

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

CVE-2010-7576 *Orden EDU/40/2010, de 10 de mayo, por la que se establece el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante Técnico en Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario en la Comunidad Autónoma de Cantabria.*

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación determina en su artículo 30 que, corresponde a las Administraciones educativas organizar los programas de cualificación profesional inicial. Asimismo, indica que, el objetivo de dichos programas es que todos los alumnos que los cursen 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 EDU 42/2008, de 19 de mayo, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollen en el ámbito de gestión de la Consejería de Educación de la Comunidad Autónoma de Cantabria especifica en el artículo 10 que, la Consejería de Educación elaborará el currículo de los módulos obligatorios específicos de los distintos perfiles profesionales, a medida que se publiquen nuevas cualificaciones en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

En virtud de lo anteriormente expuesto, con el dictamen del Consejo de Formación Profesional de Cantabria y de acuerdo con lo establecido en el artículo 33 de la Ley 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Cantabria,

DISPONGO

Artículo Primero.

La presente Orden tiene por objeto establecer el perfil profesional y el currículo del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante Técnico en Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario, en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Cantabria, teniendo en cuenta las características socio-productivas, laborales y educativas de dicha Comunidad.

Artículo Segundo.

La identificación del perfil profesional, la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título, así como el entorno profesional del mismo, se establecen en el Anexo I de la presente Orden.

Artículo Tercero.

El desarrollo y estructura de los módulos profesionales son los establecidos en el Anexo II de la presente Orden.

Artículo Cuarto.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante Técnico en Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario se disponen en el Anexo III de la presente Orden. Los espacios formativos podrán ser

CVE-2010-7576

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros programas, ciclos formativos o etapas educativas.

Artículo Quinto.

La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este perfil profesional, así como las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para el profesorado de los centros de titularidad privada o pública y de otras administraciones públicas distintas de las educativas se establecen en el Anexo IV de la presente Orden.

Artículo Sexto.

La relación entre las Unidades de Competencia y los módulos profesionales se determina en el Anexo V de esta Orden.

Artículo Séptimo.

En el perfil profesional del Programa de Cualificación Profesional Inicial, cuando el desempeño de la actividad profesional se asocie a un carné o acreditación específica en la Comunidad Autónoma de Cantabria, los contenidos de los módulos específicos se adaptarán para garantizar aquellos que posibiliten la obtención del carné o acreditación específica, de forma que, con la superación del Programa se facilite su obtención directa, en los términos que determine la Administración pública competente.

Artículo Octavo.

Las programaciones didácticas desarrolladas según las directrices del currículo establecido en la presente Orden, recogerán la igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, sin que ello suponga incluir y realizar modificaciones significativas que afecten a la competencia profesional establecida para este título.

Disposición final primera.

Se habilita al titular de la Dirección General competente en materia de Formación Profesional y Educación Permanente para dictar las resoluciones e instrucciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en esta Orden.

Disposición final segunda.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Cantabria.

Santander, 10 de mayo de 2010.

La consejera de Educación,
Rosa Eva Díaz Tezanos.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

ANEXO I

Identificación del Perfil Profesional.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante Técnico en Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario, queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Ayudante Técnico en Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario

Código: SSC101C.

Nivel: Programa de Cualificación Profesional Inicial.

Duración de los módulos específicos: Seiscientos treinta horas. (630 horas)

Familia Profesional: Servicios Socioculturales y a la Comunidad.

Competencia general.

Realizar las tareas básicas de limpieza de las superficies, mobiliario de la vivienda, preparación de camas, lavado, planchado y cosido manual básico de los textiles del hogar y ropa de vestir, empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos necesarios que garanticen la higienización, mantenimiento y conservación de los mismos.

Realizar las tareas básicas de elaboración de alimentos en el hogar, que permitan su consumo y conservación, empleando las técnicas, útiles, materiales y electrodomésticos necesarios.

Actuar según las normas de higiene y protección medioambiental.

Cumplir con la normativa de salud laboral y prevención de riesgos.

Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial 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) Seleccionar los útiles y pequeños electrodomésticos para llevar a cabo las operaciones básicas relacionadas con la limpieza y mantenimiento del domicilio.

c) Elegir las tareas más adecuadas para cada necesidad.

d) Realizar las operaciones básicas de barrido, fregado, aspirado, pasado de mopa, limpieza de vajilla etc., necesarias en el interior del hogar, de acuerdo con el plan establecido.

e) Limpiar los cristales y elementos del entorno teniendo presente los aspectos que condicionan la actuación.

f) Identificar los productos y materiales concretos para efectuar la limpieza y conservación del hogar.

g) Higienizar y/o desinfectar los aseos y cocina junto con los elementos y mobiliario existente.

h) Interpretar las etiquetas, los símbolos, las dosificaciones, las fechas de caducidad, los grados de calor/frío, las normas de funcionamiento y mantenimiento de los electrodomésticos, la publicidad, las recomendaciones del fabricante, etc.

i) Comprobar periódicamente los productos, su estado y cantidad para calcular su reposición y/o compra.

j) Realizar la compra de alimentos y otros productos, según necesidad y presupuesto.

k) Observar las fechas de caducidad y condiciones de los alimentos.

l) Cuidar la higiene personal en la manipulación de los alimentos como causa de contaminación o infección.

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

n) Aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración y conservación de menús en función de los miembros de la unidad familiar.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

- o) Efectuar el proceso de lavado, planchado, cosido, etc. de la ropa de hogar y prendas de vestir.
- p) Preparar las camas para su posterior utilización.
- q) Colocar y ordenar en su sitio los útiles, productos, materiales, electrodomésticos, etc. utilizados en los diferentes procesos.
- r) Controlar los movimientos y posturas al realizar las tareas para prevenir lesiones, accidentes, y quemaduras.
- s) Seguir los consejos recomendados por los expertos para ahorrar agua y energía para realizar un consumo responsable que respete el medioambiente.
- t) Cumplir los protocolos de seguridad laboral y protección ambiental para evitar daños en las personas y el medio ambiente.

Relación de Cualificaciones y Unidades de Competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones profesionales incluidas.

Cualificaciones profesionales completas:

SSC413_1: Empleo Doméstico (RD.1179/2008), 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.

Cualificaciones profesionales incompletas:

SSC319_1: Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales. (RD. 1368/2007).

UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.

Entorno profesional:

Ámbito profesional:

Este profesional desarrollará su actividad tanto por cuenta ajena como propia en el ámbito privado o público. Está capacitado para realizar la elaboración de alimentos, el mantenimiento de la ropa de hogar, las prendas de vestir y la preparación, limpieza y mantenimiento de domicilios particulares.

La atención de carácter doméstico también comprende las labores de compra, conservación y preparación de los alimentos.

Sectores productivos:

Se ubica en el sector doméstico en las siguientes actividades productivas: limpieza y mantenimiento del domicilio y del mobiliario; en el lavado, planchado y cosido manual básico de prendas de vestir y ropa de hogar; en la preparación de camas, así como en la compra, conservación, manipulación y elaboración básica de alimentos.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

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

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

ANEXO II

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS

C1847. Limpieza básica y mantenimiento de domicilios particulares.

C1848. Limpieza básica y acondicionamiento del mobiliario interior.

C1849. Elaboración básica de alimentos de cocina doméstica en todas sus fases.

C1850. Acondicionamiento básico de camas, prendas de vestir y ropa del hogar.

C1851. Fase de Prácticas en Centros de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL: Limpiezas básicas y mantenimiento de domicilios particulares

Código: C1847

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

RA 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 actuar.
- 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 descrito la suciedad y residuos señalando su diversidad, para justificar los tipos de limpieza a efectuar en cada caso.
- f) Se ha planificado la intervención atendiendo a la periodicidad establecida.
- g) Se ha establecido un orden y una duración en las actuaciones dependiendo de los espacios: habitaciones, salón...
- h) Se han eliminado los residuos atendiendo a la recogida selectiva de basuras atendiendo a la normativa de protección medioambiental.
- i) Se han identificado los productos de limpieza según su utilidad y especificidad, para aplicarlos sobre las diferentes superficies garantizando el nivel de concentración indicado por el fabricante.
- j) Se ha efectuado la ventilación atendiendo a los posibles protocolos de seguridad de las instalaciones en cuanto a apertura de puertas, ventanas, etc.
- k) Se han aplicado los criterios de calidad y profesionalidad.
- l) Se ha respetado la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han examinado techos, paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, etc.
- b) Se ha desplazado el mobiliario previniendo los riesgos derivados de la tarea, para facilitar el acceso a los espacios previstos de limpieza.
- c) Se ha realizado la secuencia de acciones atendiendo a los protocolos de seguridad.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

d) Se han distribuido las tareas partiendo de arriba hacia abajo, empezando por el techo y acabando por el suelo.

e) 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.

f) Se han utilizado los procedimientos eficaces de: barrido, fregado, aspirado, encerado, pasado de mopa, etc.

g) Se ha recolocado el mobiliario en su ubicación al finalizar la tarea, respetando la distribución inicial.

h) Se han guardado los útiles y los pequeños electrométricos en el lugar adecuado una vez finalizada la tarea.

i) Se ha consumido agua, productos de limpieza y energía de forma responsable y equilibrada, favoreciendo el respeto al medio ambiente.

j) Se ha respetado la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales, velando fundamentalmente en lo referente a tóxicos, riesgos ergonómicos y caídas, para garantizar la salud y seguridad de la persona profesional.

k) Se ha actuado bajo los criterios de calidad y acabado establecidos.

RA 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 reconocido 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 utilizado en la limpieza de cristales y elementos del entorno (marcos, persianas, rejas...) técnicas, útiles y productos adecuados para conseguir el resultado deseado.

d) 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.

e) Se ha realizado un uso del agua, productos tóxicos y energía de forma responsable, minimizándolo, para contribuir a la conservación del medio ambiente.

f) Se ha obrado en todo momento conforme a la normativa de salud y seguridad en el trabajo para evitar cualquier riesgo de accidente.

RA 4.: Higieniza y/o desinfecta los aseos y la cocina, como zonas de especial atención, aplicando técnicas, útiles y productos de limpieza adecuados, para garantizar el resultado deseado.

Criterios de evaluación:

a) Se ha señalado la importancia de la higienización y desinfección de los aseos y la cocina como procedimiento para salvaguardar la sanidad familiar, teniendo en cuenta la optimización del uso del agua.

b) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

c) Se han reconocido los criterios que permiten la valoración de la higiene y desinfección de los aseos y cocina.

d) Se han comparado productos específicos para la limpieza en función de sus características y utilidades.

e) Se ha establecido el tiempo, los medios y las medidas de seguridad que hay que seguir para emplear los productos de limpieza.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

f) Se ha 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.

g) Se han realizado las tareas previas: ventilación, eliminación de residuos y otras, para permitir la posterior limpieza.

h) Se ha establecido un orden en las tareas a realizar.

i) Se han limpiado y desinfectado los sanitarios: la bañera, el lavabo, el inodoro etc., utilizando distintos materiales y productos para higienizar y evitar contaminaciones.

j) 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.

k) Se han limpiado los azulejos con productos desengrasantes

l) Se ha llevado a cabo el proceso de eliminación y selección de residuos adecuadamente para respetar el medio ambiente.

m) Se han identificado los riesgos laborales en las tareas a realizar y su prevención atendiendo a las normas de seguridad e higiene.

RA 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.

RA 6.: Realiza cuidados básicos de las mascotas y de las plantas que hubiere en los espacios interiores y terrazas abiertas o cerradas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha prestado atención al lugar en el que están situadas las plantas a la hora de realizar la limpieza.

b) Se han identificado los diferentes tipos de plantas para saber sus características de luz, agua, abono, etc.

c) Se han interpretado las etiquetas de los abonos químicos.

d) Se ha determinado el momento de realización de las labores de mantenimiento y conservación.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

- e) Se han realizado labores sencillas de mantenimiento y limpieza de las plantas con pulcritud y seguridad.
- f) Se han limpiado las plantas de hojas secas, flores marchitas, tallos secos.
- g) Se han realizado las rutinas de los riegos de manera manual o por goteo según aconseje la planta y el suelo de la misma.
- h) Se han identificado los espacios utilizados por los animales de compañía.
- i) Se han interpretado las etiquetas sobre la alimentación y otras necesidades de las mascotas.
- j) Se han seguido las instrucciones sobre el cuidado y alimentación de las mascotas dependiendo de sus características.
- k) Se han identificado las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- l) Se han respetado las normas higiénicas y sanitarias.

Duración: 150 horas

Contenidos:

1. La organización de las tareas domesticas.
 - La presencia de personas, mascotas y plantas en el domicilio.
 - El orden en la realización de las tareas de limpieza. Criterios.
 - El tiempo y frecuencia de la ejecución de las tareas.
 - Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 - Los espacios a limpiar
 - La cocina: electrodomésticos, armarios y mobiliario
 - Los baños: azulejos, sanitarios...
 - Las habitaciones
 - El salón.
 - La terraza, los pasillos, la despensa...
2. Limpieza del domicilio particular.
 - La adaptación al cliente.
 - El equipo básico de limpieza:
 - Eliminación y clasificación de residuos y basuras del domicilio.
 - El cuidado del medio ambiente.
3. Técnicas y procedimientos de limpieza e higiene de superficies y elementos circundantes.
 - Técnicas de limpieza de techos, paredes y suelos...
 - Técnicas de limpieza de puertas, ventanas, cristales, persianas, rejas...
4. Técnicas y procedimientos de limpieza e higiene en aseos y cocinas.
 - El aseo, la higiene y la desinfección de las superficies en el domicilio.
 - Técnicas de limpieza, higiene y desinfección de azulejos, sanitarios, griferías...
 - Técnicas de limpieza, desinfección e higiene de la cocina, fogones, paredes, armarios, muebles...
5. Mantenimiento de materiales y productos de limpieza
 - Mantenimiento del equipo básico de limpieza:
 - Materiales y utensilios de limpieza: Escobas, Fregonas, cubos, recogedores, gamuzas...
 - Productos de limpieza.
 - Características y tipos.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

- Modos de utilización, dosificación y riesgos asociados.
 - Manipulación, etiquetaje y toxicidad de los productos.
 - Almacenaje de los mismos.
 - Los electrodomésticos destinados a la limpieza.
 - Características. Manipulación.
 - Consejos de uso, funcionamiento y mantenimiento.
6. Plantas y mascotas.
- Cuidados básicos y mantenimiento de todos los elementos vegetales.
 - Adecuación de las plantas, según sus características, al espacio.
 - Tipos de riego.
 - Limpieza y conservación de los pequeños útiles.
 - Tipos de mascotas más comunes. Características.
 - Limpieza y cuidados básicos de las mascotas y sus habitáculos.

Orientaciones pedagógicas:

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

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.

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 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.
- La prevención de riesgos para la salud y el medioambiente.
- La aplicación de técnicas sencillas en el cuidado y conservación de plantas y mascotas.

MÓDULO PROFESIONAL: Limpieza básicas y acondicionamiento del mobiliario

Código: C1848

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

RA 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 observado la presencia de personas como condicionante de la limpieza.
- b) Se ha adecuado la actuación a desarrollar ante esta situación.
- c) Se ha preparado la intervención teniendo presente también la presencia de plantas, animales o mascotas en el domicilio.
- d) Se ha planteado una secuenciación de las actividades a realizar.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

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.

RA 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 vinculándolos a las características de cada material utilizado en la fabricación del mobiliario.
- b) Se ha definido las técnicas de higiene adecuadas a cada caso.
- c) Se ha identificado el tipo de material del que se compone el mobiliario seleccionando el procedimiento de limpieza adecuado.
- d) Se ha elegido el útil, pequeño electrodoméstico y el producto (si fuera necesario), adecuado para cada actividad y que no dañen el medio ambiente.
- e) 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.
- f) Se han estudiado las características de los productos según su utilidad, modo de empleo, dosificación y grado de peligrosidad
- g) Se han realizado tareas de mantenimiento y limpieza de los útiles y materiales empleados.
- h) 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.
- i) Se han realizado pequeñas reparaciones en los útiles empleados, o en los materiales como cambio de bombillas, etc.

RA3.: 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 han retirado los elementos situados encima del mobiliario a limpiar, evitando mover o recolocar cualquier otro objeto y / o material.
- b) Se ha respetado la ubicación y disposición de cuanto hubiera.
- c) Se han seleccionado los útiles, productos y tratamiento para aplicar en función de las características del mobiliario y de los objetos existentes.
- d) Se han efectuado las operaciones de limpieza, sin alterar ni afectar a las cualidades iniciales del mobiliario.
- e) Se ha comprobado periódicamente el estado y la cantidad existente de los materiales y productos destinados para la limpieza.
- f) Se ha dispuesto el mobiliario y elementos básicos facilitando su accesibilidad de los usuarios.
- g) 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.
- h) Se han considerado los posibles riesgos para la salud derivados de la aplicación de productos tóxicos.
- i) Se han previsto los riesgos laborales: ergonómicos, caídas, etc.
- j) Se ha realizado de forma responsable el consumo de agua y energía.

RA 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.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

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.

Duración: 90 horas.

Contenidos:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.

Orientaciones pedagógicas.

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

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

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: barrido, fregado, aspirado, limpieza del polvo, encerado, etc., según los grados de suciedad del mobiliario a limpiar y sus características.

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 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 PROFESIONAL: Elaboración básica de alimentos de cocina doméstica en todas sus fases

Código: C1849

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

RA 1.: Realiza la compra de alimentos y productos para surtir y reponer la despensa, de acuerdo a un presupuesto establecido, observando las fechas de caducidad.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las existencias de la despensa para detectar las necesidades de las mismas, verificando las fechas de caducidad de los productos almacenados.

b) Se ha analizado la documentación publicitaria, tanto impresa como virtual, de diversos centros comerciales y servicios.

c) Se han identificado y seleccionando los productos más recomendados por su relación calidad/ precio.

d) Se ha confeccionado la lista de la compra, y estudiado los factores que la determinan.

e) Se ha evaluado el ajuste del gasto a la previsión establecida.

f) Se han manejado diferentes tipos de compra: virtual, por teléfono o personalmente.

g) Se ha realizado el proceso de la compra conforme a la lista dada para garantizar las existencias, verificando la fecha de caducidad y el estado de los productos que se adquieren.

h) Se han transportado los productos para su posterior almacenaje, garantizando la integridad de los mismos.

i) Se han identificado y justificado los lugares apropiados para su colocación y correcto almacenaje, teniendo en cuenta las características de los mismos, las condiciones de conservación y la accesibilidad.

RA 2.: Utiliza con destreza el menaje y pequeños electrodomésticos que conforman la dotación habitual en la cocina de un domicilio particular.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la preparación y / o conservación de alimentos, explicando las funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento necesarios.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

b) Se ha justificado la utilización de los utensilios de cocina en función del tipo de preparación culinaria que se vaya a elaborar.

c) Se ha manipulado correctamente los utensilios de uso habitual en la cocina del domicilio particular.

d) Se ha efectuado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados durante el proceso de preparación de los menús.

e) Se ha realizado el mantenimiento de uso de los equipos / pequeños electrodomésticos de cocina de acuerdo con las instrucciones aportadas por el fabricante.

f) Se han aplicado las normas y procedimientos de utilización de los equipos y pequeños electrodomésticos de cocina para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

RA 3.: Aplica las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús en función de las características de los miembros de la unidad familiar.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las recetas de cocina, adecuando las cantidades y los tiempos que se deben utilizar en función del número de comensales y de sus necesidades específicas.

b) Se han descrito los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado... de los diferentes productos que integran la alimentación habitual en el domicilio

c) Se han explicado las técnicas culinarias básicas de aplicación a la cocina familiar: cocción, escaldado, hervido, fritura, estofado, asado... indicando en cada caso las fases de aplicación, los procedimientos y modos operativos, tiempos de preparación, temperaturas.

d) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.

e) Se ha empleado el menaje, utensilios y electrodomésticos precisos para el resultado que se espera obtener.

f) Se han realizado esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo: ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas, entremeses aperitivos...

g) Se han realizado elaboraciones elementales de cocina: vegetales, legumbres, arroz, pastas, carnes, pescados, mariscos...

h) Se han elaborado guarniciones y decoraciones culinarias sencillas siguiendo los procedimientos establecidos...

i) Se han preparado primeros platos, segundos y postres, adecuados a la dieta de los miembros de la unidad familiar.

j) 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.

k) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.

l) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

m) Se han realizado las técnicas de etiquetado en caso necesario.

n) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

RA 4.: Realiza 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.

Criterios de evaluación:

a) Se han limpiado la vajilla y utensilios empleados en el proceso de elaboración, cocinado y consumo, retirando previamente los restos de comida, para permitir su posterior utilización.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

b) Se ha adecuado el procedimiento de lavado "a mano" o con electrodomésticos al tipo de material a limpiar para conservar sus características, garantizando en todo el proceso el uso racional del agua y detergentes.

c) Se han clasificado los residuos generados para su posterior depósito en contenedores habilitados a tal fin, favoreciendo el reciclaje de los mismos.

d) Se han limpiado y acondicionado 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 colocado la vajilla y los utensilios limpios y secos de nuevo en los muebles habilitados al efecto, manteniendo el orden en la cocina, para su posterior utilización.

f) Se han limpiado e higienizado las superficies para su posterior utilización.

g) Se ha organizado el espacio de la cocina para permitir su posterior uso, verificando su orden y limpieza.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico -sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 120 horas.

Contenidos:

1. Técnicas de compra y almacenaje de alimentos y productos para el domicilio.

— Procedimientos de compra: necesidades del hogar, presupuesto y capacidad de almacenamiento.

— Lista de la compra.

— Publicidad y ofertas.

— Etiquetaje.

— Establecimientos: tipos. Otras formas de compra por comodidad.

— 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.

2. La cocina:

— Equipamiento básico de la cocina.

— Menaje y utensilios

— Pequeños electrodomésticos

— Manual de instrucciones y utilización.

— Documentos relacionados con la producción de alimentos.

— Descripción, interpretación de la información contenida en recetas, fichas técnicas, etc.

3. Elaboración de alimentos en el domicilio.

— La materia prima: los alimentos

— La manipulación de los alimentos: las causas de la contaminación, las infecciones tóxicas alimentarias.

— Técnicas domésticas básicas de cocina: asar, cocer, freír, picar, pelar...

— Elaboración de menús básicos y sencillos.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

4. 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 y la energía.
- Residuos y reciclaje: tipos, clasificación, retirada, contenedores.
- Prevención de riesgos:
 - 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 la formación 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 esta función incluye aspectos como:

- Realizar la compra de alimentos y productos, según un presupuesto observando 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 los útiles, superficies, vajilla y demás elementos utilizados en los procesos de elaboración de los 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 los útiles, productos y pequeños electrodomésticos destinados en los procesos de elaboración de los alimentos
- La aplicación de las técnicas de preparación, limpieza y elaboración y conservación los alimentos.
- La prevención de riesgos para la salud y el medioambiente.

MÓDULO PROFESIONAL: Acondicionamiento básico de camas, prendas de vestir y ropa de hogar

Código: C1850

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

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 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 al revés y se han retirado los posibles objetos, se han cerrado las cremalleras, desabrochado los botones, 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.

h) Se ha tendido la ropa en el espacio habilitado para ello para lograr su secado, garantizando su colocación, o empleando la máquina secadora siguiendo las indicaciones del fabricante.

i) Se ha recogido la ropa verificando que está seca, y se clasifica en función de la necesidad de su posterior planchado.

RA 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 y guardado la ropa que no requiere planchado, velando por el mantenimiento del orden en el armario, o mobiliario destinado al efecto.

c) Se ha preparado la mesa de planchado, los productos, etc. 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 utilizando el procedimiento y la temperatura acorde al tejido, y al tipo de prenda, para estirarla, asentarla o darle brillo, previniendo los riesgos derivados de su utilización.

g) Se ha distribuido y colocado la ropa planchada en los armarios 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.

RA 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.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

b) Se han identificado y detectado los pequeños agujeros, desgarros, corchetes y 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 en el lugar previsto para mantener organizado el costurero o similar.

RA 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 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 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 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.

Duración: 120 horas.

Contenidos:

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

— Etiquetaje: interpretación de iconos.

— Electrodomésticos y accesorios: manual de instrucciones y utilización y mantenimiento.

— Etiquetado energético de los electrodomésticos.

— Separación y clasificación de la ropa.

— Productos, tipos, características y utilización.

— Procedimientos de secado y tendido. Consejos.

2. 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.

— Tipos de prendas y de materiales: algodón, terciopelo...

— Técnicas de planchado: horizontal, vertical, según las características y el tipo de prenda.

3. 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 domesticas de cosido básico manual.

4. Preparación de camas en el domicilio.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

- 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.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de efectuar los procesos de lavado, 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 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, 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 PROFESIONAL: Prácticas de Formación en Centros de trabajo

Código: C1851

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

RA 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 y responsabilizado de las tareas que debe desarrollar, comunicándose de manera eficaz con el usuario.
- d) Se han identificado las necesidades espaciales y / o materiales del domicilio para la actuación posterior.
- e) Se han planificado las actividades a realizar siguiendo un orden, una intensidad, una secuenciación y una temporalización, etc. y priorizando las necesidades.
- f) Se ha seleccionado los útiles, materiales, productos y técnicas más adecuados al momento y a la necesidad.
- g) Se ha supervisado el estado de orden, limpieza, mantenimiento de espacios, mobiliario, enseres de uso personal y ropa del hogar.
- h) Se ha actuado aplicando las normas de seguridad y de prevención de riesgos laborales.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

RA 2.: Ejecuta y mantiene unas condiciones higiénicas y saludables del domicilio 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 respetado 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.

RA 3.: Organiza y realiza las tareas relacionadas con la alimentación: compra, elaboración, conservación, etc. de los alimentos, de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad.

Criterios de evaluación.

- a) Se han aplicado las diferentes técnicas de compra ajustándose al presupuesto y a las necesidades.
- b) Se ha realizado un uso y mantenimiento adecuado de los electrodomésticos.
- c) Se han interpretado sencillas recetas culinarias.
- d) Se han desarrollado actividades dirigidas a la elaboración de la alimentación familiar, utilizando las técnicas básicas de asado, cocido, cocido con microondas, fritura, hervido, etc.
- e) Se han organizado, manipulado y almacenado los productos adquiridos para preservar la conservación de los mismos, manteniendo la higiene en todos los procesos.
- f) Se han elaborado los alimentos para su consumo o conservación posterior, respetando los tiempos y las normas de conservación.
- g) Se han previsto los posibles riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos.
- h) Se ha interpretado el etiquetado nutricional de los alimentos envasados: ingredientes, aditivos, modo de empleo, fecha de caducidad...
- i) Se ha procedido a la limpieza de vajilla, útiles, electrodomésticos y espacios, reordenando el espacio y sus elementos una vez finalizado el proceso.
- j) Se han mantenido y respetado las normas de higiene, seguridad alimentaria y salud laboral.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

RA 4.: Limpia, mantiene y coloca la ropa incluyendo las tareas de compra, lavado, tendido, planchado, acondicionamiento de camas, etc., así como cosido, repasado de botones, o reparación de algún roto.

Criterios de evaluación.

- a) Se han interpretado las etiquetas, símbolos y las recomendaciones del fabricante.
- b) Se han aplicado las normas y procedimientos de utilización de los electrodomésticos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- c) Se han realizado las técnicas de lavado, planchado, repasado de ropa según las características y necesidades..
- d) Se ha seleccionado la ropa por su color, composición, temperatura de lavado, velocidad de centrifugación, planchado con o sin vapor..
- e) Se han elegido los detergentes, lejías y productos blanqueadores suavizantes adecuados.
- f) Se han realizado procedimientos de limpieza y desinfección de la lencería, en caso necesario.
- g) Se han desarrollado actividades de orden y colocación de la ropa en los armarios correspondientes.
- h) Se ha comprobado el correcto estado de las prendas, procediendo a su reparación si fuese necesario.
- i) Se han colocado los productos y materiales utilizados en los lugares destinados a cada caso.
- j) Se han efectuado las técnicas de preparación y apertura de las camas, manteniendo las condiciones higiénicas que debe cumplir el entorno de los usuarios.
- k) Se ha descrito los diferentes tipos de ropa de cama, describiendo las técnicas de doblaje y de preparación para una posterior utilización.
- l) Se han aplicado las normas de higiene y salud laboral.

RA 5.: 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 antes de lo establecido sin justificación.
- c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.
- d) Se ha coordinado, informado de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
- e) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.
- 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 reto de los miembros del equipo.
- 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 con las instrucciones y procedimientos establecidos, cumpliendo 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.

Duración: 150 horas

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99



ANEXO III

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS:

Espacios

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacio formativo	Superficie m ² 15 alumnos.	Superficie m ² 10 alumnos.
Aula polivalente	40	30
Taller	80	60

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	<ul style="list-style-type: none"> - PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. - Medios audiovisuales.
Taller	<ul style="list-style-type: none"> - Equipamiento mínimo de: cocina, dormitorio, salón y baño. - Equipo básico de limpieza: <ul style="list-style-type: none"> o Escobas de varios tipos, cepillos, mopas... o Recogedores o Fregonas o Cubos y palanganas o Esponjas, estropajos y bayetas o Gamuzas, trapos y plumeros... - Productos de limpieza: <ul style="list-style-type: none"> o Limpiadores. Desinfectantes. Abrillantadores. Desengrasantes. Capta-polvos. o Otros productos como desatascadores, ambientadores, limpia cristales, limpia muebles, lavavajillas... o Productos caseros: Zumo de limón, vinagre, bicarbonato, y alcohol... - Electrodomésticos: <ul style="list-style-type: none"> o Aspiradora, accesorios. Modelos o Lavavajillas. o Lavadora o Secadora o Plancha o Frigorífico o Placas de cocina o Campana extractora

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99



GOBIERNO
de
CANTABRIA
Consejería de Educación

	<ul style="list-style-type: none">○ Microondas○ Horno○ Licuadora, picadora, freidora, tostadora, sandwichera...- Utensilios complementarios:<ul style="list-style-type: none">○ Vajilla.○ Cubertería.○ Cristalería○ Batería de cocina.○ Utilaje...- Ropa de hogar: sábanas, mantas, colchas, fundas...- Equipo de costura: tijeras hilos...
--	--

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

ANEXO IV

Profesorado: Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante Técnico en Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario.

Módulo Profesional	Especialidad del Profesorado	Cuerpo
C1847. Limpieza básica y mantenimiento de domicilios particulares.	Servicios a la comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional
C1848. Limpieza básica y acondicionamiento del mobiliario interior.	Servicios a la comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional
C1849. Elaboración básica de alimentos de cocina doméstica en todas sus fases	Servicios a la comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional
C1850. Acondicionamiento básico de camas, prendas de vestir y ropa del hogar.	Servicios a la comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional
C1851. Fase de Prácticas en Centros de trabajo	Servicios a la comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99

Titulaciones:

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante Técnico en Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos profesionales	Titulaciones
C1847. Limpieza básica y mantenimiento de domicilios particulares	Título de Técnico Superior o equivalente, Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. En el caso de no existir dicha correspondencia en ningún título de los anteriores, excepcionalmente podrá ser impartido por quienes estando en posesión de alguna de las titulaciones indicadas anteriormente posean una experiencia laboral de al menos tres años en actividades relacionadas con la formación asociada a los módulos profesionales del perfil del programa.
C1848. Limpieza básica y acondicionamiento del mobiliario interior.	
C1849. Elaboración básica de alimentos de cocina doméstica en todas sus fases.	Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar en los centros de titularidad pública a profesionales que desarrollen su actividad en el ámbito laboral y que estén en posesión de los siguientes requisitos:
C1850. Acondicionamiento básico de camas, prendas de vestir y ropa del hogar.	Formación académica mínima de Técnico Superior relacionada con la formación asociada a los módulos profesionales del perfil del programa.
C1851. Fase de Prácticas en Centros de Trabajo.	Experiencia laboral de al menos tres años en actividades profesionales relacionadas con la formación asociada a los módulos profesionales del perfil del programa.

MARTES, 25 DE MAYO DE 2010 - BOC NÚM. 99



ANEXO V

Relación de las unidades de competencia con los módulos profesionales.

Módulos profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones profesionales que incluye el Programa:

Unidad de competencia	Módulo profesional.
UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.	C1847. Limpieza básica y mantenimiento de domicilios particulares
UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.	C1849. Elaboración básica de alimentos de cocina doméstica en todas sus fases.
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.	C1850. Acondicionamiento básico de camas, prendas de vestir y ropa del hogar.
UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.	C1848. Limpieza básica y acondicionamiento del mobiliario interior.

2010/7576

CVE-2010-7576