Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

FORMACION DEL PERSONAL DE NO ALIMENTACION EN HIPER

Versión 1

Agosto 2025

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE

SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	FORMACION DEL PERSONAL DE NO ALIMENTACION EN HIPER
Familia Profesional:	COMERCIO Y MARKETING
Área Profesional:	COMPRAVENTA
Código:	COMT0080
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Desempeñar adecuadamente las labores asignadas a los dependientes y dependientas de no alimentación del hiper.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Caracterización del hipermercado y el área de no alimentación	15 horas
Módulo 2	atención a la clientela en el área de no alimentación del hipermercado	15 horas
Módulo 3	Limpieza y mantenimiento en áreas de no alimentación del hipermercado	20 horas
Módulo 4	Gestión del almacén en el área de no alimentación del hipermercado	20 horas
Módulo 5	Estrategias de colocación y presentación de productos en el área de no alimentación del hipermercado	20 horas

Modalidades de impartición

Presencial
Mixta

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	90 horas
Mixta	Duración total de la formación presencial: 65 horas

Requisitos de acceso del alumnado

No se exige ningún requisito para acceder a la formación, aunque se han de poseer las habilidades de la comunicación lingüistica suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Modalidad mixta	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes, preferiblemente, en el ámbito de conocimiento de ciencias económicas, administración y dirección de empresas, marketing, comercio, contabilidad o turismo. - Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes, preferiblemente, en el ámbito de conocimiento de ciencias económicas, administración y dirección de empresas, marketing, comercio, contabilidad o turismo. - Técnico o Técnico Superior, preferiblemente, de la familia profesional de Comercio y Marketing. - Certificados de profesionalidad de nivel 2 o 3, preferiblemente, de la familia profesional de Comercio y Marketing.
Experiencia profesional mínima requerida	Se requiere 1 año en el ámbito de Compraventa, en caso de disponer de formación.Se requieren 3 años en el ámbito de Compraventa, en caso de no disponer de formación.
Competencia docente	Se requiere cumplir como mínimo con alguno de los siguientes requisitos: - Experiencia docente acreditable de, al menos, 150 horas, en los últimos 2 años, relacionada con la Familia Profesional de Comercio y Marketing. - Seis meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: Máster del profesorado, Certificado de Aptitud Pedagógica (CAP), Certificado Profesional de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110. - Titulaciones universitarias de Psicología/Pedagogía o Psicopedagogía, Máster universitario de Formación de formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes.
Modalidad mixta	Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45.0 m²	2.4 m² / participante
Taller de área de no alimentación del hipermercado	30.0 m²	2.0 m² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula de gestión	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los participantes - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa. Software de gestión de almacén SGA
Taller de área de no alimentación del hipermercado	- Equipo de protección individual. - Maquinaria de limpieza y mantenimiento de suelos, paredes, techos y mobiliario interior.- Productos de limpieza específicos para suelos, paredes, techos y mobiliario interior.- Material de oficina.- Equipo comercial básico.- Mobiliario comercial básico: Lineales, estanterías, expositores, mostrador.- Material para cartelística y rotulación.- Herramientas para montaje de mobiliario comercial.- Productos con etiquetas para su colocación en lineales.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Aula virtual

Características
• La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones. • Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes

en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.

Si la especialidad se imparte en **modalidad mixta**, para realizar la parte presencial de la formación, se utilizarán los espacios formativos y equipamientos necesarios indicados anteriormente.

Para impartir la formación en **modalidad mixta**, se ha de disponer del siguiente equipamiento.

Plataforma de teleformación

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura:**

  Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:

  a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.

  b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs, suficiente en bajada y subida.

  Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

- **Software:**

- Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.
- Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.
- El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.
- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el acceso al mismo sin coste.

- Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

- **Servicios y soporte:**

- Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.
- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no superior a 48 horas laborables.
- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.

  Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de herramientas de:
  - Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interaccionar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.
  - Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats privados para los miembros de cada grupo).
  - Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y la gestión de acciones formativas.
  - Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la creación de contenidos.
  - Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento.

Material virtual de aprendizaje:

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido cumpla estos requisitos:

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.
- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje previstos.
- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciase pedagógicamente de tal manera que permiten su comprensión y retención.
- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo adecuado.
- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma periódica.
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.
- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 52201079 DEPENDIENTES DE COMERCIO, EN GENERAL
- 52201143 DEPENDIENTES DE GRANDES SUPERFICIES
- 92101050 PERSONAL DE LIMPIEZA O LIMPIADORES EN GENERAL

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

Centro Móvil

Es posible impartir esta especialidad en centro móvil.

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1:	Caracterización del hipermercado y el área de no alimentación

OBJETIVO

Identificar la estructura y las funciones del personal de no alimentación en el supermercado, considerando las medidas de seguridad laboral del área.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 15 horas

Mixta: Duración de la formación presencial: 8 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Presentación de la empresa
  - Estructura y objetivos del hipermercado
  - Explicación de las funciones principales del personal de no alimentación
  - Proyecto de viabilidad del área de no alimentación
  - Responsabilidad social corporativa
  - Prácticas sostenibles en la venta de productos no alimentarios
- Prevención de riesgos laborales
  - Normativa de seguridad aplicables al personal y la clientela
  - Identificación in situ de riesgos específicos en el área de no alimentación
  - Uso práctico de equipos de protección individual
- Revisión del plan de emergencia y evacuación
  - Procedimientos para situaciones de emergencia en el hipermercado
  - Práctica de los planes de evacuación: roles y responsabilidades del personal de no alimentación
  - Evaluación periódica de los protocolos de seguridad

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Autonomía en la aplicación de medidas preventivas.
- Cooperación en el adecuado desarrollo de los planes de emergencia y protocolos de seguridad.

Resultados que tienen que adquirirse en presencial

Deberán realizarse de forma presencial las siguientes actividades:

- Prevención de riesgos laborales
  - Normativa de seguridad aplicables al personal y la clientela
  - Identificación in situ de riesgos específicos en el área de no alimentación
  - Uso práctico de equipos de protección individual
- Revisión del plan de emergencia y evacuación
  - Procedimientos para situaciones de emergencia en el hipermercado
  - Práctica de los planes de evacuación: roles y responsabilidades del personal de no alimentación
  - Evaluación periódica de los protocolos de seguridad

MÓDULO DE FORMACIÓN 2:	atención a la clientela en el área de no alimentación del hipermercado

OBJETIVO

Analizar las fases del proceso de venta, junto con los elementos de la oferta del producto y el trato con la clientela en el área de no alimentación.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 15 horas

Mixta: Duración de la formación presencial: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Definición de los conceptos generales de la venta a la clientela
  - Elementos clave de la venta
  - Tipos de venta en el contexto de productos no alimentarios
  - Características de la clientela en el sector de no alimentación y atención a sus necesidades
  - El rol del personal del sector de no alimentación en la atención a la clientela
- Explicación de las fases del proceso de venta
  - Prospección y contacto inicial
  - Calificación de la clientela
  - Presentación de productos o servicios
  - Manejo de objeciones y cierre de la venta
  - Seguimiento postventa
- Análisis de la oferta del producto y el trato con la clientela
  - Explicación de los productos en el área de no alimentación
  - Beneficios de los productos y técnicas de persuasión
  - Trato adecuado con el cliente en situaciones de compra y postventa

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilización hacia las necesidades de la clientela en el sector de no alimentación.
- Asimilación de las fases del proceso de venta.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3:	Limpieza y mantenimiento en áreas de no alimentación del hipermercado

OBJETIVO

Ejecutar procedimientos de limpieza y mantenimiento en áreas de no alimentación del hipermercado, cumpliendo con las normativas de higiene y seguridad.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 20 horas

Mixta: Duración de la formación presencial: 17 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Cumplimiento de la normativa de higiene laboral
  - Normativas sobre limpieza en comercios con espacios no alimentarios
  - Normas de seguridad en el uso de productos químicos y maquinaria
  - Protocolos de prevención de riesgos laborales relacionados con la limpieza
- Gestión de la limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en locales
  - Identificación de las superficies a limpiar: materiales y características de los espacios comerciales
  - Procedimientos de limpieza y mantenimiento según el tipo de suelo
  - Métodos de limpieza de paredes y techos
- Mantenimiento de la limpieza del mobiliario interior
  - Características del mobiliario según el material
  - Técnicas de limpieza específicas para cada tipo de mobiliario
  - Normas de higiene y seguridad en la limpieza de mobiliario
- Aplicación de técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria
  - Clasificación de maquinaria utilizada en el comercio no alimentario
  - Protocolos para el uso y mantenimiento de la maquinaria
  - Procedimientos de limpieza con maquinaria
  - Control de limpieza

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Atención al detalle en el mantenimiento del mobiliario.
- Valoración de las técnicas de limpieza y mantenimiento a utilizar en el área de no alimentación.

Resultados que tienen que adquirirse en presencial

Deberán realizarse de forma presencial las siguientes actividades:

- Gestión de la limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en locales
  - Identificación de las superficies a limpiar: materiales y características de los espacios comerciales
  - Procedimientos de limpieza y mantenimiento según el tipo de suelo
  - Métodos de limpieza de paredes y techos
- Mantenimiento de la limpieza del mobiliario interior

        - Características del mobiliario según el material
        - Técnicas de limpieza específicas para cada tipo de mobiliario
        - Normas de higiene y seguridad en la limpieza de mobiliario
    - Aplicación de técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria
        - Clasificación de maquinaria utilizada en el comercio no alimentario
        - Protocolos para el uso y mantenimiento de la maquinaria
        - Procedimientos de limpieza con maquinaria
        - Control de limpieza

MÓDULO DE FORMACIÓN 4:	Gestión del almacén en el área de no alimentación del hipermercado

OBJETIVO

Organizar y controlar el almacén de los productos del área de no alimentación de manera efectiva.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 20 horas

Mixta: Duración de la formación presencial: 20 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Recepción y expedición de mercancías
    - Procedimientos de recepción de productos
    - Procedimientos de expedición
    - Verificación de calidad y cantidad de los productos durante el proceso de recepción y expedición
- Registros de documentación y pedidos
    - Elaboración y manejo de documentación de entrada y salida de mercancías
    - Uso de sistemas de registro manual y digital para la gestión de pedidos
    - Control de inventarios mediante sistemas de gestión de almacén (SGA)
- Aplicación de procedimientos de almacenaje
    - Organización y clasificación de productos en el almacén
    - Clasificación de artículos según características y rotación de productos (FIFO, LIFO)
    - Control de fechas de caducidad y condiciones óptimas para el almacenaje
- Identificación de los elementos de seguridad en almacén
    - Cumplimiento de la normativa vigente de seguridad laboral y medidas medioambientales
    - Riesgos específicos en el entorno de almacén
    - Protocolos de seguridad y medidas preventivas para evitar accidentes laborales

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Responsabilidad en la documentación y control de inventarios.
- Capacidad en la clasificación y almacenaje de productos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 5:	Estrategias de colocación y presentación de productos en el área de no alimentación del hipermercado

OBJETIVO

Organizar la colocación y presentación de productos en el área de no alimentación del hipermercado de manera eficaz.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 20 horas

Mixta: Duración de la formación presencial: 20 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Implantación y disposición estratégica de productos en el punto de venta
  - Criterios de implantación del producto
  - Demanda y rotación del producto según el comportamiento de la clientela
  - El espacio comercial
  - Gestión del lineal del producto
- Indicación de los factores de influencia en la presentación y animación del punto de venta
  - Técnicas para la animación del punto de venta
  - Uso adecuado del equipo y mobiliario comercial básico
  - Creación de una presencia visual de productos en el lineal

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Capacidad de planificación estratégica en la implantación de productos en el punto de venta.
- Creatividad en la animación y presentación visual del producto.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicite, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.