Asientos y balances de comprobación.—Fase final.—Regularización, determinación de resultados y cierre. El balance de situación como origen y término de las contabilizaciones.

Libros de contabilidad: Clasificación y requisitos.—Libro Diario.—Libro Mayor.—Otros libros de contabilidad.

Las cuentas.—Clasificación y leyes de las mismas.—Descripción de las cuentas fundamentales.—Caja.—Bancos.—Efectos a cobrar y a pagar.—Mercaderías, cuentas de tipo industrial.—Mobiliario e inmuebles, gastos generales, pérdidas y ganancias, clientes y proveedores, capital, etc.—Diagrama de cuentas.—Las amortizaciones.—Sistemas de cálculo y contabilidad.—Los errores en contabilidad y forma de subsanarlos.—La mecanización contable.

Física y Química (para toda la rama)

Idea de la corriente eléctrica.—Su producción, transporte y utilización.—Cantidad.—Intensidad y tensión y potencia de la corriente eléctrica.—Conductores y aisladores.—Interruptores y fusibles.—Idea del funcionamiento de los aparatos eléctricos usados en la industria hostelera (alumbrado, planchas, calentadores, batidoras, aspiradoras, molinos, etc.).

Cuerpos simples y compuestos.—Transformaciones químicas.—Reacciones.—Partes de la química.—Conceptos de ácido, base y sal.—Ácidos, bases y sales empleados en la alimentación.—Idea de la química de la digestión de los alimentos.

El agua.—Condiciones de potabilidad.—El aire: su composición.—Fundamentos físico-químicos de la preparación de los alimentos (solución, trituración, molturación, emulsión, esterilización, coagulación, calefacción por vía seca o húmeda, etc.).—Fermentación y putrefacción.

Productos de limpieza y su acción físico-química.

Tecnología (para 13.1)

Guarniciones propias de los platos aplicables a varios preparados.—Misión que cumplen como complemento decorativo, nutritivo y de sabor.

Fritos.—Frituras a base de pescados, a base de pastas de harina, aprovechamiento de los géneros con los fritos.—Grasas más apropiadas, temperaturas y cuidados que requieren.

Pastas italianas.—Propiedades y formas principales de cocinarlas.—Su división en frescas o secas y propiedades de cada una.—Principales clases según su forma y tamaño.

Huevos.—Forma de conocer su grado de frescura.—Normas básicas de preparación.—Géneros que los complementan.—Propiedades alimenticias y digestivas de las diversas formas de preparación.

Pescados.—Forma de conocer su grado de frescura.—Epocas idóneas de las especies más importantes.—Clase en cuanto a su medio ambiente y su poder alimenticio y digestibilidad.—Formas más importantes (básicas) de preparación.—División por sus precios.—Su conservación.

Crustáceos y moluscos.—Especies y aplicaciones de las más importantes.—Sus épocas o temporadas.—Precauciones para su conservación.—Precios y calidades.

Carnes.—División en cuanto a propiedades alimenticias.—Calidades según su aplicación y aprovechamiento.—Grandes y pequeñas piezas más importantes.—Formas básicas de elaboración.—Conservación y tiempo de reposo necesario.

Aves.—Clases más usuales en cocina.—División según su clase y preparaciones idóneas de cada una.—Tratamiento previo y conservación y tiempo de reposo necesario.—Formas de presentación.

Conservas de géneros según método de frío y calor, congelación, ahumado en salazón en marinadas, adobos y escabeches.

Postre.—Misión.—División en fríos y calientes.

Tecnología (para 13.2)

Características que deben reunir las habitaciones de los clientes según la categoría de los establecimientos hoteleros.

Clases y categorías de los establecimientos hoteleros.—Dependencias del hotel que están a cargo de la Gobernanta.—Personal de limpieza en las diversas dependencias.

Misión de la Gobernanta.—Subgobernanta o Encargada.—Relaciones de dependencia con la Gobernanta y de mando sobre el personal a sus órdenes.—Funciones del personal a las órdenes de la Subgobernanta.

Control de habitaciones libres.—Control de llaves de dependencias.

Ampliación sobre materiales de limpieza, quitamanchas, lejías, sosas, barnices, abrillantadores, limpiametales, etc.; aspiradoras, enceradoras, pulidoras.—Su limpieza y conservación.—Precauciones contra accidentes.

Constitución y aplicación de los desinfectantes insecticidas.—Precauciones que deben tomarse para su custodia y empleo.

Sistema de lavado.—Condiciones que deben reunir las máquinas lavadoras.—Cargas de lavadoras.—Temperaturas del agua y tiempos de los lavados.—Jabones y detergentes para lavadoras.—Empleo de lejías y contraindicaciones de las mismas.—Condiciones del aclarado de ropa.—Precauciones de la ropa de color y la ropa fina.—Centrifugadoras.—Funcionamiento y precauciones contra accidentes.

Constitución de depósito de lencería en los pisos. Sus incidencias.

Sistemas de almacenaje y control del material de limpieza.

Sistemas de almacenaje de control de ropa de pisos, restaurante-bar, cocina, etc. «Offices» de pisos.—Control de entradas y salidas.—Control de trabajo.

Relaciones humanas para el personal de servicio.

Formas de hacer los cambios de ropa con lavadero y lencería.—Transporte, horarios.

Máquinas de coser.—Sus clases y posibilidades.—Precauciones para evitar accidentes.

Función y necesidad de los vales.—Confección de distintos modelos para distintas necesidades.

Telas corrientes empleadas para la ropa de cama, lencería de restaurante y cocina.—Características, dimensiones y rendimiento de la confección de sábanas, manteles, servilletas, litos, paños, picos, etc.

Tecnología (para 13.3)

Condiciones y situación que debe reunir un local para ser destinado a restaurante.

Brigada de trabajo en un restaurante.—Conocimiento y confección de cuadros de servicio.—Horario.—Mecánica, guardias, días de descanso, vacaciones y distribución de trabajo.

Conocimientos del menú y la carta.

Relaciones generales de los vinos con los menús y diferentes platos y temperaturas a que deben servirse.

Condiciones que deben reunir los locales donde se sirve de beber.

Importancia del servicio en el bar y relación del mismo con los distintos departamentos.—Características de los diversos mostradores de café, bar, bar americano, cafetería, etc.

Aperitivos, cervezas, vinos, licores, infusiones, etc. El servicio de comestibles en el mostrador.—Sus modalidades y variantes.

Conocimiento de los vales a usar en el bar.—Lugares a donde van destinados y forma de control dentro y fuera de la barra.

Conocimiento de platos de consomé, crema, sopa, pescado, huevos, pastas, aves y carne, postre, helados, etc.—Su composición y sus guarniciones.

Intensificación de conocimientos de vinos y otras bebidas.

Planificación de banquetes y conocimiento de precios para los mismos.—

Normas generales sobre composición de menús.—Redacción de menús.

Definición de menú fijo, menú de banquetes, carta, menú de pensión, galas, etc.—Conocimiento del menú y de los platos del día.

Control de vales y relación entre el restaurante, cocina, cafetería, bodega, hall, etc.

Tiempo que requiere la preparación en la cocina de los platos más corrientes.

Control del bar.—Arqueo de Caja y relación de la misma con la contabilidad de la casa.

Cuadro de servicios, horarios, descansos, etc.

Puntuación en el reparto de tronco.

Distribución de trabajo.

Clasificación de bebidas y de relevée.

Rendimiento de las botellas por copa.

Conocimiento de las formas más usuales de la coctelería. Las series y sus características.

Inventarios generales de comedor y bar.

Conocimientos sobre facturas de clientes, créditos, etc., y su relación con la administración.

Higiene de la alimentación (para toda la rama)

Salud y enfermedad.—Repaso general sobre la anatomía, fisiología e higiene del cuerpo humano, estudiado en la E. G. B.—Limpieza del cuerpo, de los vestidos y de la habitación.—Enfermedades infecciosas y parasitarias.—Desinfección y vacunación.—Enfermedades mentales, enfermedades antisociales, alcoholismo, tabaquismo, tuberculosis, venéreas, enfermedades profesionales de la hostelería.—Profilaxis.

Fisiología del trabajo muscular.—La fatiga.—Sus causas y efectos.—Cultura.—Sus inconvenientes por exceso o defecto.

Higiene en los locales, ambiente, iluminación, ventilación, supresión de humos, gases, vapores, olores.—Métodos de limpieza, servicios higienicos.—

Accidentes de trabajo debidos a intoxicaciones.—Accidentes de trabajo debidos a la corriente eléctrica.—Accidentes de trabajo debidos a otras causas.—Auxilios de urgencia y prevención de accidentes.—La farmacia del hotel.—Reglamentación de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

Higiene de la alimentación.—El aparato digestivo.—Digestión bucal, gástrica e intestinal.—Idea del metabolismo.—Riqueza calórica de los alimentos.—Composición de los alimentos.—Alimentos necesarios en la alimentación.—Vitaminas.—Ración alimenticia (hidratos de carbón o glúcidos, proteínas o albúminas, grasas, etc.).—Tablas de composición de los alimentos por su origen y su composición.—Complementos o condimentos.—Su acción en el organismo.—Las bebidas desde el punto de vista fisiológico e higiénico.—Normas racionales de dietética, según la edad y adecuadas a ciertas enfermedades (cocina de régimen).

Prácticas (para 13.1)

Elaboración básica de huevos duros, mollets, pasados por agua, escalados.

Preparación total de crema de legumbres secas, legumbres frescas «Veloutes».—Conservación.

Preparación y conservación de fondo oscuro.

Preparación de purés secos.

Preparación de champiñones salteados.

Elaboración de fondos básicos, complementarios y fumets.

Elaboración de platos de huevos.

Preparación de pastas italianas. Elaboración de arroz blanco, pilaw a la marinera.

Elaboración de platos de verduras y hortalizas.

Elaboración de sopas (caldos, potajes, consomés, cocidos, fabadas, etc.).

Elaboración de preparados a base de pescados escabeches.

Terminación de tartaletas, barquitas, tostas, etc.

Deshuesado y limpieza del lomo de vaca con solomillo, limpieza y despique del cordero pascual o lechal.

Elaboración de entremeses y ensaladas.

Elaboración de canapés y emparedados diversos.—Corte y montaje de fiambres.

Corte racionado de: entrecot, escalope, escalopin, filete, granadinas, etcétera, de vaca o de ternera.

Limpieza y corte en chuletas de carne de cerdo.

Preparación de carnes con corte racionado de ternera, vaca, cordero, para estofado, sateados, raguts, etc.

Preparación de hamburguesas y albóndigas.

Despinado de pescados y corte racionado de trochas de merluza, lubina, medallones de merluza, filete de lenguado, supremas de mero y lubina para fritura andaluza.

Labor de ayuda en la confección del relevée de cocina.

Elaboración de salsa de tomate, bechamel, veloute de ave española.

Elaboración de patatas, duquesa, delfin, macaire, croquetas, puré.

Elaboración de patatas de diversos modos.

Elaboración de fritos, croquetas, cromesquis, buñuelos.

Salteados de carne, aves, vaca, ternera, caza, riñones.

Hervido de carnes para entrada.

Hervido y salteado de hortalizas de guarnición, champiñón, cebollitas, etcétera.

Elaboración de escalopes, entrecots, filetes de diversos modos.

Asado al horno de diversas piezas, pollos, contra de ternera, carne de cerdo.

Elaboración de braseado de vaca, etc.

Elaboración de estofados.

Repostería

- Preparación de fondán.
- Preparación de crema pastelera.
- Preparación de crema chantilly.
- Preparación de merengue suizo.
- Elaboración y marcado de pasta choux. Elaboración y corte de pasta azucarada y seca. Elaboración de pasta y forrado. Elaboración y bizcocho sencillo para pasta o enrollado.
- Elaboración de cremas de mantequilla, inglesa, inglesa encolada, yema fina y pastelera, merengues italianos y cocidos.
- Elaboración de helado de crema y su servicio.
- Elaboración de macedonias al licor.
- Elaboración de compotas de manzana y pera.
- Elaboración de mermeladas de manzana, naranja, albaricoque y fresón.
- Elaboración de los puntos de almibar para helados de limón, naranja y fresa.
- Preparación de pan de molde, bollo suizo, savarin al ron.
- Elaboración de arroz con leche, natillas, flan al caramelo, puding diplomática, helado de vainilla, torrijas, buñuelos de manzana.
- Elaboración de pastas de té.

Prácticas (para 13.2)

- Cambios de ropa de habitaciones y en diversos supuestos de categoría de hoteles, número de pisos y habitaciones y calidad de la ropa, con empleo de los impresos necesarios.
- Cambios de ropa de restaurante, con empleo de los impresos necesarios.
- Cambios de ropa de cocina, con empleo de los impresos necesarios.
- Cambio de ropa de otras dependencias, con empleo de los impresos necesarios.
- Clasificación, transporte y almacenado de ropa limpia.
- Revisión y puesta a punto de habitaciones de clientes.
- Almacenaje y distribución de control de material de limpieza. Dotación de equipo a las mujeres de la limpieza, según su función. Limpieza de parque, linóleo y plástico. Encerado y barnizado de suelos de distintas clases. Limpieza de persianas, cristaleras, verjas y lámparas, espejos, tapicerías y alfombras. Limpieza y conservación de muebles y cuadros. Limpieza de plata y objetos plateados.
- Repaso y ampliación de las máquinas. Cambios de ropa de las habitaciones de los clientes, restaurante, bar, cocina, con empleo de sistemas de control.
- Constitución de almacenes parciales o de reserva en los pisos de un hotel. Inventarios parciales y sistema de control de los mismos. Mínimos necesarios.
- Ampliación del lavado a máquina y a mano. Prácticas de lavado de telas especiales, nailón, lanas, seda, alfombras, cortinas y tapicerías, ropa de color, etc. Prácticas con centrifugadoras de diversas clases de telas lavadas.
- Prácticas de eliminar manchas de diversas clases en diversos tejidos.
- Tratamiento de ropa de clientes. Clasificación selectiva y marcado.
- Ampliación de las prácticas de planchado. Distribución de ropa a las planchadoras. Planchado de diferentes tipos de telas: seda, nailon, lino, lana; planchado y plegado de prendas de uso personal. Planchado a máquina, contraseñado de ropa por diversos sistemas.
- Ampliación de costura a mano y a máquina; fruncido, zurcido, ojales y vainicas. Repaso de lencería de comedor y pisos.
- Confección de ropa sencilla de cama. Confección de lencería sencilla de restaurante. Nociones de corte aplicado a prendas sencillas.
- Formalización de pedidos de material a la dirección de almacén. Formalización de partes de incidencias desde el punto de vista de la Gobernanta y Subgobernanta.

Prácticas (para 13.3)

Inventarios de mobiliario y de material. Limpieza y repaso de todo el material y mobiliario.

Presentación de cartas y platos y de vinos.

Montaje y preparación de buffet. Buffet de comedor, buffet de recepciones. Conocimiento de tableros y demás material para el montaje de estos buffets. Género apropiado para cada uno de ellos.

Servicio de entremeses. Desde carro, montados en fuentes, en conchas o emplatados. Servicio de cremas, sopas, consomés, huevos, pastas y arroces, pescados, mariscos, carnes, aves y postres. Servicio de café y licores en el restaurante.

Prácticas de recoger los servicios de cremas, sopas, consomé en taza y en plato sopero.

Preparación o terminación de algunos platos a la vista del cliente. Manejo y precauciones en el uso del infiernillo. Indicaciones para preparar algunas ensaladas.

Prácticas de trinchado de ave. Trinchado de carnes. Desespinado de aves y pescados.

Presentación de facturas y avisos a clientes.

Atenciones a los clientes. Forma correcta de recibirlos, acompañarlos a la mesa, ayudarles a sentarse, levantarse y despedirlos.

Toma de comandas. Presentación de cartas de platos y de vinos. Tomas de estas comandas y sus posible rectificaciones. Conocimiento de los vales a utilizar en cada caso.

Inventarios generales. Inventarios del control diario.

Servicio de vinos. Funciones del encargado de los vinos.

Servicio de banquetes y buffets de aperitivos. Planificación. Confección de menús, confección y previsión del material y brigada de personal. Montaje y decoración de las mesas.

Reparto de tronco. Puntuación de los componentes de la brigada. Ejercicio de tronco diario para una decena, descontando a aquellas que han faltado.

Trinchado de aves y carnes. Ross-beef, ternera, pollo, perdiz, pularda.

Prácticas de limpieza y racionado de pescado y mariscos.

Preparación de terminación de platos a la vista del cliente.

Preparación de postres.

El servicio a la francesa y a la inglesa. Servicio de fuente a plato y servicio de fuente auxiliar.

El servicio con carros en el comedor, carros de entremeses calientes de postre, etc.

Organización de servicios, cuadro de horarios. Cuadro de descansos. Cuadros de servicios por brigadas o individuales.

Conocimiento de quesos. Quesos españoles y extranjeros. Servicio de los mismos en carro y en buffets.

Bar y cafetería

Uso del vaso mezclador y de la coctelera.

Confección de los cocteles de uso más frecuente: japonesa, martini, gin finz, dama blanca. Confección de los preparados de uso más frecuente. Combinaciones tom collins.

Preparación de calabriadas y cup. Prácticas de servir algunas bebidas características: vodka, pernod, amerpicon, tequila. Práctica y preparación de los long, gin tonic, cubalibre.

Prácticas sobre comandas o tomar un recado a un cliente.

Uso de la maquinaria del bar. Caja registradora. Cafetera. Molinillo, Termo. Batidora. Plancha.

Preparación de bocadillos, emparedados, canapés, tortitas, platos combinados, etc.

Rendimiento de las botellas de vinos y licores por copas. Control de las mismas. Control de bar según vales de entrada y salida. Control de caja por tickets o facturas.

Ampliación de prácticas de coctelería.

El servicio de barra dentro y fuera de barra, bien como camarero de sala o dependiente, alternativamente.

Servicios fuera del establecimiento. Planificación previa de géneros de material y de personal. Preparación y embalaje de este material para su traslado.

El servicio de limonada en diversas modalidades (bailes, salas de fiesta, cafés, etc.).

14. MODA Y CONFECCIÓN

Matemáticas

Monomios y polinomios.

Fraciones algebraicas.

Coordenadas cartesianas rectangulares.

Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.

Concepto de función. Gráficas.

Sistemas de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.

Ecuación de segundo grado.

La función exponencial y logarítmica. Logaritmos.

Nociones de estadística: Conceptos generales.

Variables y frecuencias.

Series estadísticas.

Representación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.

Medidas de posición o promedio: Media. Mediana. Moda.

Medidas de dispersión: Intervalo de variación. Desviación media: su cálculo. Números índices.

Noción de probabilidad.

Rectas y planos; posiciones relativas, paralelismo y perpendicularidad.

Ángulos diedros, triedros y poliedros.

Proporcionalidad en el espacio.

Prismas, pirámides y troncos de pirámides.

El ortoedro.

Poliedros regulares.

Cuerpos de revolución.

Áreas laterales; totales y volúmenes.

Estudio descriptivo de las cónicas.

Física y Química

Repaso de las materias fundamentales estudiadas en el curso anterior.

Dinámica del punto y del sólido rígido. Leyes de Newton.

Gravedad. Centro de gravedad.

Rozamientos. Máquinas.

Nociones de elasticidad. Fracción, torsión.

Hidrodinámica. Teorema de Bernouilli.

Nociones de Termodinámica. Principio de equivalencia: Equivalente mecánico del calor. Motores de combustión y de explosión.

Corriente continua y alterna. Alternadores. Dinamos. Motores y transformadores.

Nomenclatura y notación química.

Clasificación periódica de los elementos: Periodicidad de las propiedades.

Compuestos oxigenados.

Ácidos, bases y sales.

Reacciones químicas: aplicación a los principales procesos industriales.
 Disoluciones.
 Electrólisis.
 Nociones de Química Orgánica.
 Hidrocarburos: Combustibles y carburantes industriales.
 Macromoléculas: Naturales y artificiales.

Ciencias de la Naturaleza.

Morfología del niño.—Movimientos infantiles. Características higiénicas que debe poseer la ropa infantil.

Morfología del adolescente. Desarrollo genital. Morfología del hombre y mujer maduros. Nociones sobre obesidad y localización de la grasa.

Involución senil.—Influencia sobre la anatomía externa del anciano.

Morfología de la embarazada.—Características del vestido de la embarazada.

Importancia del vestido en la higiene individual.—Afecciones cutáneas producidas, agravadas o transmitidas por la ropa.

Técnicas de Expresión Gráfica.

Corte industrial.

Proporciones de la mesa de corte

Dibujo de los elementos que componen esta fase.

Tijeras mecánicas (circulares o de cinta).

Los cuestionarios de aplicación serán los mismos que los enunciados para la confección de artesanía desarrollados en el primer Curso, variando solamente las bancadas de corte y los elementos mecánicos que intervienen en ellas.

Patronajes: La variación que se acusa entre el patrón de la confección de artesanía y el industrial, reside en que éste se ha de trasladar a un material rígido, que puede ser cartón o plástico, tomando como base uno de los patrones y sobre él aplicar los escalados de las medidas estándar, que se relacionan con las distintas tallas, así como los escalados para medidas especiales donde tienen sus valores proporcionales y que se han de representar mediante dibujo para conseguir el patronaje de escalado correcto.

En cuanto a la confección industrial, la diferencia que se manifiesta sobre la de artesanía es que el trabajo se ha de realizar en bancadas correspondientes con poleas de transmisión, de acción individual y, por tanto, se estudiarán y representarán gráficamente la transmisión de poleas.

En cuanto a las máquinas, se pueden utilizar los mismos estudios que sobre la confección de artesanía, toda vez que es una multiplicidad de las máquinas de coser. Sin embargo, se habrá de estudiar la función y representación gráfica de las máquinas remalladoras u Owerlock. Asimismo interviene otro tipo de máquinas como es la puntada invisible, ojaladora, pudiéndose realizar representación gráfica de los elementos o piezas fundamentales de que están compuestas.

Dibujo del plegado de la prenda, que servirá de orientación para el correcto y perfecto planchado, así como los puntos de sujeción de la misma (aplicación de alfileres o sujetadores).

Dibujo de modelos de etiquetas con los cajetines necesarios para mencionar tallajes, modelos, marcas, color, etc.

Dibujo de bolsas contenedoras de las prendas, estudiando dibujos de la marca de fábrica, empresa, etc.

Tecnología.

Máquinas, accesorios y utillaje empleado y sus características.

Puntadas y costuras. Simbolización de puntadas y costuras para las distintas partes de cada prenda.

Sistemas de trabajo en confección. Individual o grupo. Cadena en líneas recta, paquete progresivo, cadena de selectores.

Análisis estudio y mejora de puestos de trabajo.
 Estudios de tiempos. Manejo cronómetro y apreciación actividad.
 Estudio de descomposición de prendas. Listas de fases.
 Estudio de cadenas y grupos de trabajo. Cálculos. Implantación.
 Aprendizaje de un puesto de trabajo en función del método.

Conocimientos prácticos

Manejo de revistas de moda.
 Dibujo de prendas en movimiento.
 Partiendo de una prenda prototipo, realizar el patrón base.
 Variaciones del patrón base. «Drop».
 Transformación del patrón base.
 Industrialización de patrones partiendo de patrón base. Escalado a mano y con aparatos. Hacer patrones plantilla y complementarios de cada prenda.
 Estudio de marcadas. Combinación de tallas. Ancho óptimo.
 Coeficiente de aprovechamiento.
 Ficha técnica. Normalización dimensional del modelo.
 Normalización de fornituras.
 Corte de prendas. Trazar, estirar, cortar y empaquetar prendas.
 Confección de prendas.
 Plancha de prendas. A mano y con prensas.

15. RAMA SANITARIA

Matemáticas

Monomios y polinomios.
 Fracciones algebraicas.
 Coordenadas-cartesianas rectangulares.
 Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.
 Concepto de función. Gráficas.
 Sistemas de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.
 Rectas y planos. Posiciones relativas: paralelismo y perpendicularidad.
 Angulos diedros, triedros y poliedros.
 Proporcionalidad en el espacio.
 Prismas, pirámides y troncos de pirámides.
 El ortoedro.
 Poliedros regulares.
 Cuerpos de revolución.
 Areas laterales, totales y volúmenes.

Física y Química

Electrostática. Ley de Coulomb. Campo eléctrico.
 Electrodinámica. Corriente eléctrica. Energía de la corriente eléctrica. Corrientes derivadas. Leyes de Kirechoff.
 Magnetismo. Imanes. Campo magnético creado por corrientes eléctricas.
 Óptica. Propagación, reflexión y refracción de la luz.
 Introducción a la Química. Nociones generales.
 Constitución de la materia. Estructura atómica y molecular.
 Nomenclatura y notación química.

Ciencias Naturales

Composición de los alimentos y su destino en el organismo.
 Hidratos de carbono.—Grasas.—Proteínas.
 Necesidades proteicas.
 Las vitaminas.—Minerales.

TÉCNICAS DE EXPRESIÓN GRÁFICA

Anatomía topográfica

- Canon de la figura humana.
- Dibujos a mano alzada esquemáticos de huesos y músculos estudiando la disposición de los mismos.
- Croquis esquemáticos de instrumental y aparatos sanitarios.
- Croquis esquemáticos de mobiliario sanitario.
- Croquis en planta de salas y dependencias de clínicas.
- Gráficas de temperaturas.

TECNOLOGÍA

Higiene

- Concepto general. Salud y enfermedad. Minusvalidez. Principales causas y clases de enfermedad.
- La salud y el medio ambiente. La atmósfera, el suelo y el clima. La higiene en la ciudad y en el campo; influencia de estos medios en la salud.
- Higiene individual. Aseo personal. Vestido.
- Higiene: Privada. Social. Vivienda.
- Higiene de la alimentación. Ración de sostén y de trabajo. Regímenes alimenticios.
- Higiene del trabajo. Su importancia.
- El trabajo y la fatiga. Fisiología del trabajo muscular. La fatiga y sus causas. Medios de prevenir la fatiga. Test de fatiga. Jornada de trabajo.
- Higiene mental.
- Higiene sexual.
- Toxicomanías.
- Infección. Fuentes y vías de infección. Prevención. Vacunaciones. Principales enfermedades infecciosas. Prevención y técnicas de aislamiento.
- Enfermedades profesionales. Profilaxis.
- Asepsia y antisepsia. Antisépticos más corrientes y uso de los mismos.
- Saneamiento. Desinfección, desinsectación y desratización.

Patología general y socorrismo

- Enfermedades de los huesos y articulaciones.
- Traumatismos mecánicos, físicos y químicos. Vendajes.
- Enfermedades de la piel y músculos.
- Aparato circulatorio. Enfermedades del corazón y vasos. Paro cardíaco.
- Primeros auxilios.
- Enfermedades de las vías respiratorias altas. Enfermedades de los pulmones y bronquios. Asfixia. Respiración artificial.
- Principales enfermedades del aparato digestivo. Alteraciones de la defecación. Vómitos.
- Principales enfermedades del aparato genital.
- Enfermedades del sistema nervioso. Coma. Convulsiones. Delirio. Conducta a seguir.
- Sangre. Enfermedades de la misma.
- Hemorragias: epistaxis, hemóptisis, hematuria, melena, hematemesis.
- Enfermedades del metabolismo. Diabetes. Obesidad.
- Principios generales de socorrismo.
- Primeros auxilios en caso de accidente.

Legislación sanitaria

- Legislación de trabajo.
- Seguridad Social.
- Accidentes de trabajo y enfermedad profesional.

Reglamento de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
Legislación hospitalaria.
Legislación minusválidos.

Prácticas

Durante este segundo curso se intensificarán las prácticas a Centros hospitalarios, que deberán realizarse abarcando en lo posible todas las actividades que corresponden al cometido de un Auxiliar Sanitario.

16. RAMA VIDRIO Y CERÁMICA

Matemáticas (para 16.1 y 16.2)

- Monomios y polinomios.
- Fraciones algebraicas.
- Coordenadas cartesianas rectangulares.
- Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.
- Concepto de función. Gráficas.
- Sistemas de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.
- Ecuación de segundo grado.
- La función exponencial y logarítmica. Logaritmos.
- Nociones de estadística: conceptos generales.
- Variables y frecuencias.
- Series estadísticas.
- Representación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.
- Medidas de posición o promedio: media, mediana, moda.
- Medidas de dispersión: intervalo de variación. Desviación media: su cálculo.
- 10. Números índices.
- Rectas y planos, posiciones relativas y paralelismo y perpendicularidad.
- Ángulos diedros, triedros y poliedros.
- Proporcionalidad en el espacio.
- Prismas, pirámides y troncos de pirámides.
- El ortoedro.
- Poliedros regulares.
- Cuerpos de revolución.
- Áreas laterales: totales y volúmenes.
- Estudio descriptivo de las cónicas.

Física y Química (para 16.1)

- Concepto de movimiento circular.
- Velocidad de giro.
- Fuerza centrífuga y centrípeta.
- Conceptos de mezcla y combinación: diferencias.
- Aplicaciones a las máquinas de extracción y transporte.
- El rozamiento.
- La combustión.
- El aire.
- Los óxidos de carbono.
- Las reacciones químicas.
- Resistencia de materiales.
- Algunos metales: cobre, estaño, plomo y cinc.
- Acción de los componentes del desbastado sobre el vidrio.
- Tensiones.
- Abrasivos.
- Dilatación: sus efectos.
- Propiedades y características del hierro y acero.
- Elementos no metales: hidrógeno, oxígeno, nitrógeno, carbono, azufre y cloro.

Neumática: Compresores y bombas de vacío.
Circuitos y conjuntos neumáticos.
Tratamientos químicos especiales con ácidos.
Electromagnetismo.
Noción de automatismos eléctricos elementales.

Física y Química (para 16.2)

El rozamiento.
La tensión superficial en los líquidos.
Adherencia y cohesión.
Nociones del proceso de flotación para separar minerales.
Nociones de fluidodinámica. Viscosidad de fluidos.
Dilatación de sólidos, líquidos y gases.
El calor y su medida. Propagación del calor.
Higometría.
Acoplamiento de resistencias.
Generalidades sobre el magnetismo y los electroimanes
Nociones sobre los motores eléctricos y aparellaje.
Generalidades sobre automatismos eléctricos elementales.
La luz. Propagación, reflexión y refracción.
Sustancias transparentes y opacas.
Naturaleza del color.

Ciencias Naturales (para 16.1)

Materias primas para la fabricación de fieltros.
Diamantes.
Metales de interés en la industria del vidrio.
Concepto de transmisión calorífica y transmisión acústica.
Concepto de aislamiento.
Características y usos de las fibras de origen animal (lanas, seda).
Características y usos de las fibras de origen vegetal (lino, cáñamo, algodón).
Características y usos de las fibras de origen industrial (fibras de vidrio, etc.).

Ciencias Naturales (para 16.2)

El petróleo. Origen y derivados. Los gases naturales.
Minerales de cuarzo.
Los óxidos metálicos.
El yeso. Variedades.
Origen de las rocas.
Noción de los silicatos más usados en cerámica.
Las arcillas.
La toxicidad de los minerales. Acción fisiológica.

Tecnología (para 16.1)

Metrología: instrumentos y aparatos de medida.
Ruedas de fricción.
Rodamientos.
Reductores y variadores.
Válvulas.
Reguladores de presión.
Elementos de transmisión de movimientos.
Engranajes, cadenas, rótulas, cardans, resortes, rodamientos, roscas y tornillos.

- Distribuidores, ruedas de fricción.
- El engrase: su importancia.
- Aparatos de engrase.
- Cadenas y cintas transportadoras.
- Nociones de grabado.
- Mecanismos industriales que utilizan la fuerza centrífuga (reguladores de velocidad, etc.).
- El estirado en la industria (prefilado).
- Pérdidas de calor por transmisión y radiación.
- Técnicas de aislamientos térmicos.
- Transmisión de ruidos.
- Técnicas de aislamientos acústicos.
- Instrumentos de medida y verificación.
- Calibres especiales.
- Conocimiento de los distintos productos fabricados: sus características y utilización.
- Conocimiento de los distintos defectos de los envases de vidrio.
- Cuidados en el apilaje.

Tecnología (para 16.2)

- La combustión.
- Combustibles industriales: carbones minerales. Combustibles líquidos derivados del petróleo. Gas natural. Gases licuados del petróleo.
- Aire propanado.
- Ventajas e inconvenientes técnicos y económicos de estos combustibles.
- La energía eléctrica como fuente de calor.
- Objeto de la cocción.
- Idea de las transformaciones físicas y químicas que ocurren en la cocción.
- Conducción de la temperatura y atmósfera del horno para acoplarlo a la cocción de distintas pastas. Curvas de cocción: significado.
- Defectos más importantes producidos en la cocción.
- Variables que hay que controlar en la cocción.
- Propiedades que se modifican en la cocción.
- Tipos más importantes de hornos discontinuos y continuos.
- Hogares para combustibles sólidos: manejo. Automatización.
- Quemadores de combustibles líquidos y gaseosos.
- Elementos calefactores eléctricos.
- Los refractarios y los aislantes térmicos.
- Circulación y evacuación de los gases de la combustión: chimeneas.
- Instrumentación de los hornos. Conos Seger.
- Elementos y accesorios para el enfornado.
- Cubiertas: sus clases y objeto. Barnices.
- Formulación de cubiertas y barnices.
- Molido y preparación de barboquinas. Ajuste de sus características: viscosidad, etc. Aditivos.
- El acuerdo pasta-barniz.
- Sistemas diversos de aplicación de las cubiertas y barnices.
- Defectos más característicos.
- La segunda cocción: sus características diferenciales.
- Hornos y elementos de enfornado.
- Riesgos específicos de las operaciones anteriores.
- Objeto de los diversos componentes de los barnices.
- Silice. Borax y ácido bórico. Alúmina. Caolines. Óxidos de plomo y níquel. Óxido de circonio. Fosfatos. Carbonatos. Nitratos. Fluoruros. Bentonitas.
- Oxidos colorantes.
- Metales nobles.
- Toxicidad de las anteriores sustancias. Riesgos específicos de su manejo.
- Objeto del fritado. Clasificación de las fritas.
- Función de las diversas materias primas.
- Preparación previa de las materias primas, dosificación y mezclado.
- Fusión: tipos de hornos. Efectos conseguidos.

La calcinación de los colores. Tratamientos finales de los colores.

Descripción de las máquinas y utillaje usados.

Riesgos específicos de las anteriores operaciones.

Tipos de decoración.

La aplicación de la decoración: manual, aerografía, estarcido, estampado, serigrafía y calcomanías.

Descripción de las máquinas usadas en decoración. Mantenimientos de las mismas.

La cocción de la decoración. Tipos de hornos.

El efecto del calor sobre la paleta de colores.

Defectos más frecuentes y su remedio.

Propiedades físicas y químicas que son objeto de control en las materias primas, productos semielaborados y terminados.

Determinación de: humedades, granulometría, porosidad, densidad, viscosidad, pérdida al fuego, contracción, coeficiente de dilatación, resistencia pirosférica, etc.

Determinación de propiedades mecánicas: resistencia a la tracción, a la comprensión, etc. Dureza. Resistencia a la abrasión.

Ensayos eléctricos.

Ensayos químicos.

Prácticas (para 16.1.)

Regulación de la temperatura: su influencia en la formación de la gota de vidrio.

Anomalías que surgen y su solución.

Tratamientos especiales de coloración de vidrio.

Máquinas de fabricación envases de vidrio hueco: tipos I. S., R. 7., etc. (sistemas automáticos). Mecanismos que se pueden distinguir; funcionamiento y regulaciones.

Máquinas de fabricación de envases de vidrio prensado: distintos modelos. Partes, funcionamientos y reglajes.

Nociones del distinto tratamiento del vidrio con estas máquinas.

Tratamiento de los envases una vez fabricados: control de su enfriamiento.

Proceso de recocido: eliminación de tensiones.

Proceso de templado: provocación de tensiones.

Proceso de estampado en los envases de vidrio: importancia de la vitrificación.

Máquinas de estampación: automáticas y semiautomáticas.

Confección de chasis (serigrafía).

Control del recocido de la estampación.

Efectos de la fuerza centrífuga.

Estirado de materias en el plástico.

Preparación de mezclas (baquelita, fécula, etc.).

Impregnación por contacto y por pulverización.

Polimerización de resinas.

Manejo de estufas de secado.

Moldeado de fibras y resinas poliésteres.

Conocimiento de los productos de fibras de origen mineral (paneles, filtros, coquillas, etc.).

Fijación de normas de control de la calidad.

Realización de sondeos y ensayos en las líneas de fabricación.

Defectos generales en el vidrio: origen de materias primas, en horno o en fabricación del producto.

Defectos específicos del vidrio plano.

Defectos específicos del vidrio hueco y prensado.

Defectos en las fibras de vidrio.

Escogido manual y automático de envases de vidrio hueco y prensado.

Clasificación del producto en función de su utilización.

Distintos tipos de embalaje: palets, cajas, caballetes, etc. en procedimiento manual y automático.

Apilado y almacenaje de los productos.

Prácticas (para 16.2.)

Preparación de pastas de los tipos más frecuentes en la zona de influencia de la Escuela.

Conocimiento de los defectos de preparación de pastas más frecuentes y sus causas.

Moldeado de piezas sencillas para ilustrar la teoría y adquirir los conocimientos prácticos de los métodos de más interés.

Confección de moldes sencillos para colado.

Principales defectos originados por el moldeo.

Ejercicios elementales de ajuste en metal.

Montaje y desmontaje de órganos de máquinas de moldeo. Operaciones de mantenimiento.

Prácticas de secado de productos semielaborados en seco y en húmedo.

Manejo de instrumentos de control. Higrómetros.

Observaciones de los combustibles más frecuentes y apreciación elemental de sus características.

Realización de algún ensayo sencillo de combustibles.

Realización de una cocción con hornos eléctricos y de gas, siguiendo curvas determinadas y con materiales varios.

Empleo de conos de Seger.

Estudio sobre maquetas de hornos industriales típicos.

Conocimiento de los materiales refractarios y su colocación. Cementos y morteros refractarios: su manejo.

Manejo de quemadores para líquidos: desmontaje y mantenimiento.

Observación y regulación de programadores para hornos.

Manejo de pirómetros.

Prácticas de enforado con cacetas y aplicación de soportes.

Preparación y aplicación de algunos tipos de cubiertas.

Reconocimiento de las materias primas para cubiertas y colores y apreciación de sus caracteres sensoriales.

Obtención de fritas diversas, realizando el proceso completo.

Ensayos elementales de evaluación de fritas y colores.

Prácticas de decorado.

Prácticas de cocción de decorado.

Realización de ensayos de laboratorio de los tipos más frecuentes.

17. ARTES GRÁFICAS

Matemáticas (para toda la rama)

Monomios y polinomios.

Fracciones algebraicas.

Coordenadas cartesianas rectangulares.

Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.

Concepto de función. Gráficos.

Sistemas de Ecuaciones. Aplicaciones gráficas.

Ecuación de Segundo Grado.

La función exponencial y logarítmica. Logaritmos.

Nociones de estadística: conceptos generales.

Variables y frecuencias.

Series estadísticas.

Representación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.

Medidas de posición o promedio: media-mediana-moda.

Medidas de dispersión: intervalo de variación-desviación media: su cálculo, números índices.

Rectas y planos posiciones relativas; paralelismo y perpendicularidad.

Ángulos diedros, triedros y poliedros.

Proporcionalidad en el espacio.

Prismas, pirámides y troncos de pirámide.

El ortoedro.

Poliedros regulares.
 Cuerpos de revolución.
 Areas laterales; totales y volúmenes.
 Estudio descriptivo de las cónicas.

Física y Química (para toda la rama)

Repaso de las materias fundamentales estudiadas en el curso anterior.
 Transmisión de movimiento. Mecanismo biela manivela. Idea de cálculo de engranajes.

Dinámica del punto y del sólido rígido. Leyes de Newton.

Resistencia de materiales. Tracción, composición, cizalladura, flexión torsión.

Gravedad. Centro de gravedad.

Rozamientos. Maquinas.

Estudio de los fluidos. Viscosidad, rigidez, medidas.

Hydrodinámica. Teorema de Bernoulli.

Nociones de Termodinámica. Principio de equivalencias: Equivalente.

Mecánica del calor. Motores de combustión y de explosión.

Corriente continua y alterna. Alternadores. Dinamos. Motores y transformadores.

Nomenclatura y notación química.

Clasificación periódica de los elementos: periodicidad de las propiedades.

Compuestos exigénados.

Acidos, bases y sales pH.

Reacciones químicas: aplicación a los principales procesos industriales.

Disoluciones.

Electrólisis.

Estudio de los principales metales y aleaciones empleadas en Artes Gráficas.

Nociones de Química Orgánica.

Hidrocarburos: combustibles y carburantes industriales.

Siderurgia.

Fotoquímica, principales reacciones. Compuestos y productos de especial interés en las industrias de Artes Gráficas.

Técnicas de Expresión Gráfica (para toda la rama)

Dibujo de figura. Diseño y siluetas. Bocetos de cabeceras. Iniciales. Colofones. Conocimientos de los estilos artísticos. Bocetos de cubiertas y portadas. Proyecto gráfico.

Dibujo aplicado al fotograbado de línea y media tinta y al hueco offset. De ilustración y publicitario. Estudio de colores. Técnica del aerógrafo. Ejercicios de síntesis policroma.

Dibujo de elementos decorativos. Orlas y estilos. Aguada y acuarela.

Tecnología (para 17.1)

Conocimientos básicos:

La composición con tipos móviles y su evolución.

El carácter de imprenta y sus partes.

Metalografía gráfica.

Tipometría. Sistemas de unidades.

Caja tipográfica.

Los blancos y demás material de composición.

Diferentes y sistemas de composición.

Composición mecánica en caliente:

La linotipia y sus partes principales.

La monotipia: teclado y fundidora.

Fundidoras de titulares.

Composición mecánica en frío:

Composición dactilográfica.

Tipos transferibles.

Fototituladoras.

Fotocomponedoras.

Tipología:

Clasificación de los componentes del impreso.

Los estilos tipográficos y su evolución.

Los caracteres y demás elementos gráficos.

Grafismos y contragrafismos.

Cuerpos, familias y series.

Clasificación estilística de los caracteres y normas para su acoplamiento y combinación.

Tecnología (para 17.2)**La industria gráfica de reproducción:**

Etapas necesarias para reproducción gráfica de una imagen en cada uno de los sistemas industriales de impresión.

Especialidades profesionales.

Tipos de originales.

Fotografía de reproducción:

El proceso fotográfico.

El equipo utilizado en fotografía de reproducción.

Obtención de reproducciones de originales de línea.

Nociones de sensitometría.

Obtención de reproducciones de tono continuo.

Obtención de reproducciones tramadas.

Retoques: Instrumentos y técnicas que se utilizan en el retoque.

Retoque de las imágenes obtenidas y variaciones que se pueden producir.

Trazado-Montaje:

Métodos de trazado y montaje.

Realización práctica de trazados.

Fotograbado:

Diversos sistemas y materiales utilizados.

Relación entre el porcentaje de punto de la imagen fotográfica y el grabado resultante.

Pasado de planchas para offset:

Tipos de planchas y procesos más utilizados.

Variaciones que se pueden producir al pasar a la plancha la imagen fotográfica.

Grabado de cilindros para hueco:

Etapas del proceso de grabado de un cilindro.

Tipos de grabado.

Influencia del grabado sobre la relación entre las densidades de la imagen fotográfica y la impresión.

Confección de pantallas para serigrafía:

Tipos de bastidores y telas utilizadas en serigrafía.

Proceso de confección de una pantalla.

Particularidades de la reproducción por serigrafía de imágenes tramadas.

Impresión:

Características de las tintas y papeles que afectan a la reproducción.
Influencia de las condiciones de impresión (entintado, presión, velocidad, etcétera), sobre la relación entre los porcentajes de punto del molde (o profundidad del grabado) y las densidades impresas.

La reproducción del color en la industria gráfica:

Principios de la reproducción de color.
La selección e impresión de color.
Necesidad de la corrección de color.

Impresión de color:

Características de impresión.
Equilibrio de grises y ganancia de estampación.
Densitometría de color.
Valoración de las pruebas de color.

Tecnología (para 17.3)**Papeles:**

Propiedades deseables del papel para su impresión en cada uno de los sistemas.

Formas especiales de presentación.
Ensayos para la valoración de las propiedades de un papel.
Normalización del papel.

Tintas:

Componentes de las tintas de impresión.
Propiedades reológicas.
Tipos comerciales de tintas.
Ensayos para la valoración de las propiedades de una tinta.
Preparación de una tinta para la impresión: aditivos.

Condiciones de la impresión:

Características de impresión.
Densidad de la masa.
Ganancia de estampación.
Deslizamiento.
Efectos de las condiciones de impresión sobre la reproducción de tonos.

Luz y color:

El espectro visible.
Luces primarias y síntesis aditivas.
Absorción selectiva de los filtros y pigmentos.
Síntesis sustractiva.
Colores complementarios.

Reproducción gráfica del color:

La selección e impresión de color.
Densitometría del color.
Equilibrio de grises.
La impresión en negro.

Compaginación y montaje:

Tipos de compaginación más usuales.
Blanco de entrada de pinzas y comienzo de impresión.
Líneas de plegado y corte.

La impresión tipográfica:

Principales tipos de máquinas de impresión tipográfica en hojas.
Tipos de molde tipográfico.
Rotativas tipográficas.

La impresión offset:

Las prensas de pruebas offset.
Tipos de rotativas de offset a hojas.
Rotativas de bobinas.
Tipos de planchas y procesos de pasado para offset.

La impresión en huecograbado:

Tipos de máquinas de impresión en hueco.
Equipos de control de las rotativas.
Confección del cilindro grabado.

La impresión serigráfica:

Tipos de máquinas.
Sistemas de secado.
Procesos de obtención de las pantallas.

Tecnología (para 17.4)

Objetivo de la encuadernación:
El libro y sus partes principales.
Diversas clases de libros.

Proceso de la encuadernación:

Materiales principales.
Útiles y herramientas.
Maquinarias y su empleo.

El plegado en general:

Igualado e intercalado de los pliegos.
Alzado.
Repasado de los libros.
Signatura.
Prensado o satinado de los pliegos.

Encuadernación en rústica:

Costura de libros y folletos, a la rústica.
Cubierto de libros a la rústica.
Cortado de libros en rústica.

La guillotina:

Cosedora con alambre.
La perforadora.
La numeradora.
Encuadernaciones en cartóné.
Tapas de los libros.
Decoración de las tapas.
Elementos decorativos.

Encuadernaciones naturales y apaisadas:

Ficheros.
Libros de caja para archivadores.
Carpetas con cintas.
Carpetas con lomos.
Carpetas con solapas interiores.

Prácticas (para 17.1)

Ortotipografía:

Repaso general de la ortotipografía española.

Principales normas ortotipográficas: partición de las palabras, empleo de la numeración y de las abreviaturas, etc. Uso correcto de los signos de puntuación, de la cursiva, versalita y negrita...

Conceptos generales de composición:

Composición de los diferentes párrafos tipográficos.

El carácter de imprenta y sus partes.

Prácticas de tipometría. Sistema de unidades.

Conocimiento de los blancos, del fileteaje y demás materiales para la composición tipográfica.

Prácticas en el conocimiento de cuerpos, familias y series tipográficas.

Conocimiento y normas del empleo de los signos de la corrección sobre pruebas de galeradas.

Composición de diferentes clases de letras iniciales.

Espaciado, justificación, sangrías y parangonación.

Composiciones complejas.

Composiciones en verso.

Compaginación y estética gráfica:

Tamaños y clases de papel.

Determinación de los formatos.

Repartición proporcionada de los blancos en títulos, subtítulos, notas, etc.

Impresos extralibreros:

El impreso eventual y comercial.

Composición de cuadros, estados y tablas.

Confeción de impresos comerciales y publicitarios.

Confeción de impresos de fantasía.

Cubiertas y sobrecubiertas de libros.

Prácticas (para 17.2)

Descripción y posterior utilización del procesado (procesadora), mostrando las etapas y la necesidad de controlar la velocidad, la regeneración, la temperatura, el secado, etc.

Descripción y posterior utilización del equipo fotográfico. (Cámaras, ampliadoras, prensas de contacto.) Mostrar su aplicación, posibilidades, limitaciones, así como su conservación y entretenimiento sobre todo en las zonas delicadas. Normas de seguridad.

Obtención de diversas causas partiendo de escalas de grises, utilizando materiales fotográficos empleados en la técnica de fotografía de línea, de tono continuo y de retícula. Trazar los gráficos sensitométricos y mostrar el comportamiento comparativo de cada tipo de material.

Obtención de reproducciones de tono continuo.

Obtención de reproducciones tramadas negativas.

Obtención de reproducciones tramadas positivas.

Aplicación de las técnicas de rebajado de punto en los negativos y en los positivos tramados sin y con reservas, constatando el efecto de la disminución del área del punto de retícula.

Aplicación de otras técnicas de retoque tales como encuadrado, opacado, eliminación de motas, etc., necesarias para la fotolitografía y que tienden a despertar habilidades.

Copia a la plancha en un clisé directo.

Grabado de un clisé directo por la técnica de reservas sucesivas.

Obtención de pruebas en la prensa y comprobación de la modificación del

área del punto entre el negativo, la plancha copiada, la plancha grabada y la impresión.

Elaboración de un trazado maestro de acuerdo con las características de las prensas offset que disponga el Centro.

Realización en el tamaño máximo de impresión de las prensas que disponga el Centro, de un trazado del número de páginas que se crea conveniente y en el que constará claramente las pautas, líneas e indicaciones correspondientes al mismo.

Montaje a dos colores de las páginas correspondientes a la práctica anterior.

Elaboración del tipo de las planchas offset que se consideren oportuno en cada caso.

Realización de una selección de color a partir de un original opaco simple en el que se pueda ver claramente la función de los filtros y la necesidad de la corrección de los colores.

Mostrar prácticamente los diversos métodos de selección y corrección tanto a partir de originales opacos como diapositivas.

Prácticas (para 17.3)

Prácticas de conducción de máquina tipográfica (Minerva):

Sistema de alimentación y salida.

Cuerpo impresor.

Sistema de entintado.

Camas y presiones.

Arreglos.

Prácticas con formas tipográficas convencionales:

Textos.

Fotograbados.

Elementos auxiliares.

Tratamiento durante la tirada.

Prácticas con formas tipográficas no convencionales:

Formas de una sola pieza de fotopolímeros.

Otros tipos de formas de una sola pieza.

Tratamiento durante la tirada.

Conocimiento de materiales y materias primas:

Cualidades especiales de los papeles y tintas, para tipografía.

Disolventes y otros productos químicos.

Prácticas de conducción de máquina plana tipográfica:

Sistemas de alimentación y salida.

Cuerpo impresor.

Sistema de entintado.

Camas y presiones.

Arreglos.

Sistema plegador y cortador.

Prácticas con formas tipográficas convencionales:

Textos.

Fotograbados.

Elementos auxiliares.

Tratamiento durante la tirada.

Prácticas con formas tipográficas no convencionales:

Formas de una sola pieza de fotopolímeros.

Otros tipos de formas de una sola pieza.

Tratamiento durante la tirada.

Utilización de duplicados:

Estereotipias.
Galvanos.
Duplicados en material plástico.

Conocimiento de materiales y materias primas:

Cualidades especiales de los papeles y tintas para tipografía.
Disolventes y otros productos químicos.
Ensayos.
Prearreglos.

Principios básicos del sistema offset:

Relaciones agua-tinta.
Función de la mantilla.

Plancha para offset:

Utilización de los principales tipos que existen.
Tratamiento en máquina y almacenamiento

Conocimiento de materiales:

Empleo de papeles y tintas para offset.
Disoluciones en preparación.
Disolventes.

Impresión en prensa de pruebas:

Utilización de este tipo de máquinas.
Regulación de platinas portaplancha y portapapel.
Mojado.
Condiciones necesarias para una impresión correcta.
Control densitométrico de la tirada.

Prácticas de conducción de una máquina offset:

Sistema de alimentación.
Cuerpo impresor.
Sistema de entintado.
Sistema de salida.
Presiones y revestimientos.
Arreglos.

Reproducción de planchas y cilindros:

Procesos de obtención.
Características de cada tipo.
Tratamiento en máquina.

Conocimiento de materiales y materias primas:

Cualidades de los papeles y tintas para huecograbado.
Disolventes.
Productos químicos.

Prácticas y reglaje de esta máquina:

Clases de máquinas y esquemas de funcionamiento.
Sistemas de alimentación.
Cuerpo impresor-racleta.
Sistema de entintado.
Presión.
Sistema de secado.
Controles electrónicos.

Pantallas serigráficas:

Cualidades específicas de papeles y soportes para serigrafía.

Disolventes.

Productos químicos.

Práctica y reglaje de esta máquina:

Tipos empleados y esquemas de funcionamiento.

Sistemas de alimentación y salida.

Reclata.

Marcado.

Túneles de secado.

Prácticas (para 17.4)**Ejercicios de manipulado:**

Confección de blocs.

Talonarios.

Folletos.

Plegado a punta alzada y embutido.

Igualado de papel.

Numerado.

Perforado.

Cosido con alambre.

Carpetas con cintas.

Encuadernación en cartoné sin cejas.

Encuadernación en tapa suelta:

Deshacer libros y restauración de hojas.

Preparación y costura en sus diversas modalidades

Prototipos de lomo de tela y en tela, con lomo clásico y a la americana.

Encuadernaciones en piel (libro encartonado).

Encuadernaciones en badana (piel de cordero), con brillo y mate.

18. DELINEACIÓN**Matemáticas.**

Monomios y polinomios.

Fracciones algebraicas.

Coordenadas cartesianas rectangulares.

Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.

Concepto de función. Gráficas.

Sistemas de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.

Ecuación de segundo grado.

La función exponencial y logarítmica. Logaritmos.

Nociones de estadística: conceptos generales.

Variables y frecuencias.

Series estadísticas.

Representación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.

Medidas de posición o promedio: Media-mediana-moda.

Medidas de dispersión: intervalo de variación-desviación media: su cálculo.

10. Números índices.

Rectas y planos. Posiciones relativas, paralelismo y perpendicularidad.

Ángulos diedros, triedros y poliedros.

Proporcionalidad en el espacio.

Prismas, pirámides y troncos de pirámides.

El ortoedro.

Poliedros regulares.

Cuerpos de revolución.
Áreas laterales; totales y volúmenes.
Estudio descriptivo de las cónicas.

Física y Química (igual que para 4.1)

Técnicas de expresión gráfica.

Teoría del dibujo

Construcción.

Normalización de perfiles metálicos.
Roblones. Juntas roblonadas.
Soldadura. Sus clases. Representación normalizada.
Elementos constructivos (anclajes, vigas, columnas, etc.).
Plantas de edificio (cimiento, saneamiento, distribución, forjado, cubierta).
Tipos de estructuras.
Alzados y secciones de edificios sencillos.
Cerchas y entremados metálicos.
Normalización de elementos constructivos (ladrillos, viguetas, bovedillas, etcétera).
Muros, aparejos.
Puertas y ventanas. Representación y dimensiones.
Suelos. Estructuras de suelo (tipos comunes).
Escaleras. Trazado y representación. Diversos tipos.
Compensación de peldaños.
Cubiertas y azoteas.
Desagües. Red de evacuación.
Aparatos sanitarios y mobiliario.

Industrial:

Acotación según el plano base de medida y según proceso de fabricación.
Signos de mecanizado e indicaciones escritas.
Mecanizado y tratamientos especiales.
Sistemas de roscas.
Tuercas. Tornillos. Sistemas de seguridad.
Cono. Conicidad. Inclinación.
Muelles y resortes.
Engranajes.
Chavetas, lengüetas, pasadores y bulones.
Ejes y árboles.
Símbolos eléctricos.
Tolerancias. Sistemas de ajuste.
Sistemas de representación. Diédrico. Axonométrico.
Perspectiva axonométrica.
Puntos de centrado, entalladuras y avellanados.
Gráficos, diagramas.
Máquinas reproductoras de planos.
Plegado de planos y archivos. Microfilm.

Diseño y decoración:

Técnicas de forma.
Técnicas de color.
Acuarela.
Témpera
Cera.
Pastel
Elementos sobre las técnicas principales del grabado.

Tecnología

Mecánica:

Clasificación de hierros y aceros según normas UNE y equivalencia con otras normas.

Propiedades físicas y tecnológicas de los aceros.

Aleaciones, cualidades más importantes según sus componentes.

Propiedades y ensayos de los metales.

Nociones de metrología y taller.

Intercambiabilidad.

Engranajes. Su estudio elemental.

Máquinas, descripción, funcionamiento y aplicaciones de torno, fresador, rectificadora, mandrinadora.

Cimentaciones de máquinas.

Gráficas de máquinas.

Soldadura autógena y eléctrica.

La madera en las construcciones. Tipos, designaciones y aplicaciones industriales.

Electricidad:

Reóstatos, función y clases.

Máquinas eléctricas. Estudio elemental.

Electrostática, condensadores.

Electromagnetismo.

Corriente alterna.

Conexiones.

Electroimanes.

Transformadores

Construcción:

El terreno, características del mismo.

Obras de tierra.

Replanteo.

Fundaciones.

Escaleras, arcos y bóvedas.

Suelos.

Voladizos.

Cubiertas.

Puertas, ventanas y mobiliario.

Instalaciones de agua y desagüe.

Construcciones elementales de hormigón armado.

Instalaciones de electricidad y gas.

Protección del edificio contra la humedad.

Topografía:

Generalidades.

Trabajos de campo, de planimetría. Distancias entre puntos y determinación de ángulos.

Itinerarios.

Triangulación.

Libretas de campo.

Diseño y decoración:

Materiales no férreos.

Materiales vítreos y cerámicos.

Pinturas, esmaltes y barnices.

Industria textil.

Artes Gráficas.

Técnicas fotográficas.

Prácticas:

- Ejercicio de dibujo de perfiles metálicos normalizados.
- Ejercicios sobre roblones y juntas roblonadas.
- Ejercicios sobre uniones, soldadas, norma UNE.
- Ejercicios de plantas de edificios sencillos, según el epígrafe «Plantas de edificios» del cuestionario Teoría de las Técnicas Gráficas (Segundo Curso).
- Ejercicios de estructuras de edificios.
- Ejercicios sobre los temas comprendidos desde el epígrafe «Alzado y secciones de edificios sencillos» hasta «Aparatos sanitarios y mobiliarios» del cuestionario de Teoría de las Técnicas Gráficas (Segundo Curso).
- Ejercicios sobre los temas recogidos en el apartado 2. *Industrial* del cuestionario de Teoría de las Técnicas Gráficas (Segundo Curso).

Topografía:

- Trabajos de gabinete. Cálculo de libretas.
- Planos topográficos sobre itinerarios y triangulación.

Diseño:

- Realización de bocetos industriales, publicitarios y decoración.
- Ejercicios partiendo del boceto.

19. AUTOMOCIÓN*Matemáticas (para 19.1 y 19.2)*

- Monomios y polinomios.
- Fraciones algebraicas.
- Coordenadas cartesianas rectangulares.
- Ecuación de Primer Grado. Ecuación de la recta.
- Concepto de función. Gráficas.
- Sistemas de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.
- Ecuación de Segundo Grado.
- La función exponencial y logarítmica. Logaritmos.
- Nociones de estadística: conceptos generales.
- Variables y frecuencias.
- Series estadísticas.
- Representación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.
- Medidas de posición o promedio: Media-Mediana-Moda.
- Medidas de dispersión: intervalo de variación-desviación media: su cálculo.
- Números índices.
- Rectas y planos. Posiciones relativas, paralelismo y perpendicularidad.
- Ángulos diedros, triedros y poliedros.
- Proporcionalidad en el espacio.
- Prismas, pirámides y troncos de pirámides.
- El ortoedro.
- Poliedros regulares.
- Cuerpos de revolución.
- Áreas laterales, totales y volúmenes.
- Estudio descriptivo de las cónicas.

*Física y Química (para 11.1 y 19.2). (Igual que para 4.1)**Técnicas de expresión gráficas (para 19.1)*

- Croquis acotados de los elementos componentes de mecanismos sencillos.
- Dibujo a escala de los mismos.
- Dibujos esquemáticos de mecanismos sencillos en sección.
- Dibujos esquemáticos de caja de cambio y de motor. Plegado de planos y archivos.

Partiendo de dibujos en perspectiva de elementos mecánicos dibujarlos en proyección diédrica.

Utilizando planos de piezas, dibujarlos en perspectiva axonométrica.

Técnicas de expresión gráfica (para 19.2)

Esquemas de circuitos eléctricos y máquinas eléctricas.

Esquemas de circuito de alumbrado.

Esquemas de devanado de dinamos y arranque.

Dibujos esquematizados de alternadores.

Esquema de un regulador electrónico.

Croquis acotados y dibujos a escala de elementos sencillos utilizados en electricidad.

Perspectivas.

Tecnología (para 19.1)

Motor diésel.

Estudio del chasis.

Estudio del embrague.

Estudio del cambio de velocidades.

Estudio de los órganos de transmisión del movimiento.

Estudio de los puentes.

Estudio de la dirección.

Estudio de suspensión y amortiguación.

Estudio de los frenos.

Estudio de ruedas y neumáticos.

Normas de seguridad e higiene aplicadas a la mecánica del automóvil.

Tecnología (para 19.2)

Estudio del circuito de carga.

Estudio del circuito de arranque.

Estudio del circuito de alumbrado.

Estudio del circuito de maniobra.

Estudio de los circuitos accesorios fundamentales.

Estudio de la constitución de cada uno de los aparatos que componen estos circuitos.

Normas de seguridad e higiene aplicadas a la electricidad del automóvil.

Prácticas (para 19.1)

Desmontaje y montaje de los elementos que diferencian un motor diésel de un motor de explosión.

Desmontaje y montaje del embrague.

Desmontaje y montaje del cambio de velocidades.

Desmontaje y montaje de la transmisión.

Desmontaje y montaje del puente.

Desmontaje y montaje de la dirección.

Desmontaje y montaje de la suspensión y amortiguación.

Desmontaje y montaje de frenos.

Desmontaje y montaje de ruedas y neumáticos.

Prácticas (para 19.2)

Desmontaje y montaje sobre el vehículo de los aparatos que componen el circuito de carga.

Desmontaje y montaje de los elementos que componen estos aparatos.

Desmontaje y montaje en el vehículo de los aparatos que componen el circuito de arranque.

Desmontaje y montaje de los elementos que componen estos aparatos.

Instalación del circuito de alumbrado en una maqueta.

Instalación del circuito de maniobra en una maqueta.

Instalación de los accesorios fundamentales: limpiaparabrisas, claxon, indicador de nivel de combustible. Sobre una maqueta.

20. IMAGEN Y SONIDO

Matemáticas

Monomios y polinomios.

Fraciones algebraicas.

Coordenadas cartesianas rectangulares.

Ecuación de primer grado. Ecuación de la recta.

Concepto de función. Gráficas.

Sistemas de ecuaciones. Aplicaciones gráficas.

Ecuación de segundo grado.

La función exponencial y logarítmica. Logaritmos.

Nociones de estadística: conceptos generales.

Variables y frecuencias.

Series estadísticas.

Representación gráfica de las características cuantitativas y cualitativas.

Medidas de posición o promedio: Media-Mediana-Moda.

Medidas de dispersión: Intervalo de variación. Desviación media: su cálculo. Números índices.

Rectas y planos, posiciones relativas, paralelismo y perpendicularidad.

Ángulos diedros, triedros y poliedros.

Proporcionalidad en el espacio.

Prismas, pirámides y troncos de pirámides.

El ortoedro.

Poliedros regulares.

Cuerpos de revolución.

Áreas laterales, totales y volúmenes.

Estudio descriptivo de las cónicas.

Sistema de representación de planos acotados.

Sistema de representación diédrico.

Física y Química

Interferencias luminosas.

Polarización de la luz.

Productos celulósicos plásticos: sus propiedades físicas.

Sensibilizadores y colorantes.

Manantiales de luz.

Dispersión de la luz.

Luz difusa dirigida e intermedia.

Principios de electrónica básica.

Movimiento ondulatorio. Ondas transversales y longitudinales. Coexistencia de dos centros de onda.

Principios de acústica.

Propagación del sonido.

Producción de sonidos, resonancia, tono.

El sonido magnético; su fundamento.

Altavoces. Su fundamento.

Nociones generales de fotometría. Unidades.

Flujo luminoso. Intensidad. Brillo, etc.

Transmisores y receptores de TV.

Ciencias Naturales

El ojo; comparación con la cámara fotográfica.
El ojo. Visión de los movimientos.
Comparación de la sensibilidad del ojo y de una emulsión.
Cómo ve el ojo la película.
El ojo: el cerebro. Ley de Weber-Fechner. Sensaciones.
Desplazamiento de la imagen en el espacio y en el tiempo.
Coordinación de movimientos.
La ley y la visión.
Educación de la visión.
Órgano de la visión.
El aparato auditivo.
La naturaleza y el cine.
Audición y cerebro.
Visión de los colores y los movimientos. Ilusiones.

Técnicas de expresión gráfica

Se intensificarán las prácticas de dibujo sobre la base adquirida en el curso anterior, centrándose especialmente en aquellos aspectos puramente específicos de la rama, en íntima conexión con la tecnología, que deberá apoyarse en lo posible en ejercicios de expresión gráfica.

Tecnología

La luz.—La energía electro-magnética. Características físicas del espectro visible. Estímulos de color según longitud de onda. Las ondas largas, medias, cortas, ultracortas y decimétricas (hercianas) y su aprovechamiento por la televisión y la radio.

El ojo humano.—El ojo y sus efectos ópticos.

La cámara fotográfica y sus mecanismos.—Sistemas de arrastre. Visores.

Los objetivos y sus clases.—Los objetivos (fotografía, cine y televisión). Clasificación de los objetivos según su óptica. Aberraciones. Clasificación según su dimensión focal.

El diafragma.—Su misión en la cámara. Tipos de diafragma.

Formación de la imagen.—Importancia de los objetivos y los diafragmas en la formación de la imagen. Distancia focal. Luminosidad. Círculo de confusión. Profundidad de campo. Profundidad de foco. Campo de cobertura.

El obturador.—Su misión en la cámara. Tipos de obturadores.

La composición fotográfica.—Combinación de objetivo, diafragma y obturador para la obtención de imágenes técnicamente correctas. Ideas básicas sobre perspectiva fotográfica. Ideas elementales de composición.

La cámara fotográfica y de TV.—Los conceptos aprendidos en los temas 3.º al 8.º inclusive aplicados a la cámara cinematográfica y de televisión.

Sensitometría.—Principios de sensitometría y manipulado de emulsiones. Tipos de películas según las cualidades de sus emulsiones y formas de procesarlos.

Química fotográfica.—Fórmulas más usuales comercialmente. Procesado de emulsiones. Control de calidad.

El positivado.—Los papeles fotográficos, sus características sensitométricas, tipos de superficie y tamaños comerciales.

La ampliación fotográfica.—Manejo de ampliadoras sencillas y correcciones que con ellas pueden realizarse para mejorar la imagen positiva.

Principios de realización.—Concepto de secuencias, tomas y planos. Clasificación de planos. Movimientos de la cámara. Variaciones entre realización cinematográfica y televisiva.

La empresa cinematográfica.—Su organización. Puestos de trabajo dentro de la organización. Misión de cada uno de ellos.

Organización TV.—Puestos de trabajo dentro de la organización y misión de cada uno de ellos.

Géneros cinematográficos y de TV.—La ficción en cine y televisión y su interpretación por el personal técnico.

Los micrófonos.—Sus fundamentos. Los elementos de construcción y sus tipos. Características de directividad.

Amplificadores de sonido.—Grabación de discos: sus fundamentos. Los tocadiscos. Velocidades de grabación y reproducción. Concepto de estereofonía. El disco platifónico o monofónico y su diferencia con el disco estereofónico.

El cabezal de reproducción sonora.—Los giradiscos.

El sonido magnético.—Sus fundamentos. Los magnetófonos.

El sonido fotónico.—Sus fundamentos. La reproducción del sonido fotónico.

Instrumentos de medida.—Amperímetro. Voltímetro. Su construcción y formas de manejo. Ohmetro. Galvanómetro. Polímetro.

Medios de proyección de imagen.—Sistemas modernos de proyectores de imagen fotográfica, cinematográfica. Pantallas. Sus tipos. Salas de proyección. Condiciones acústicas.

Prácticas

Las prácticas realizadas en el primer curso de forma elemental serán ampliadas durante este curso con mayor profusión en el conocimiento de materiales de color y sus correspondientes procesos.

DEPOSITO LEGAL M 3/1.958.- CESEDEP 1.974