



I. Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDAD, CULTURA Y DEPORTE

ORDEN de 18 de julio de 2011, del Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte, por la que se aprueba el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Limpieza y Empleo Doméstico en la Comunidad Autónoma de Aragón.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece en el artículo 30 que corresponde a las Administraciones educativas organizar programas de cualificación profesional inicial destinados al alumnado mayor de dieciséis años, que no hayan obtenido el título de Graduado en educación secundaria obligatoria.

El objetivo de los programas de cualificación profesional inicial es que todos los alumnos alcancen competencias profesionales propias de una cualificación de nivel uno de la estructura actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales creado por la Ley 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, así como que tengan la posibilidad de una inserción sociolaboral satisfactoria y amplíen sus competencias básicas para proseguir estudios en las diferentes enseñanzas.

La Orden de 9 de mayo de 2007, del Departamento de Educación, Cultura y Deporte aprueba el currículo de la Educación secundaria obligatoria y autoriza su aplicación en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón.

El artículo 18.3 de la Orden de 9 de mayo de 2007, establece que los programas de cualificación profesional inicial deberán responder a un perfil profesional expresado a través de la competencia general, las competencias personales, sociales y profesionales, y la relación de cualificaciones profesionales y, en su caso, unidades de competencia de nivel I del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa.

En el artículo 18.4 de la Orden de 9 de mayo de 2007, se indican los tres tipos de módulos que incluirán los programas de cualificación profesional inicial, estableciendo que los módulos específicos desarrollarán las competencias del perfil profesional y que, en su caso, contemplarán una fase de prácticas en los centros de trabajo, respetando las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales y Formación Profesional.

El Decreto 29/2004, de 10 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Educación, Cultura y Deporte, modificado por el Decreto 15/2004, de 8 de junio, atribuye al mismo el ejercicio de las funciones y servicios que corresponden a la Comunidad Autónoma en materia de enseñanza no universitaria y, en particular, en su artículo 1.2 g), la aprobación, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón, del currículo de los distintos niveles, etapas, ciclos, grados y modalidades del sistema educativo

En su virtud, tras informe del Consejo Escolar de Aragón de fecha 29 de junio de 2011 y del Consejo Aragonés de Formación Profesional de fecha 29 de junio de 2011, el Departamento de Educación, Cultura y Deporte dispone:

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1. Esta Orden tiene por objeto aprobar el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Limpieza y Empleo Doméstico para la Comunidad Autónoma de Aragón.

2. Este currículo se aplicará en los centros educativos y entidades que desarrollen este programa de cualificación profesional inicial en Aragón a partir del curso 2011/12.

Artículo 2. Identificación del perfil profesional

El perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Limpieza y Empleo Doméstico queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Auxiliar de Limpieza y Empleo Doméstico

Nivel formativo: Programa de Cualificación Profesional Inicial

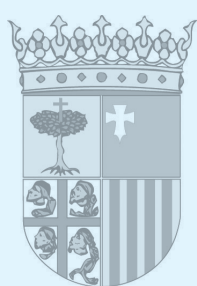
Familia Profesional: Servicios Socioculturales y a la Comunidad

Duración: 525

Código: SSC101

Artículo 3. Perfil profesional

El perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial Auxiliar de Limpieza y Empleo Doméstico queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones profesionales y, en su caso,



unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el mismo.

Artículo 4. Competencia general

La competencia general de este perfil profesional consiste en realizar las tareas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario en la vivienda, edificios y locales, elaborar alimentos y realizar las tareas de lavado y planchado, cosido básico manual y preparado de camas en la vivienda, seleccionando y empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos necesarios para garantizar la adecuada higienización, conservación y mantenimiento de dichos lugares, y permitir la disponibilidad de uso de las camas, ropa de hogar y prendas de vestir, y el consumo de alimentos cumpliendo con la normativa sobre riesgos laborales, de seguridad y salud.

Artículo 5. Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias profesionales, personales y sociales del perfil profesional son las que se relacionan a continuación:

a) Establecer un plan de actuación según las características del domicilio y en función de las necesidades y demanda del usuario.

b) Identificar las posibles actuaciones según las superficies a tratar, seleccionando útiles y procedimientos para conseguir su limpieza y desinfección, teniendo en cuenta los aspectos condicionantes para su intervención.

c) Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos verificando la retirada de suciedad y residuos, para garantizar la eficacia y calidad de la intervención.

d) Seleccionar el procedimiento adecuado y efectuar la limpieza de cristales y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas) empleando útiles y productos para alcanzar los resultados previstos.

e) Llevar a cabo la limpieza del mobiliario y alfombras, seleccionando los útiles, productos y procedimiento a emplear, adecuados a los materiales constituyentes, para garantizar la eliminación de residuos y manchas así como la higienización.

f) Higienizar y/o desinfectar los aseos y cocina, aplicando técnicas y productos de limpieza adecuados.

g) Interpretar las etiquetas, los símbolos, las fechas de caducidad, las condiciones de uso, las normas de funcionamiento y mantenimiento de los electrodomésticos, así como las recomendaciones del fabricante, etc. para garantizar la mayor eficacia y cuidado de los mismos.

h) Realizar la compra de alimentos y productos para proveer y reponer la despensa acorde a un presupuesto determinado y observando las fechas de caducidad.

i) Organizar, manipular y almacenar los productos adquiridos en los espacios adecuados para garantizar la conservación de los mismos y manteniendo la higiene en todo el proceso.

j) Cuidar la higiene personal en la manipulación de los alimentos para prevenir la contaminación o infección.

k) Cocinar los alimentos, en función de la planificación, para su posterior consumo respetando los tiempos de preparación y normas de conservación.

l) Manejar con destreza los pequeños electrodomésticos que conforman la dotación habitual en la cocina de un domicilio particular.

m) Proceder a la limpieza de la vajilla, utensilios, electrodomésticos y superficies utilizadas tras el proceso de elaboración y consumo de alimentos para mantener la cocina en condiciones higiénicas saludables reordenando el espacio y sus elementos.

n) Efectuar el proceso de lavado y secado de la ropa de hogar y prendas de vestir evitando su deterioro, para lograr su limpieza y permitir su posterior utilización.

o) Realizar el planchado de la ropa para garantizar su higiene, conservación y estética efectuando su posterior distribución.

p) Realizar el cosido básico de la ropa, utilizando los útiles y técnicas acordes al tejido y necesidad que presentan las prendas, para garantizar su reparación y aspecto apropiado.

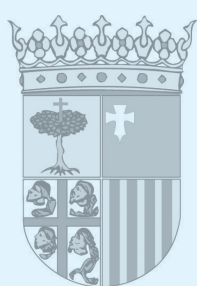
q) Preparar las camas contribuyendo al descanso, limpieza y orden para permitir su utilización.

r) Adaptarse a los diversos puestos de trabajo, así como a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de los cambios producidos en la evolución de su profesión.

s) Mantener relaciones fluidas con los usuarios del servicio y participar activamente en la organización y desarrollo de las tareas para la consecución de los objetivos asignados, manteniendo una actitud tolerante y respetando su intimidad y preferencias.

t) Cumplir los protocolos de salud laboral y protección ambiental que contempla la legislación vigente para evitar daños en las personas y el medio ambiente.

u) Mantener hábitos de orden, puntualidad y responsabilidad a lo largo de su actividad profesional.



Artículo 6. Relación de Cualificaciones y Unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas

1. Cualificaciones Profesionales completas:

a) SSC413_1: Empleo doméstico, que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.
- UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.
- UC1332_1: Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular.

2. Cualificaciones Profesionales incompletas:

a) SSC319_1: Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales, que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.
- UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.

Artículo 7. Entorno profesional

1. Este profesional ejerce su actividad profesional como auxiliar tanto por cuenta ajena como propia en el ámbito privado o público, en el sector del empleo doméstico y de la limpieza e higienización de domicilios particulares, edificios, locales, espacios e instalaciones.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Limpiador/a.
- Limpiador/a doméstico/a.
- Cocinero/a doméstico/a.
- Planchador/a doméstico/a.
- Empleado/a de hogar.

Artículo 8. Módulos específicos

Los módulos específicos del perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Limpieza y Empleo doméstico son los que a continuación se relacionan y su currículo se desarrolla en el Anexo I de esta Orden:

- E105. Limpieza básica y mantenimiento de superficies.
- E106. Limpieza básica y tratamiento de mobiliario interior
- E107. Cocina doméstica.
- E108. Operaciones básicas sobre camas, prendas de vestir y ropa de hogar.
- E109. Formación en centros de trabajo.

Artículo 9. Espacios formativos y equipamientos mínimos

1. Los espacios formativos y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de los módulos específicos del perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial son los establecidos en el anexo II de la presente Orden.

2. Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otro programa de cualificación profesional inicial, o etapas educativas.

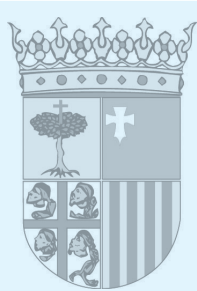
3. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Artículo 10. Profesorado

1. Para impartir docencia en los módulos específicos de este programa de cualificación profesional inicial, se exige los mismos requisitos de titulación y formación establecidos en el artículo 95 de la Ley Orgánica 2/2006, de acuerdo a las especialidades establecidas en el anexo III A) de esta Orden.

2. Para impartir docencia en los módulos específicos de este programa de cualificación profesional inicial para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, se exige los mismos requisitos de titulación y formación establecidos en el artículo 95 de la Ley Orgánica 2/2006, de acuerdo al anexo III B) de esta Orden.

3. Para las modalidades de los programas de cualificación profesional inicial desarrollados por las administraciones no educativas, por las organizaciones empresariales o sindicales o por las entidades privadas sin finalidad de lucro el Departamento de Educación, Cultura y Deporte podrá autorizar, de forma excepcional, la incorporación de profesionales, sin el requisito de titulación, pero con experiencia laboral de al menos tres años en el sector productivo relacionado con el perfil profesional.



Artículo 11. Relación de los módulos específicos y las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

La relación entre los módulos específicos y las unidades de competencia que constituyen el currículo del perfil profesional de este programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Limpieza y Empleo Doméstico queda determinada en el Anexo IV de esta Orden.

Artículo 12. Módulo específico de Formación en Centros de Trabajo

Este módulo se cursará con carácter general una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos específicos realizados en el centro de formación. Excepcionalmente, se podrá realizar previamente, en función de la modalidad de los programas de cualificación profesional inicial, de las características del alumnado y de la disponibilidad de puestos formativos en las empresas.

Disposición final primera. Habilitación para la ejecución

Se faculta a la Dirección General competente en materia de formación profesional a dictar las disposiciones necesarias para la ejecución de la presente Orden.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Aragón».

Zaragoza, 18 de julio de 2011.

**La Consejera de Educación, Universidad, Cultura
y Deporte,
DOLORES SERRAT MORÉ**

Anexo I.**Currículo de los módulos específicos****Módulo específico: LIMPIEZA BÁSICA Y MANTENIMIENTO DE SUPERFICIES****Código: E105****Duración: 110 horas*****Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.***

1. Planifica las tareas de limpieza adecuadas a las características de los diferentes espacios observados y teniendo en cuenta los riesgos derivados de su intervención.

Criterios de evaluación:

- a) Se han cumplido las indicaciones del empleador/a.
- b) Se ha identificado el entorno considerando las características y dificultades, para decidir la forma de actuación.
- c) Se ha preparado la intervención teniendo en cuenta la presencia de personas, y la intimidad personal y familiar.
- d) Se ha valorado la presencia de plantas y mascotas.
- e) Se ha planificado la intervención atendiendo a la periodicidad establecida.
- f) Se ha establecido un orden y una duración en las actuaciones dependiendo de los espacios: habitaciones, salón...
- g) Se han identificado los productos de limpieza según su utilidad y especificidad, para aplicarlos sobre las diferentes superficies considerando las instrucciones de uso y dosificación indicadas por el fabricante para asegurar su eficacia y garantizar los principios de seguridad.
- h) Se han descrito la suciedad y residuos señalando su diversidad, para justificar los tipos de limpieza a efectuar en cada caso.
- i) Se han eliminado los residuos atendiendo a la recogida selectiva de basuras según lo establecido en la normativa de protección medioambiental.
- j) Se han aplicado los criterios de calidad y profesionalidad.
- k) Se ha respetado la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales y medioambientales

2. Limpia techos, paredes, puertas, suelos, rodapiés y textiles (alfombras, moquetas, tapizados, etc.) seleccionando los útiles y productos adecuados a sus características y particularidades para garantizar tanto la eliminación de residuos y manchas como la higienización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los materiales que conforman los suelos, paredes y techos determinando las características y peculiaridades, para justificar el tipo de intervención que exige la retirada y limpieza de la suciedad y la técnica a emplear en cada uno de los casos.
- b) Se han distribuido las tareas partiendo de arriba hacia abajo, empezando por el techo y acabando por el suelo.
- c) Se han elegido los útiles y / o pequeños electrodomésticos para realizar las tareas de limpieza en función del tipo de superficie y de la acción requerida.
- d) Se han guardado los útiles y los pequeños electrométricos en el lugar adecuado una vez finalizada la tarea.
- e) Se han utilizado los procedimientos eficaces de: cepillado, fregado, aspirado, encerado, pasado de mopa, etc.
- f) Se ha desplazado el mobiliario advirtiendo los riesgos derivados de la tarea, para facilitar el acceso a los espacios previstos de limpieza.
- g) Se ha reubicado el mobiliario en su lugar al finalizar la tarea, respetando la distribución inicial.
- h) Se ha consumido agua, productos de limpieza y energía de forma responsable y equilibrada, favoreciendo el respeto al medio ambiente.

- i) Se ha respetado la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales, incidiendo fundamentalmente en relación a tóxicos, riesgos ergonómicos y caídas, para garantizar la salud y seguridad de la persona profesional.
- j) Se ha actuado bajo los criterios de calidad y acabado establecidos.

3. Limpia los cristales de las ventanas, y elementos del entorno circundante (marcos, persianas, rejas...), utilizando los útiles y productos pertinentes y evitando los riesgos derivados de la acción.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y previsto los posibles riesgos del entorno de trabajo para garantizar una actuación segura.
- b) Se ha examinado la superficie a limpiar teniendo en cuenta sus características, composición y ubicación, así como el tipo de suciedad, para decidir el tipo de actuación a seguir.
- c) Se han descrito los tipos de manchas o residuos que se generan y acumulan en los cristales relacionándolos con los procedimientos, útiles, accesorios y productos necesarios para su limpieza.
- d) Se han utilizado en la limpieza de los elementos del entorno (marcos, persianas, rejas...) técnicas, útiles y productos adecuados para conseguir el resultado deseado.
- e) Se han revisado los cristales y elementos del entorno circundante tras su ejecución para comprobar los resultados obtenidos, eliminando los posibles errores o restos de suciedad.
- f) Se ha realizado un uso del agua, productos tóxicos y energía de forma responsable, minimizándolo, para contribuir a la conservación del medio ambiente.
- g) Se ha actuado en todo momento conforme a la normativa de salud y seguridad en el trabajo para evitar cualquier riesgo de accidente.

4. Identifica la localización previa de los enseres, así como de puertas, ventanas o aberturas disponibles actuando conforme a los mismos, para realizar la ventilación del espacio.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha realizado la ventilación atendiendo a los posibles protocolos de seguridad de las instalaciones en cuanto a la apertura de puertas y ventanas, para garantizar el respeto a las normas establecidas.
- b) Se han abierto las ventanas, o aberturas similares para regenerar el aire del entorno de trabajo durante el tiempo indispensable para ventilar el espacio en el que se ubiquen.
- c) Se han cerrado las puertas, ventanas y aberturas similares tras la ventilación del espacio, comprobando la ejecución del cierre conforme a las normas de seguridad del centro de trabajo.
- d) Se han desplazado los objetos que interfieren la labor para facilitar la tarea, garantizando su seguridad.
- e) Se han colocado de nuevo en su lugar los objetos desplazados, asegurando su recolocación en su ubicación original para respetar la disposición inicial.

5. Comprueba periódicamente el estado de los materiales, y productos y la cantidad existente para proveer con suficiente antelación las necesidades de reposición y compras.

Criterios de evaluación:

- a) Se han revisado los productos y materiales para determinar el estado y la cantidad necesaria.
- b) Se han seleccionado los productos según el tipo de suciedad que se desea limpiar.
- c) Se han preparado los productos siguiendo las instrucciones de uso, dosificación, etc., teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
- d) Se ha comprobado el funcionamiento de los útiles y máquinas.
- e) Se han revisado y repuesto los dispensadores de papel, jabón y otros materiales permitiendo su posterior utilización.
- f) Se han mantenido en perfecto uso de higiene y desinfección los útiles y materiales empleados, garantizando la conservación de los mismos.
- g) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de los productos.

- h) Se han mantenido los recipientes bien cerrados, en lugar seguro y se han colocado en su lugar una vez finalizada la tarea.
- i) Se ha procurado que los productos utilizados no dañen el medioambiente.
- j) Se han identificado las etiquetas de los productos para evitar riesgos innecesarios.
- k) Se han previsto medidas de higiene básicas como el lavado de manos o uso de guantes de goma, etc.
- l) Se han caracterizado las diferentes metodologías para conseguir el ahorro de agua, energía y otros recursos que se utilicen en la limpieza.

Contenidos:

Elementos que intervienen en un proceso de limpieza.

- Limpieza, suciedad, desinfección, higiene.
- Residuos: clasificación y tratamientos.
- Materiales que revisten las paredes, suelos y techos: Tipos; Tratamiento requerido.
- Útiles y/o herramientas de limpieza: Tipos; Modo de utilización.
- Aparatos electro-mecánicos de fácil manejo: Aspiradores o similares.
- Productos de limpieza: Tipos; Manipulación; Dosificación; Almacenaje. Etiquetado.

Procedimientos y técnicas de limpieza.

- Cepillado
- Pasado de mopa.
- Aspirado.
- Fregado.
- Desempolvado.
- Aspectos singulares de la limpieza doméstica:
 - Aseo e higiene en el domicilio.
 - Útiles y pequeños electrodomésticos de uso doméstico: tipos, modos de utilización y riesgos asociados.
 - Productos de limpieza domésticos: tipos, empleo, manipulación, etiquetaje y riesgos.

Equipamiento y técnicas de limpieza de cristales y elementos circundantes (marcos, persianas y rejillas) en domicilios particulares, edificios y locales.

- Superficies acristaladas: Tipos, características de los cristales. Tipos de suciedad.
- Técnicas de limpieza de elementos circundantes (marcos, persianas y rejillas)
- Equipamiento: accesorios, útiles, productos, revisión del material.

Organización del trabajo de limpieza.

- Funciones.
- Tiempo y frecuencia.
- Espacio.
- Riesgos: tipos y prevención. Equipos de protección individual.
- Retirada y recogida selectiva de residuos y basuras

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de limpieza, aseo, y mantenimiento del domicilio particular y otras superficies.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Diferenciar los productos de limpieza según su utilidad y toxicidad.
- Reconocer las diferentes superficies a limpiar según su composición.
- Utilizar las técnicas de limpieza: barrido, fregado, aspirado, limpieza del polvo, etc., según los grados de suciedad de las superficies a limpiar y sus características.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el domicilio particular y otras superficies (edificios, locales, espacios e instalaciones).

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza- aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La caracterización de los suelos, paredes, rodapiés, ventanas, techos, cristales, etc.
- El almacenamiento, conservación y presentación de los útiles, productos y pequeños electrodomésticos para la limpieza.

- La aplicación de las técnicas de preparación, limpieza y conservación de los espacios del domicilio y otras superficies.
- La prevención de riesgos para la salud y el medioambiente.

Módulo específico: LIMPIEZA BÁSICA Y TRATAMIENTO DE MOBILIARIO

Código: E106

Duración: 75 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica el mobiliario y objetos ubicados en el interior de los espacios a intervenir, para llevar un orden en su ejecución, seleccionar el tratamiento y los útiles a aplicar teniendo en cuenta los aspectos que condicionan su actuación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha planteado una secuenciación de las actividades a realizar.
- b) Se ha observado la presencia de personas como condicionante de la limpieza.
- c) Se ha adecuado la actuación a desarrollar ante esta situación.
- d) Se ha preparado la intervención teniendo presente también la presencia de plantas, animales o mascotas en el domicilio.
- e) Se han identificado las propiedades del tipo de mobiliario determinando sus características referidas al material o materiales que lo componen para diferenciar el tratamiento a aplicar.

2. Selecciona los útiles y productos necesarios para la limpieza del mobiliario, siguiendo el procedimiento establecido y cumpliendo con las normas de prevención y medioambientales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado los procedimientos de limpieza adecuándolos a las características de cada material utilizado en la fabricación del mobiliario.
- b) Se han seleccionado los útiles, productos y tratamiento para aplicar en función de las características del mobiliario y de los objetos existentes, así como del tipo de material que lo componen.
- c) Se han estudiado las características de los productos según su utilidad, modo de empleo, dosificación y grado de peligrosidad.
- d) Se han definido las técnicas de higiene adecuadas a cada caso.
- e) Se ha protegido con guantes u otros materiales a la hora de manipular los útiles y los productos de limpieza para preservar su salud y seguridad.
- f) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio, así como los medios de protección y seguridad que se deben utilizar.
- g) Se ha elegido el útil, pequeño electrodoméstico y el producto, adecuado para cada actividad y que no dañen el medio ambiente.
- h) Se han realizado tareas de mantenimiento y limpieza de los útiles y materiales empleados.
- i) Se han realizado pequeñas reparaciones en los útiles empleados, o en los materiales como cambio de bombillas, etc.

3. Limpia el mobiliario seleccionando el tratamiento y los útiles adecuados a las características del mobiliario y de los objetos ubicados en los espacios a intervenir.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha respetado la ubicación y disposición del mobiliario y elementos presentes.
- b) Se han retirado los elementos situados encima del mobiliario a limpiar, evitando mover o recolocar cualquier otro objeto y / o material.
- c) Se han realizado las operaciones de limpieza, sin alterar ni afectar a las cualidades iniciales del mobiliario.
- d) Se ha ubicado el mobiliario y elementos básicos facilitando su accesibilidad de los usuarios.
- e) Se han colocado y ordenado los artículos utilizados, cerrado los grifos, y en caso necesario, cerrado las llaves de paso del gas domiciliario una vez se ha finalizado el trabajo.

- f) Se ha comprobado periódicamente el estado y la cantidad existente de los materiales y productos destinados para la limpieza.
- g) Se han valorado los posibles riesgos para la salud derivados de la aplicación de productos tóxicos.
- h) Se han previsto los riesgos laborales: ergonómicos, caídas, etc.
- i) Se ha realizado de forma responsable el consumo de agua y energía.

4. Elimina los residuos y basuras facilitando las tareas de limpieza, cumpliendo con la normativa medioambiental y de prevención de riesgos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado los productos de limpieza y útiles de acuerdo con sus aplicaciones, valorando las propiedades, ventajas y modos de utilización.
- b) Se han interpretado el etiquetado y la fecha de caducidad de los productos valorando su utilidad y necesidad.
- c) Se ha efectuado la manipulación y la dosificación del producto de acuerdo con sus aplicaciones.
- d) Se ha determinado la manera de retirar los residuos y basuras asegurando la extracción de los mismos y la posterior limpieza.
- e) Se han extraído los residuos adheridos, para garantizar su higiene y disponibilidad posterior.
- f) Se han recogido los residuos y basuras, identificando su tipología, para realizar una retirada selectiva atendiendo a la normativa medioambiental, para evitar posibles elementos que puedan favorecer la contaminación.
- g) Se han tenido en cuenta las precauciones a seguir en la manipulación de los residuos garantizando la seguridad e higiene.

5. Higieniza y/o desinfecta los aseos y la cocina aplicando técnicas, útiles y productos de limpieza adecuados, para garantizar el resultado deseado.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha indicado la importancia de la higienización y desinfección de los aseos y la cocina como procedimiento para proteger la salubridad, teniendo en cuenta la optimización del uso del agua.
- b) Se han comparado productos específicos para la limpieza en función de sus características y utilidades.
- c) Se ha establecido el tiempo, los medios y las medidas de seguridad que hay que seguir para emplear los productos de limpieza.
- d) Se han adecuado las técnicas de limpieza y útiles y máquinas a cada uno de los elementos que se integran en la limpieza del aseo y cocina.
- e) Se han realizado las tareas previas: ventilación, eliminación de residuos y otras, para permitir la posterior limpieza.
- f) Se han limpiado los azulejos con productos desengrasantes.
- g) Se han limpiado y desinfectado los sanitarios: la bañera, el lavabo, el inodoro etc., utilizando distintos materiales y productos para higienizar y evitar contaminaciones.
- h) Se han limpiado los espejos con el producto adecuado atendiendo a las manchas y residuos presentes.
- i) Se han descrito las técnicas y los productos empleados en la limpieza de las placas, hornos, menaje, pequeños electrodomésticos y otros elementos utilizados en la cocina.
- j) Se ha llevado a cabo el proceso de eliminación y selección de residuos adecuadamente para respetar el medio ambiente.
- k) Se han identificado los riesgos laborales en las tareas a realizar y su prevención atendiendo a las normas de seguridad e higiene.

Contenidos:

La organización de las tareas de limpieza del mobiliario.

- La presencia de personas, mascotas y plantas en el domicilio.
- El orden en la realización de las tareas de limpieza. Criterios.
- El tiempo, la frecuencia e intensidad de la ejecución de las tareas.

Materiales, utensilios y productos de limpieza.

- Tipos de utensilios según la tarea a realizar:
- Escobas, bayetas, gamuzas, estropajos, barreños, cubos...
- Pequeños electrodomésticos. Características y manipulación.
- Productos de limpieza.
- Según el tipo de superficie a limpiar y la suciedad: desengrasantes, detergentes, ceras, limpiacristales, lejías, abrillantadores...
- Dosificación de los productos.
- Interpretación de las etiquetas, y recomendaciones de los fabricantes.
- Almacenaje de los productos.

Limpieza y mantenimiento del mobiliario.

- Tipos de mobiliario según su composición: madera, cristal, textiles...
- Procedimientos de limpieza: fregar, barrer, retirar el polvo, aspirar, encerar...
- Mantenimiento: conservación y reparación sencilla del mobiliario.

Residuos y medidas preventivas.

- Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos:
 - Para prevenir contagios: lavado de manos, guantes de goma...
 - Sobre higiene postural.
- Normativa sobre cuidado del medio ambiente
- Separación, selección y vertido de basuras y residuos en los contenedores adecuados.

Limpieza de aseos:

- Higienización y desinfección.
- Procedimientos de limpieza: sanitarios, accesorios y espejos.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de limpieza y mantenimiento del mobiliario interior de los domicilios particulares y otras superficies.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Reconocer las diferentes superficies del mobiliario a limpiar según su composición y su recubrimiento: formica, madera, piel, tela...
- Diferenciar los productos de limpieza según su utilidad y toxicidad.
- Utilizar las técnicas de limpieza: fregado, aspirado, limpieza del polvo, encerado, etc., según los grados de suciedad del mobiliario a limpiar y sus características.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el domicilio particular y otras superficies (edificios, locales, espacios e instalaciones).

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza- aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La caracterización del mobiliario según su composición y lugar de ubicación, etc.
- La selección, mantenimiento, y almacenaje de los útiles, productos y pequeños electrodomésticos destinados para la limpieza.
- La aplicación de las técnicas de preparación, limpieza y conservación del mobiliario interior del domicilio.
- La prevención de riesgos para la salud y el medioambiente.

Módulo específico: COCINA DOMÉSTICA**Código: E107****Duración: 110 horas****Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

1. Aplica procedimientos de compra para surtir y reponer la despensa, según un presupuesto establecido y observando las fechas de caducidad y las necesidades de un domicilio particular.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha indicado el proceso a seguir para comprobar las existencias de la despensa verificando las fechas de caducidad y el correcto almacenamiento.

- b) Se ha analizado la publicidad, tanto impresa como virtual, de diverso comercios y servicios, observando la proximidad y accesibilidad de los mismos.
- c) Se han seleccionado los productos más recomendados por su relación calidad / precio.
- d) Se ha confeccionado la lista de la compra seleccionando los distintos establecimientos donde se va a realizar.
- e) Se han valorado los diferentes tipos de compra: virtual, por teléfono o personalmente.
- f) Se ha realizado el proceso de compra conforme a la lista dada para garantizar la correcta reposición de la despensa y verificando la fecha de caducidad y el estado de los productos adquiridos.
- g) Se han transportado los productos para su posterior almacenamiento, garantizando la integridad de los mismos, atendiendo las necesidades de climatización, fragilidad y deterioro.
- h) Se ha informado de la legislación vigente en materia de riesgos laborales en lo referente a la conservación de alimentos.

2. Aplica procedimientos de almacenamiento de alimentos y otros enseres de uso doméstico en los espacios habilitados, garantizando la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado los productos comprados para su posterior almacenaje siguiendo las normas de seguridad y vigilando las fechas de caducidad y la integridad de los mismos.
- b) Se han acondicionado e higienizado los utensilios y los espacios para la colocación y almacenaje de los productos considerando las características de los mismos y las condiciones de conservación y accesibilidad.
- c) Se ha priorizado el acondicionamiento de los alimentos que requieren medidas de refrigeración o congelación garantizando el mantenimiento de sus propiedades.
- d) Se ha determinado el almacenamiento de los distintos productos en los lugares adecuados para su conservación y posterior uso, identificando los posibles riesgos en lo referente a la manipulación de cargas y riesgos ergonómicos.
- e) Se ha cuidado la higiene personal en la manipulación de los alimentos para prevenir la contaminación o la infección.

3. Aplica las técnicas básicas de cocina doméstica para la elaboración de menús en función de las características y necesidades de los comensales, respetando los tiempos de preparación y las normas de conservación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado distintas recetas de cocina teniendo en cuenta el adecuado uso de los ingredientes, el número de comensales y favoreciendo una alimentación equilibrada.
- b) Se ha descrito el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la elaboración de menús teniendo en cuenta su posterior utilización y manteniendo la higiene de los mismos asegurándose un manejo correcto.
- c) Se han interpretado símbolos, fechas de caducidad, normas de funcionamiento de los electrodomésticos para mayor eficacia y cuidado de los mismos, asegurando destreza en el manejo y observando las normas de seguridad.
- d) Se ha justificado la utilización de los utensilios de cocina en función del tipo de preparación culinaria que se vaya a elaborar.
- e) Se han manipulado correctamente los utensilios y equipos utilizados durante el proceso de preparación de menús.
- f) Se han aplicado las normas y procedimientos de utilización de los equipos y electrodomésticos de cocina para evitar riesgos y obtener los resultados predeterminados.
- g) Se han descrito los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado, pelado... de los alimentos en función del proceso de elaboración, para permitir su posterior cocinado o consumo.
- h) Se han descrito las distintas técnicas culinarias básicas de aplicación en la cocina doméstica: cocción, escaldado, hervido, fritura, asado...señalando en cada caso las

fases de aplicación, los procedimientos, los tiempos, los útiles y las condiciones de seguridad e higiene.

- i) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- j) Se ha empleado el menaje, los utensilios y electrodomésticos precisos para el resultado que se espera obtener.
- k) Se han realizado elaboraciones elementales de cocina para preparar primeros, segundos platos y postres adecuados a la dieta de los comensales.
- l) Se han preparado alimentos diferentes para su envasado y conservación utilizando diversos sistemas, teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- m) Se han realizado técnicas de etiquetado.
- n) Se ha garantizado la conservación de los productos cocinados que requieren ser reservados para su posterior consumo.
- o) Se ha preparado la mesa para presentar y consumir los alimentos elaborados, observando las normas para montar la mesa correctamente.
- p) Se ha informado de la normativa vigente relacionada con la manipulación, elaboración y conservación de alimentos, así como las normas de seguridad en el uso de los distintos aparatos y protección medioambiental.

4. Aplica procedimientos de limpieza de la vajilla, utensilios, electrodomésticos y superficies utilizadas reordenando los espacios, útiles y materiales utilizados en el proceso de cocinado para mantener la cocina en condiciones higiénico saludables.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado y clasificado los residuos generados para su posterior depósito en los contenedores habilitados a tal fin favoreciendo el reciclaje de los mismos.
- b) Se ha seleccionado y explicado el procedimiento para realizar la limpieza de la vajilla y de los utensilios empleados en la conservación, cocinado y consumo de alimentos.
- c) Se ha explicado el lavado a mano o con electrodoméstico de los distintos materiales para conservar sus características, garantizando el uso racional del agua, detergente y energía.
- d) Se ha explicado la limpieza y acondicionamiento de los electrodomésticos tras su utilización para su posterior funcionamiento siguiendo las instrucciones del fabricante y respetando las medidas de seguridad e higiene.
- e) Se han explicado las técnicas de limpieza de las distintas superficies utilizadas en la elaboración de los menús.
- f) Se han colocado las vajillas y los utensilios limpios y secos en los lugares habilitados, manteniendo el orden en la cocina para su posterior utilización.
- g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de protección ambiental.

Contenidos:

Técnicas de compra de alimentos y productos para domicilios.

- Procedimientos de compra: necesidades del hogar, presupuesto y capacidad de almacenamiento.
- Lista de la compra.
- Publicidad y ofertas.
- Etiquetaje.
- Establecimientos: tipos. Otras formas de comprar. Ventajas e inconvenientes.

Técnicas de almacenamiento y organización de alimentos y productos para el domicilio.

- Despensa: tipos, organización y mantenimiento.
- Clasificación y colocación de alimentos y productos.
- Manipulación y conservación previa de alimentos para su almacenaje.
- Medidas de refrigeración y congelación. Tratamiento básico.
- Caducidad.

Elaboración de alimentos en el domicilio.

- Equipamiento básico de la cocina.
- Menaje, utensilios y electrodomésticos: manual de instrucciones y utilización.
- Documentos relacionados con la producción de alimentos.

- Descripción, interpretación de la información contenida en recetas, fichas técnicas, etc.
- La materia prima. Los alimentos.
- La manipulación de los alimentos: las causas de la contaminación, las infecciones tóxico-alimentarias.
- Procedimientos previos al cocinado.
- Técnicas domésticas básicas de cocina: cocer, asar, freír...
- Elaboración de menús básicos.
- Presentación y mantenimiento para el consumo.

Limpieza de la cocina en el domicilio.

- Productos de limpieza: tipos, manipulación y riesgos asociados.
- Procedimientos de limpieza.
- La vajilla, los electrodomésticos, las superficies...
- Preservación medioambiental.
- Uso racional del agua, el detergente y la energía.
- Residuos y reciclaje.

Prevención de riesgos en la compra, organización, manipulación, elaboración y conservación de alimentos y productos en el domicilio.

- Normativa sobre riesgos laborales y manipulación de alimentos.
- Riesgos asociados a la actividad laboral.
- Mantenimiento de las condiciones de seguridad y prevención de accidentes en el hogar.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene información asociada a la función de elaboración de alimentos en el domicilio particular en todas sus fases: compra, organización, manipulación, cocinado y conservación.

La definición de estas funciones incluye aspectos como:

- Realizar la compra de alimentos y productos, según un presupuesto observar las fechas de caducidad.
- Utilizar con destreza el menaje y los electrodomésticos necesarios en los procesos de elaboración de los alimentos.
- Aplicar las técnicas básicas de elaboración de alimentos: freír, asar, cocer... en cocina, horno, microondas, grill.
- Limpiar y ordenar útiles, superficies, vajilla y demás elementos utilizados en los procesos de elaboración de alimentos.
- Mantener las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos, la manipulación, los útiles y accesorios empleados.

Este proceso se aplica en el domicilio particular.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La interpretación de instrucciones, lectura de recetas, menús, folletos informativos, etc. necesarios para llevar a cabo los diferentes procesos.
- La selección, mantenimiento y almacenaje de útiles, productos y electrodoméstico destinados en los procesos de elaboración de los alimentos.
- La aplicación de las técnicas de preparación, limpieza y elaboración y conservación de los alimentos.
- La prevención de riesgos para la salud y el medioambiente

Módulo específico: OPERACIONES BÁSICAS SOBRE CAMAS, PRENDAS DE VESTIR Y ROPA DE HOGAR.

Código: E108

Duración: 110 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Efectúa el proceso de lavado y secado de la ropa de hogar (sábanas, toallas, cortinas, manteles, entre otras...) y prendas de vestir, evitando el deterioro, para lograr su limpieza y permitir su posterior utilización.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha recogido la ropa sucia, de hogar y de vestir, de las distintas dependencias siguiendo las instrucciones indicadas previamente, previniendo los riesgos asociados a la tarea, para su posterior clasificación.
- b) Se ha clasificado la ropa sucia en función de la suciedad, el tipo de tejido y el color, verificando las etiquetas para evitar deterioros, garantizando la conservación de las prendas.
- c) Se han valorado las manchas de la ropa para determinar el grado de suciedad, aplicando el producto y el tratamiento requerido a cada mancha.
- d) Se ha dispuesto la ropa del revés y se han retirado los posibles objetos, se han cerrado las cremalleras, se han desabrochado los botones, se han atado los cordones, y las prendas delicadas se han metido en una bolsa de rejilla, para evitar los deterioros en la ropa y / o en la máquina, siguiendo las indicaciones del fabricante.
- e) Se han determinado los productos y el programa de la máquina, en función de la ropa seleccionada y la suciedad a eliminar, para garantizar su limpieza y conservación.
- f) Se ha lavado a mano la ropa que así lo requiera, siguiendo las indicaciones de la etiqueta, por sus características especiales, para garantizar el no deterioro de la misma.
- g) Se ha retirado a la mayor brevedad la ropa lavada tras la finalización del programa, evitando que permanezcan las arrugas en la prenda, se ha depositado en un recipiente limpio adecuado y se ha sacudido enérgicamente para que se estire, evitando que permanezcan las arrugas en la prenda.
- h) Se ha tendido la ropa en el espacio habilitado para ello para lograr su secado, garantizando que su colocación y ubicación no la deforme ni decolore o, en su caso, se ha empleado la máquina secadora siguiendo las indicaciones del fabricante.
- i) Se ha recogido la ropa verificando que está seca, y, en caso afirmativo, se ha clasificado en función de la necesidad de su posterior planchado.

2. Realiza el planchado de la ropa para garantizar su higiene, conservación y estética, efectuando su posterior distribución.

Criterios de evaluación:

- a) Se han limpiado las manos previamente a la manipulación de la ropa, evitando ensuciarla, para mantener su estado de limpieza.
- b) Se ha doblado la ropa que no requiere planchado, y se ha preparado para guardarla en el lugar previsto velando por el mantenimiento del orden en el armario, o mobiliario destinado al efecto.
- c) Se han preparado la mesa de planchado, la plancha y, en su caso, los productos de planchado, considerando la altura adecuada a la persona y empleando un taburete, colocando un pie más alto que otro y alternando los mismos para proteger la espalda y evitar lesiones.
- d) Se ha valorado la etiqueta de la prenda y actuado de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- e) Se ha preparado la plancha siguiendo las instrucciones del fabricante para evitar riesgos laborales.
- f) Se ha planchado la ropa utilizando el procedimiento y la temperatura acorde al tejido, y al tipo de prenda, para estirla, asentarla o darle brillo, previniendo los riesgos derivados de su utilización.
- g) Se ha distribuido y colocado la ropa planchada en los armarios o mobiliario destinados al efecto garantizando el mantenimiento del orden para permitir su posterior utilización, previniendo los riesgos derivados de la manipulación de carga y altura.
- h) Se ha preparado la plancha siguiendo las instrucciones del fabricante para evitar riesgos laborales y quemaduras.

3. Realiza el cosido manual básico de la ropa, utilizando los útiles y técnicas acordes al tejido y a la necesidad que presentan las prendas, para garantizar su reparación y aspecto apropiados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han examinado periódicamente la ropa de cama, ropa de cocina y baño, cortinas etc. y las prendas de vestir para verificar su estado.
- b) Se han identificado y detectado los pequeños agujeros, desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos, costuras abiertas...
- c) Se han decidido los útiles de costura y las técnicas a utilizar, en función del tipo de tejido y de la necesidad requerida, para garantizar su reparación y aspecto apropiados.
- d) Se han realizado las técnicas apropiadas a las necesidades concretas.
- e) Se han guardado los útiles usados de forma adecuada y ordenada en el lugar previsto para mantener organizado el costurero o similar.

4. Prepara las camas para permitir su utilización, contribuyendo al descanso, limpieza y orden.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha retirado la ropa de la cama para permitir su aireación, evitando que se ensucie, o, en caso necesario se sustituye por otra ropa limpia.
- b) Se ha colocado la ropa de cama y los complementos siguiendo un orden establecido para favorecer el descanso, verificando que quede estirada, sin arrugas, y con las esquinas bien hechas.
- c) Se ha renovado la ropa de cama en el tiempo establecido previamente para garantizar su higiene, previniendo los riesgos derivados de la actuación.
- d) Se ha dado la vuelta al colchón en el tiempo y forma establecido por el fabricante, para evitar que se deforme, manteniendo sus propiedades.
- e) Se han descrito las técnicas de realización de los diferentes tipos de cama que garanticen las necesidades de confort en función del tipo de usuario
- f) Se han descrito los diferentes tipos de colchones, ropa de cama, técnicas de doblaje y preparación para su posterior utilización.
- g) Se ha manipulado la cama, el colchón y la ropa, previniendo los posibles riesgos derivados de la actuación, para preservar la higiene y salud en el trabajo.

Contenidos:

Procedimientos de lavado, secado y tendido de ropa de hogar y prendas de vestir.

- Etiquetaje: interpretación de iconos y actuación.
- Electrodomésticos y accesorios: manual de instrucciones y utilización y mantenimiento.
- Etiquetado energético de los electrodomésticos.
- Recogida de la ropa de las dependencias del domicilio: modo, instrucciones y riesgos asociados para la persona profesional y la ropa
- Separación, clasificación y preparación de la ropa.
- Productos, tipos, características y utilización.
- Procedimientos de secado y tendido. Consejos.
- Espacios para el lavado y secado de ropa de hogar y prendas de vestir.

Procedimientos de planchado de ropa de hogar y prendas de vestir.

- Etiquetaje: interpretación de iconos y actuación.
- Electrodomésticos, accesorios y productos: manual de instrucciones y utilización y mantenimiento.
- Tipos de prendas y de materiales: algodón, terciopelo.... Clasificación y preparación de la ropa
- Productos para el planchado, tipos, características y utilización
- Técnicas de planchado: horizontal, vertical, según las características y el tipo de prenda.
- Distribución y colocación de la ropa planchada en los armarios o mobiliario destinados al efecto garantizando el mantenimiento del orden para permitir su posterior utilización.
- Espacios para el planchado de ropa de hogar y prendas de vestir

Procedimientos de cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar.

- Tejidos: tipos y características.
- Útiles de costura: tipos, modo de utilización.
- Técnicas domésticas de cosido básico manual.

Preparación de camas en el domicilio.

- Camas: tipos, accesorios y actuación ante las mismas.
- Ropa de cama: tipos, complementos, climatología.
- Colchones: tipos, características principales e indicaciones del fabricante.
- Técnicas para efectuar los diferentes tipos de camas.

Prevención de riesgos en el acondicionamiento de ropa de hogar y prendas de vestir en el domicilio.

- Normativa riesgos laborales.
- Mantenimiento condiciones de seguridad.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de efectuar los procesos de lavado, secado, tendido, planchado, y cosido básico manual de las prendas de vestir, ropa de hogar así como la preparación de camas en domicilio particular.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Realizar el proceso de lavado, secado y tendido de la ropa de hogar, y prendas de vestir.
- Planchar y colocar la ropa en los armarios destinados para ello.
- Realizar la reparación básica de la ropa: cosido, repaso, botones...
- Preparar las camas para su utilización.

Este proceso se aplica en el domicilio particular.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza- aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versaran sobre:

- La interpretación de instrucciones de los fabricantes y de las etiquetas de las prendas para llevar a cabo los diferentes procesos.
- La selección, mantenimiento, y almacenaje de los útiles, productos y pequeños electrodomésticos destinados en los procesos de lavado, secado, planchado, cosido, etc. de las prendas.
- La aplicación de las técnicas de preparación de las camas.
- La prevención de riesgos para la salud y el medioambiente.

Módulo específico: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

Código: E109

Duración: 120 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Planifica las actuaciones destinadas a ejecutar la realización de las tareas domesticas y los aspectos relacionados con la seguridad de los usuarios.

Criterios de evaluación:

- a) Se han comprendido las instrucciones recibidas para adaptarse a la organización del usuario y su la familia.
- b) Se han manifestado normas generales de convivencia, cordialidad y actitud de respeto hacia los miembros del domicilio.
- c) Se han ejecutado las instrucciones recibidas comunicándose de manera eficaz con el usuario.
- d) Se ha responsabilizado de las tareas que debe desarrollar.
- e) Se han identificado las necesidades espaciales y / o materiales del domicilio para la actuación posterior.
- f) Se han planificado las actividades a realizar priorizando las necesidades y siguiendo un orden, una intensidad, una secuenciación y una temporalización, etc.
- g) Se ha seleccionado los útiles, materiales, productos y técnicas más adecuados al momento y a la necesidad.
- h) Se ha supervisado el estado de orden, limpieza, mantenimiento de espacios, mobiliario, enseres de uso personal y ropa del hogar.
- i) Se ha actuado aplicando las normas de seguridad y de prevención de riesgos laborales.

2. Ejecuta las acciones necesarias para la eliminación de residuos depositados en el interior de las papeleras, garantizando su higienización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han tomado las precauciones necesarias en la manipulación de la bolsa, garantizando la seguridad del trabajador.
- b) Se han retirado los residuos de la papelería garantizando la higienización de la misma.
- c) Se ha repuesto la bolsa, en su caso, verificando su colocación.
- d) Se ha controlado el estado posterior de la papelería corroborando que queda lista para su utilización.

3. Realiza el proceso de higienización y/o desinfección de los aseos determinando los procedimientos, útiles y productos a utilizar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han adecuado las técnicas de limpieza y los utensilios a cada uno de los elementos que se integran en la limpieza de un aseo.
- b) Se ha determinado la secuencia lógica y el tiempo estimado de ejecución de la higienización y desinfección de los aseos garantizando la consecución de los resultados esperados.
- c) Se ha ventilado el espacio y se han eliminado los residuos sólidos en el entorno, permitiendo la posterior limpieza.
- d) Se han elegido los útiles y productos adecuados para cada tipo de sanitario previniendo que no dañe el medioambiente.
- e) Se ha preparado el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación y teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
- f) Se han aplicado productos desinfectantes en los sanitarios garantizando que actúen según el tiempo estimado por el fabricante y utilizando el útil adecuado para cada tipo de sanitario.
- g) Se han seleccionado los procedimientos, útiles y productos adecuados para limpiar los accesorios, espejos, azulejos.....
- h) Se han llevado a cabo los procedimientos y la aplicación de los útiles y productos para limpiar los accesorios, espejos, azulejos... garantizando su higienización.
- i) Se han revisado y repuesto los dispensadores de papel higiénico, papel de manos, jabón y otro tipo de material permitiendo su posterior utilización.
- j) Se ha fregado el suelo aplicando el producto adecuado para su higiene y desinfección.
- k) Se han realizado las actuaciones adecuadas para mantener en perfecto estado los útiles empleados, garantizando la conservación de los mismos.
- l) Se ha trabajado minimizando el uso de agua y energía.

4. Aplica técnicas de limpieza de cristales, de ventanas, de elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), seleccionando útiles y productos acordes a la tarea, comprobando su eficacia y utilidad, y evitando los riesgos de la misma.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha organizado previamente el trabajo a desarrollar, especificando la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución así como las medidas de prevención para evitar posibles accidentes.
- b) Se ha retirado el mobiliario cuando ha sido necesario reubicándolo en su lugar.
- c) Se ha manipulado y dosificado el producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones.

5. Ejecuta y mantiene unas condiciones higiénicas y saludables de las superficies y el mobiliario a través de la tarea diaria (barrer, fregar, sacar el polvo...), y realiza las tareas de adquisición de los productos y útiles necesarios para ello.

Criterios de evaluación:

- a) Se han respetado los gustos, el orden, y la demanda de los usuarios.
- b) Se han preparado los espacios y los materiales para realizar las actividades, retirando muebles, cuidando de mascotas y plantas y respetando la presencia e intimidad de personas.

- c) Se han aplicado las técnicas de limpieza, desinfección, y esterilización necesarias según las circunstancias.
- d) Se han preparado los materiales, productos y utensilios de limpieza: cepillos, fregona, bayetas, mopa...
- e) Se han interpretado las normas de funcionamiento y seguridad de los diferentes electrodomésticos.
- f) Se ha trabajado minimizando el consumo de agua y energía.
- g) Se ha verificado la disposición de los enseres de uso personal.
- h) Se ha supervisado el estado de conservación de espacios y mobiliario.
- i) Se han realizado pequeños arreglos o gestión de resolución, en pequeños electrodomésticos u otros materiales.
- j) Se ha procedido a la eliminación de residuos y basuras del domicilio de acuerdo con los criterios de reciclado y salud medioambiental.
- k) Se han aplicado las normas de seguridad en las instalaciones eléctricas y de gas.
- l) Se han previsto las actuaciones ante posibles riesgos.

6. Aplica procedimientos de compra, almacenamiento de alimentos, enseres y otros productos de uso domiciliario garantizando la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene.

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado las diferentes técnicas de compra ajustándose al presupuesto y a las necesidades.
- b) Se ha interpretado el etiquetado nutricional de los alimentos envasados: ingredientes, aditivos, modo de empleo, fecha de caducidad y características de conservación.
- c) Se han almacenado los alimentos y productos en función de sus características y necesidades.
- d) Se han manipulado los alimentos para permitir su almacenaje y conservación extremando las medidas de higiene.
- e) Se han almacenado los productos en los lugares adecuados para su conservación y posterior uso identificando los posibles riesgos en lo referente a la manipulación de cargas y riesgos ergonómicos.

7. Aplica técnicas domésticas de cocina para la elaboración de menús en función de las características y necesidades de los comensales, respetando los tiempos de preparación, las normas de conservación e higienización.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido la secuencia de la tarea y tiempo estimado de ejecución para alcanzar el resultado esperado.
- b) Se ha realizado un uso y mantenimiento adecuado de los útiles y electrodomésticos.
- c) Se han interpretado sencillas recetas culinarias.
- d) Se han seleccionado alimentos cuyo tratamiento asegure la inocuidad (limpieza de la fruta, verdura o latas antes de abrirlas).
- e) Se han preparado los alimentos atendiendo a la técnica de cocina (asado, cocido, fritura, hervido, etc.) que requieran.
- f) Se ha procedido a la limpieza de vajilla, útiles, electrodomésticos y espacios, reordenado el espacio y sus elementos una vez finalizado el proceso.
- g) Se han mantenido y respetado las normas de higiene, seguridad alimentaria y salud laboral.

8. Aplica técnicas de lavado y secado de prendas de vestir y ropa de hogar como sábanas, toallas, colchas, cortinas, manteles,... entre otras, valorando su limpieza y conservación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha recogido la ropa de vestir y de hogar de las distintas dependencias y recipientes, conforme a las instrucciones dadas, previniendo los riesgos asociados a la tarea.
- b) Se ha retirado todo objeto que pueda impedir la limpieza de la ropa o deteriore la prenda y/o el electrodoméstico a usar
- c) Se ha interpretado el etiquetado, símbolos y recomendaciones del fabricante de la ropa y se ha analizado el tipo de manchas clasificándola en función de su posterior proceso de limpieza.

- d) Se ha seleccionado la ropa por su color, composición, temperaturas de lavado, velocidad de centrifugación.
- e) Se han elegido los detergentes, lejías, suavizantes, productos blanqueadores,... adecuados
- f) Se ha realizado el lavado de la ropa a mano o a máquina y su posterior secado, siguiendo las instrucciones del fabricante, garantizado el perfecto estado de la prenda.
- g) Se ha clasificado la ropa según sus características para su posterior planchado
- h) Se han desarrollado actividades de orden y colocación de la ropa en los armarios o mobiliario correspondiente.

9. Aplica los procedimientos de planchado de ropa, garantizando su higiene, conservación y estética.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado el tipo de tejido y se han interpretado las etiquetas, seleccionando el procedimiento a seguir para el planchado
- b) Se ha realizado el planchado evitando los riesgos derivados de la actividad, verificando los resultados esperados.
- c) Se ha clasificado, se ha distribuido y se ha colocado la ropa en los armarios o el mobiliario destinado a tal fin preservando el orden de los mismos y previniendo los riesgos derivados de la manipulación de carga y altura.

10. Aplica técnicas domésticas para realizar un cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar seleccionando los útiles en función del tejido y necesidad de las prendas, para lograr su reparación y aspecto apropiado.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha examinado la ropa reconociendo la necesidad de cosido básico manual que precisa.
- b) Se ha seleccionado la técnica de costura doméstica de acuerdo al tipo de tejido y necesidad que requiera: pequeños agujeros y desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren, entre otros.
- c) Se ha empleado el útil adecuado justificando su elección.
- d) Se ha realizado el proceso de cosido básico manual de la prenda de vestir.
- e) Se ha guardado de forma ordenada y en el lugar previsto, el costurero o similar, los útiles y materiales.

11. Realiza la tarea de hacer la cama, garantizando las condiciones que permitan el descanso, la limpieza y el orden.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha seleccionado la ropa de cama considerando el tipo de cama, la temperatura y las preferencias personales.
- b) Se han efectuado las técnicas de preparación y apertura de las camas, manteniendo las condiciones higiénicas que debe cumplir el entorno de los usuarios
- c) Se han descrito los diferentes tipos de ropa de cama, describiendo las técnicas de doblaje y de preparación para una posterior utilización.
- d) Se ha establecido la secuencia lógica y el tiempo estimado de ejecución en la tarea que facilite alcanzar los resultados esperados.
- e) Se ha ejecutado la tarea previa a hacer la cama, efectuando las acciones que permitan la realización.
- f) Se ha hecho la cama verificando el resultado obtenido

12. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa tanto con los procedimientos y normas de la empresa- domicilio como con el resto de los miembros.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa- domicilio relacionados con el comportamiento interno de la misma.
- b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado sin justificación antes de lo establecido.
- c) Se ha actuado con rapidez y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.

- d) Se ha informado de cualquier cambio, necesidad relevante o circunstancia no prevista.
- e) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en el tiempo límite idóneo.
- f) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con los miembros del entorno de trabajo.
- g) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de los miembros de su trabajo.
- h) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de las funciones.
- i) Se ha organizado el trabajo de acuerdo a las instrucciones y procedimientos establecidos, cumpliendo con las tareas en orden de prioridad y actuando bajo criterios de seguridad y calidad de las intervenciones.
- j) Se ha aprovechado eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Anexo II

Espacios formativos y equipamientos mínimos

Espacios formativos:

Espacio formativo	Superficie m² 15 alumnos	Superficie m² 10 alumnos	Grado de utilización
Aula Polivalente	40 m ²	30 m ²	50%
Taller	80 m ²	60 m ²	50%

Equipamientos mínimos:

Espacio formativo	Equipamientos mínimos
Aula Polivalente	- PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. - Medios audiovisuales.
Taller	- Equipamiento mínimo de: cocina, dormitorio, salón y baño. - Estanterías y armarios de almacenaje. - Superficies acristaladas. - Tendedero. - Equipo básico de limpieza: escobas, recogedores, fregonas, cubos esponjas, estropajos y bayetas, guantes, entre otros. - Productos de limpieza: limpiadores, desinfectantes, abrillantadores, desengrasantes, desatascadores, ambientadores, limpia cristales, limpia muebles, lavavajillas, entre otros. - Electrodomésticos: aspiradora, lavavajillas, lavadora, secadora, plancha y tabla de planchar, frigorífico, placas de cocina, campana extractora, microondas, horno, licuadora, picadora, freidora, tostadora, sandwichera, cafetera, entre otros. - Utensilios complementarios: vajilla, cubertería, cristalería, batería de cocina, utillaje... - Ropa de hogar: sabanas, mantas, colchas, cortinas, fundas, manteles, servilletas... - Prendas de vestir de diferentes tejidos y características. - Equipo de costura: agujas, tijeras, hilos, costurero y accesorios ...

Anexo III A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos específicos

MÓDULO ESPECÍFICO	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
E105. Limpieza básica y mantenimiento de superficies.	Servicios a la Comunidad.	Profesor Técnico de Formación Profesional
E106. Limpieza básica y tratamiento de mobiliario interior	Servicios a la Comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional
E107. Cocina doméstica.	Servicios a la Comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional
E108. Operaciones básicas sobre camas, prendas de vestir y ropa de hogar.	Servicios a la Comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional

Anexo III B)

Titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos específicos en los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa:

MÓDULO ESPECÍFICO	TITULACIONES
E105. Limpieza básica y mantenimiento de superficies.	Título de Técnico Superior o equivalente, título de licenciado, ingeniero, arquitecto o diplomado o el título de grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial. En el caso de que no se corresponda el perfil académico del título con esa formación específica podrá ser impartido excepcionalmente por quienes posean una experiencia profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con ese módulo profesional. La Administración educativa podrá solicitar la acreditación de la competencia pedagógica que se determine.
E106. Limpieza básica y tratamiento de mobiliario interior	
E107. Cocina doméstica.	
E108. Operaciones básicas sobre camas, prendas de vestir y ropa de hogar.	

Anexo IV

Relación entre los módulos específicos y las unidades de competencia que constituyen el currículo del perfil profesional

UNIDAD DE COMPETENCIA	DENOMINACIÓN DEL MÓDULO ESPECÍFICO
UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular. UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.	E105. Limpieza básica y mantenimiento de superficies.
UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular. UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.	E106. Limpieza básica y tratamiento de mobiliario interior.

UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.	E107. Cocina doméstica
UC1332_1: Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular.	E108. Operaciones básicas sobre camas, prendas de vestir y ropa de hogar.