

* * * * *

Instituto de Consumo de Castilla-La Mancha

Resolución de 25-11-2008, del Instituto de Consumo de Castilla-La Mancha, por la que se da publicidad a determinadas acreditaciones de Inspectores Locales de Consumo.

Con base a lo estipulado por el art. 24.2 y 25.1 de la ley 11/2005, de 15 de diciembre, del Estatuto del Consumidor de Castilla-La Mancha este Instituto de Consumo ha resuelto:

Dar publicidad a las acreditaciones que se relacionan, efectuadas en su día por los respectivos Alcaldes o Presidentes de Entidades Locales y Mancomunidades, en virtud de las atribuciones que les confiere el artículo 25.2.g de la Ley 7/1985 de Bases de Régimen Local y el artículo 6.2.b de la ley 11/2005 de 15 de diciembre del Estatuto de los Consumidores de Castilla-La Mancha:

Nombre de la Inspectora: Fabiola Martínez Alcántara
 Ámbito Territorial de Actuación: OMIC de Priego
 Fecha Acreditación: 23-04-2008

Nombre del Inspector: Leví Esteban Ballesteros Huete
 Ámbito Territorial de Actuación: OMIC de Mancomunidad La Grajuela
 Fecha Acreditación: 23-04-2008

Nombre de la Inspectora: Eva María Moreno Soriano
 Ámbito Territorial de Actuación: OMIC de Cañete
 Fecha Acreditación: 13-11-2008

Nombre de la Inspectora: M^{ra} Begoña Muñoz Castellanos
 Ámbito Territorial de Actuación: OMIC de Mancomunidad Vega de Guadazaón
 Fecha Acreditación: 30-11-2008

Toledo, 25 de noviembre de 2008

El Director del Instituto de
 Consumo de Castilla-La Mancha
 JESÚS MONTALVO GARRIDO

* * * * *

Consejería de Educación y Ciencia

Resolución de 21-11-2008, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se regula el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone que corresponde a las Administraciones educativas organizar programas de cualificación profesional inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas, podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración, y en general, personas con riesgo de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 69/2007, de 28 de mayo, establece y ordena el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y establece en su artículo 15 que los programas de cualificación profesional inicial impartirán las competencias relativas al perfil profesional que se determine de acuerdo con el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como que la organización de la oferta incluirá modalidades diferentes con el fin de satisfacer las necesidades personales, sociales y educativas del alumnado y se realizará de forma directa o mediante acuerdos con otras instituciones y con la Administración local.

Una vez creado el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales así como publicados los Reales Decretos por los que se establecen las cualificaciones que forman parte de dicho catálogo, así como la formación mínima asociada a cada unidad de competencia, y reguladas por Orden de 4 de junio de 2007, de la Consejería de Educación y Ciencia, las directrices generales de los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, procede que la Dirección General de Formación Profesional, regule de manera específica cada uno de los programas de cualificación profesional inicial y determine los diversos aspectos de la ordenación académica de estas enseñanzas.

Por todo ello y en virtud del Decreto 141/2008, de 9 de septiembre, por el que se establece la estructura orgánica y la distribución de competencias de la Consejería de Educación y Ciencia, resuelvo:

Primero.- Objeto.

La presente Resolución tiene por objeto regular el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario, incluido en la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Segundo. Competencias básicas y perfil profesional.

El programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario tiene como objetivo el desarrollo de, además de las competencias básicas establecidas en la Orden de 4 de junio de 2007, la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales específicas relacionadas en el anexo I de esta Resolución.

Tercero.- Cualificaciones profesionales incluidas en el Programa.

El programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario incluirá las cualificaciones profesionales y unidades de competencia que se relacionan, junto al entorno profesional de este perfil, en el anexo II de esta Resolución.

Cuarto.- Módulos que forman parte del Programa.

1. Forman parte del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario, además de los módulos formativos de carácter general a que se refiere la disposición décima de la Orden de 4 de junio de 2007, los siguientes módulos profesionales:

- a) Limpieza y mantenimiento de paredes, suelos y cristales.
- b) Compra, organización, manipulación, cocinado y conservación de alimentos y productos en el hogar.
- c) Lavado, planchado y remiendo y/o costura de prendas de vestir y ropa de hogar, y preparación de camas.
- d) Limpieza del mobiliario interior.
- e) Formación en centros de trabajo.

A título orientativo, los contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, así como las orientaciones pedagógicas de cada uno de los módulos profesionales se relacionan en el anexo III. En todo caso se respetará la formación mínima asociada a cada unidad de competencia según lo establecido en los distintos Reales Decretos por los que se establecen las cualificaciones incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

2. La relación entre los anteriores módulos profesionales y las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el programa son las establecidas en el anexo IV.

Quinto. Duración.

1. La duración de este programa estará comprendida entre 960 y 1050 horas desarrolladas en un curso académico conforme a la distribución horaria establecida, para los Institutos de Educación Secundaria y los Institutos de Educación Secundaria Obligatoria, en el anexo V.

2. En los centros y aulas de educación para personas adultas así como en el resto de centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas a la educativa, se adaptarán los horarios establecidos en el anexo V a sus propias características y organización, respetando la duración mínima establecida en la Orden de 4 de junio de 2007.

Sexto. Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado para la impartición de los módulos profesionales que conforman el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario serán, preferentemente, las establecidas en el anexo VII de esta Resolución.

2. Las titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el programa para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa son las establecidas en el anexo VIII.

3. Las especialidades del profesorado para la impartición de los módulos formativos de carácter general así como, en su caso, los módulos voluntarios de este programa son los establecidos en la disposición decimoséptima de la Orden de 4 de junio de 2007.

Séptimo.- Formación práctica en centro de trabajo.

1. El módulo de formación práctica en centro de trabajo se desarrollará, preferentemente durante las últimas cinco semanas del curso, una vez superados el resto de módulos que forman parte del programa, con una duración total de 150 horas. Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de este módulo son los que se establecen en el anexo III.

2. No obstante lo anterior, el equipo educativo podrá programar el desarrollo del módulo de formación práctica en centro de trabajo, bien de manera intensiva en un período distinto al especificado en el punto anterior, o bien de forma simultánea al desarrollo del resto de módulos, cuando así lo requiera la existencia de puestos vacantes en empresas e instituciones del entorno, las características propias del alumnado u otras circunstancias que lo justifiquen.

3. El Director del centro designará al tutor del módulo de formación práctica en el centro de trabajo de entre los profesores que integran el equipo educativo del programa, en función de la disponibilidad horaria. La designación recaerá preferentemente sobre el profesor que imparta los módulos profesionales, pudiendo realizarse estas funciones de tutoría de manera compartida entre todos los docentes que participan en el programa. El profesor designado empleará entre dos y tres períodos lectivos semanales para el desempeño de sus funciones.

4. El acceso del alumnado al desarrollo del módulo de formación práctica en centro de trabajo será decidido para cada alumno y alumna por el equipo docente del programa en función de las características de cada uno de ellos, el grado de aprovechamiento individual del programa, la existencia de puestos formativos en empresas e instituciones del entorno y su adecuación a las características del programa y a las competencias profesionales de la cualificación o cualificaciones.

5. Quedarán exentos de la realización de este módulo quienes acrediten una experiencia laboral relacionada con la cualificación contenida en el programa de un mínimo de 6 meses. Para ello los alumnos y alumnas deberán acreditar dicha experiencia mediante la siguiente documentación:

- a) Certificación de la Tesorería General de la Seguridad social o de la mutualidad laboral a la que estuviera afiliado, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de

cotización) y el período de contratación, o en su caso el período de cotización en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos.

b) Certificación de la empresa o empresas en las que hubiera adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración del contrato, la actividad desarrollada, y el período de tiempo en el que se ha desarrollado dicha actividad. En el caso de trabajadores por cuenta propia, Certificado de la inscripción en el censo de Obligados Tributarios así como memoria descriptiva de la actividad desarrollada.

6. La realización del módulo de formación práctica en centro de trabajo requerirá la celebración del correspondiente convenio de colaboración entre el centro educativo y cada empresa en la que vaya a desarrollarse, en los mismos términos y con los mismos procedimientos previstos para la realización del módulo de Formación en Centros de Trabajo en los Ciclos Formativos de grado medio y de grado superior de formación profesional en la normativa vigente en la comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

7. Los alumnos que no cursen el módulo de formación práctica en centro de trabajo, bien por exención, o bien por no superar el resto de módulos o, aún superándolos, por decisión del equipo educativo, continuarán las actividades lectivas de todos y cada uno de los módulos que forman parte del programa de cualificación profesional inicial hasta la finalización del curso.

Octavo.- Distribución horaria de los módulos específicos incorporados al segundo curso de los programas de cualificación profesional inicial de la modalidad de programas de dos años académicos.

1. Según se establece en la Resolución de 21 de abril de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se regula la organización del segundo curso de los programas de cualificación profesional inicial de la modalidad de programas de dos años académicos, en centros sostenidos con fondos públicos que imparten enseñanzas de educación secundaria obligatoria en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, el currículo de los módulos específicos será el establecido en las Resoluciones de la Dirección General de Formación Profesional por la que se regulan los diferentes programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

2. La distribución horaria del segundo curso de los programas de cualificación profesional inicial de la modalidad de programas de dos años académicos que incorpora, como módulos específicos, la cualificación de nivel I de empleo doméstico, será la establecida en el anexo VI.

Noveno.- Adaptación para Programas de Inclusión Laboral para alumnos con necesidades educativas especiales.

Los centros públicos o privados autorizados a la impartición de programas de cualificación profesional inicial en la modalidad de programa de inclusión laboral para el alumnado con necesidades educativas especiales, adaptarán

la organización, duración y currículo de este programa, contenido en esta Resolución, a las peculiaridades propias de esta modalidad.

Décimo.- Constitución de grupos.

1. El alumnado del programa se organizará en grupos con un máximo de quince alumnos y alumnas y un número mínimo que vendrá determinado por la tipología y tamaño del centro, ubicación y al tipo de alumnado que escolariza el centro

2. En las modalidades de Aula Profesional y de Taller Profesional podrán incorporarse de manera excepcional un máximo de dos alumnos con necesidades educativas especiales a estos programas, siempre que tengan, con carácter general, 16 años cumplidos en el año natural de inicio del programa.

Undécimo.- Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos necesarios, a título orientativo, para el desarrollo de las enseñanzas de este programa de cualificación profesional inicial son los que se relacionan en el anexo IX.

Toledo, 21 de noviembre de 2008

La Directora General de Formación Profesional
PILAR COLLADO GARCÍA

Anexo I

Competencia general y competencias profesionales, personales y sociales del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario

Competencia general.

Realizar las tareas de limpieza de superficies y mobiliario en la vivienda, edificios y locales empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos necesarios para garantizar la higienización y mantenimiento de estos lugares, cumpliendo con la normativa sobre riesgos laborales. Realizar las tareas de elaboración de alimentos, de lavado y planchado, cosido básico manual y preparado de camas en la vivienda, seleccionando y empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos que permitan 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.

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) Seleccionar las tareas de limpieza vinculadas a los distintos tipos de intervención tras la observación del centro de trabajo, para adecuarlas a las características del entorno y contemplando los riesgos derivados de la actuación.

- b) Detectar las posibles actuaciones acordes a las superficies a tratar, seleccionando útiles y procedimientos para conseguir su limpieza y desinfección, teniendo en cuenta los aspectos condicionantes para su actuación.
- c) Identificar la ubicación previa de los enseres, así como de puertas, ventanas o aberturas disponibles actuando conforme a los mismos, para realizar la ventilación del espacio.
- d) Ejecutar la limpieza de suelos, paredes y techos corroborando la retirada de suciedad y residuos, para garantizar la eficacia y calidad de la intervención.
- e) Seleccionar el tratamiento a aplicar en función del tipo de mobiliario que se encuentra en el espacio a intervenir, empleando los útiles y productos necesarios y observando los aspectos que condicionan la actuación para alcanzar los resultados esperados.
- f) Eliminar los residuos situados en las papeleras comprobando su total vaciado para facilitar su ulterior utilización.
- g) Higienizar y/o desinfectar los aseos aplicando técnicas y productos de limpieza, para garantizar el resultado.
- h) Preparar la superficie acristalada y el espacio para realizar la limpieza de cristales determinando los productos, útiles y máquinas para la misma.
- i) Seleccionar el procedimiento y ejecutar la limpieza de cristales y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas) empleando útiles y productos para alcanzar los resultados previstos, y evitando los riesgos derivados de la acción.
- j) Llevar a cabo la limpieza del mobiliario y alfombras, seleccionando los útiles, productos y procedimiento a emplear, acordes al material constituyente, para garantizar tanto la eliminación de residuos y manchas como la higienización.
- k) Emplear los útiles, máquinas, accesorios y productos de limpieza siguiendo las recomendaciones del fabricante, para garantizar la mayor eficacia y mantenimiento de los mismos.
- l) Realizar la compra de alimentos y productos para surtir y reponer la despensa de acuerdo a un presupuesto establecido y observando las fechas de caducidad.
- m) Organizar, manipular y almacenar los productos adquiridos en los espacios habilitados para preservar la conservación de los mismos y manteniendo la higiene en todo el proceso.
- n) Cocinar los alimentos, en función de la planificación, para su consumo posterior respetando los tiempos de preparación y normas de conservación.
- ñ) 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.
- o) 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.
- p) Realizar el planchado de la ropa para garantizar su higiene, conservación y estética efectuando su posterior distribución.
- q) 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.
- r) Preparar las camas contribuyendo al descanso, limpieza y orden para permitir su utilización.
- s) Cumplir las normas en materia de seguridad, seguridad alimentaria y salud laboral que contempla la legislación vigente.
- t) 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.
- u) 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.
- v) Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo en el que está integrado y participar activamente en la organización y desarrollo de las tareas colectivas para la consecución de los objetivos asignados, manteniendo una actitud tolerante y respetando el trabajo de los demás compañeros.
- w) Resolver problemas y tomar decisiones individuales, siguiendo normas establecidas o procedimientos definidos dentro del ámbito de su competencia, consultando dichas decisiones cuando su repercusión sea importante.

Anexo II

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario

Cualificaciones profesionales completas:

- Empleo doméstico SSC413_1 (RD1179/2008), 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:

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

UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.

Entorno profesional.

Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como ajena en el ámbito público y privado, en el sector

de la limpieza e higienización de domicilios particulares, edificios y locales.

Se ubica en el ámbito público y privado, en diferentes centros e instalaciones y sus respectivos equipamientos desarrollando funciones de limpieza. Y en el sector doméstico en las siguientes actividades productivas: limpieza y mantenimiento del domicilio, lavado, planchado, cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, preparación de camas y compra y elaboración básica de alimentos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes que puede desempeñar son los siguientes:

- Limpiador/a.
- Especialista de limpieza.
- Limpiador de cristales.
- Cocinero/a doméstico/a.
- Planchador/a doméstico/a.
- Empleado/a de hogar.

Anexo III

Currículo de los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario

Módulo Profesional: Limpieza y mantenimiento de paredes, suelos y cristales.

Código: PCPI SSC 101

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Aplica técnicas de limpieza en cristales de ventanas y marcos circundantes, seleccionando útiles y productos acordes, comprobando su eficacia, utilidad y evitando los riesgos de la tarea.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y explicado las condiciones especiales de riesgo, desde el punto de vista de la altura determinando las actuaciones para su prevención.
- b) Se han descrito las características de los cristales de las ventanas y los marcos circundantes, valorando el tipo de limpieza y los materiales constituyentes, su ubicación y el tipo de suciedad, para vincularlo al procedimiento de limpieza.
- c) Se ha explicado el procedimiento de limpieza de acuerdo a las características de los cristales de las ventanas y los marcos circundantes, describiendo útiles y productos de limpieza doméstica.
- d) En un supuesto práctico de limpieza de cristales de ventanas y sus marcos circundantes:
 - Se ha extraído información relevante para llevarla a cabo, especificando la secuencia de la tarea, el tiempo estimado de ejecución y las medidas de prevención para evitar posibles accidentes.
 - Se han elegido el útil y el producto justificando la elección.
 - Se ha aplicado el procedimiento empleando, los útiles y productos seleccionados.

e) Se ha descrito la forma de revisar los cristales de las ventanas y los marcos circundantes, detectando restos de suciedad, que han podido quedar después de la limpieza, y se ha explicado el procedimiento a seguir para corregir errores.

2. Aplica los procedimientos para limpiar paredes, puertas, rodapiés y ornamentos de viviendas, seleccionando útiles y productos de uso doméstico más acordes al contexto y a la actuación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la forma de llevar a cabo la ventilación de espacios considerando el tiempo indispensable.
 - b) Se han reconocido las características a tener en cuenta para llevar a cabo la limpieza de paredes, puertas, rodapiés y ornamentos, valorando los diversos materiales constituyentes.
 - c) Se ha identificado la forma de realizar la limpieza de paredes, puertas, rodapiés y ornamentos, determinando las acciones, seleccionando y aplicando útiles y productos específicos, y previniendo los riesgos derivados de la acción.
 - d) Se han descrito las condiciones para el almacenamiento de los productos de limpieza domésticos teniendo en cuenta sus características y prevención de posibles riesgos.
 - e) Se han explicado y puesto en práctica las técnicas de limpieza de barrido, fregado, pasado de mopa, aspirado y desempolvado, relacionándolos con el tipo de material al que se aplican.
 - f) Se ha relacionado el procedimiento de limpieza de manchas con las superficies donde se suelen encontrar poniendo práctica su limpieza.
 - g) Se ha realizado una tabla de frecuencia de limpieza de una vivienda tipo valorando los tiempos.
 - h) A partir de un supuesto práctico de limpieza de paredes, puertas, rodapiés y ornamentos:
 - Se ha extraído la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza observando el contexto de actuación.
 - Se ha definido la secuencia y el tiempo estimado de ejecución de la tarea para lograr los resultados esperados.
 - Se ha identificado el tipo de material constituyente y se ha ajustado la técnica de limpieza al mismo.
 - Se han seleccionado los útiles y productos necesarios y se ha efectuado la dosificación del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones.
 - Se han aplicado la técnica, útil y producto adecuados, verificando la consecución de los resultados esperados.
3. Aplica procedimientos de limpieza de suelos y alfombras de una vivienda, seleccionando útiles y productos para conseguir el efecto deseado verificando su logro.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha explicado la forma de examinar el espacio de actuación para organizar la limpieza de suelos y alfombras, garantizando la conservación de los mismos en función de sus materiales constituyentes y previendo los riesgos asociados a las tareas.

b) Se han reconocido y diferenciado los tipos de suelos y alfombras, atendiendo a sus materiales constituyentes a partir de la presentación de muestras y vinculándolos a los diferentes procedimientos de limpieza.

c) Se han explicado las técnicas de limpieza de suelos de la vivienda: aspirado, desempolvado, barrido, fregado, uso de la mopa, relacionándolos con el tipo de material al que se aplican.

d) Se ha justificado la selección de útiles electromecánicos de fácil manejo y del producto de uso doméstico en función del tipo de material a limpiar.

e) Se ha explicado el proceso a seguir en la limpieza de suelos y alfombras en una vivienda tipo valorando la actuación.

f) En un supuesto práctico:

- Se ha extraído información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza de suelos, alfombras, observando el contexto de actuación.

- Se ha definido la secuencia de tarea y el tiempo estimado de ejecución para lograr los resultados esperados.

- Se ha identificado el tipo de material que reviste el suelo, seleccionando la técnica de limpieza conforme al mismo.

- Se han desplazado los objetos situados dentro del espacio de intervención y que interfieren la acción, barrido-aspirado, fregado.

- Se han elegido el útil y producto, evitando que dañen al medio ambiente.

- Se han aplicado el procedimiento, el útil y el producto para lograr los resultados deseados en suelos y alfombras verificando su consecución.

- Se han abierto las ventanas, puertas - en caso necesario - durante el tiempo indispensable para facilitar el eficaz secado de los líquidos empleados en la limpieza.

- Se ha colocado el mobiliario que se ha desplazado para respetar la distribución inicial y el orden.

4. Cubre las necesidades del cliente/usuario, identificando sus expectativas, realizando las actuaciones necesarias para realizar un trabajo de calidad adecuado a las mismas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las necesidades del cliente/usuario con respecto al trabajo a realizar.

b) Se han interpretado y ejecutado las instrucciones recibidas, responsabilizándose de las tareas que desarrolla y manteniendo con el cliente una relación respetuosa y cordial, comunicándose eficazmente con él.

c) Se han identificado las expectativas finales derivadas de la utilización de las técnicas y productos seleccionados.

d) Se han utilizado y seguido, en su caso, las preferencias del usuario con respecto a las tareas concretas que se realizan

e) Se ha respetado la disposición inicial de la zona de trabajo, adaptándose a la organización específica del cliente.

f) Se han identificado situaciones de riesgo en la actividad ordinaria del usuario/cliente y se han resuelto contando con su opinión.

g) Se han especificado diferentes propuestas de reordenación de espacios y medios de uso habitual del usuario.

h) Se ha mantenido y entregado la zona de trabajo limpia, ordenada y lista para su uso.

i) Se han sabido resolver de forma autónoma las contingencias surgidas.

Duración: 120 horas.

Contenidos:

1. Elementos que intervienen en un proceso de limpieza.

Limpieza, suciedad, desinfección, higiene.

Residuos: clasificación y tratamientos.

Materiales que revisten los paramentos, 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.

2. Procedimientos y técnicas de limpieza.

Barrido.

Barrido húmedo.

Aspirado.

Fregado.

Desempolvado.

3. Equipamiento y técnicas de limpieza de cristales.

Superficies acristaladas: Tipos, características de los cristales. Tipos de suciedad.

Técnicas: Interior y exterior; limpieza de cristales especiales.

Equipamiento: Máquinas; Accesorios; Útiles; Productos;

Revisión del material.

4. Organización del trabajo de limpieza.

Funciones.

Tiempo.

Espacio.

Riesgos: tipos y prevención. Equipos de protección individual.

Retirada y recogida selectiva de residuos y basuras

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo está abierto a prácticas y actividades, que deberán ser concretadas por cada profesor en función del centro, el entorno en el que se encuentra, el alumnado, etc. Introduciendo al mismo tiempo los conceptos teóricos necesarios para poder realizarlas.

Las prácticas programadas se realizarán preferentemente de forma individual, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades del alumno.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

El aprendizaje se orienta a:

- Preparar útiles, material, herramientas y equipos necesarios para llevar a cabo procesos de acondicionamiento de espacios, en viviendas, edificios y locales.

- Secuenciar las tareas inherentes al proceso de limpieza y mantenimiento de paredes, suelos y cristales.
- Utilizar técnicas apropiadas a los requerimientos de la tarea programada.
- Realizar simulaciones sencillas, mediante actividades teórico-prácticas.
- Cumplir la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales, así como las normas medioambientales.

Módulo Profesional: Cocina doméstica.

Código: PCPI SSC 102

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Aplica procedimientos de compra de acuerdo a las necesidades de un hogar y un presupuesto establecido.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha indicado el proceso para la observación y comprobación de la carencia de alimentos y productos necesarios en la despensa.
- b) En un supuesto práctico de realización de compra de un hogar:
 - Se ha confeccionado la lista de la compra consultando folletos publicitarios, seleccionando lo más recomendable en la relación calidad/precio del producto y teniendo en cuenta la visión medioambiental en su selección.
 - Se han priorizado los productos que se deben adquirir en función de las necesidades del hogar, el presupuesto y la capacidad de almacenamiento de una vivienda.
 - Se ha valorado el ajuste del gasto a la previsión establecida.
- c) Se ha seleccionado el establecimiento para realizar la compra, valorando los tipos existentes y comprobando el cumplimiento de la normativa vigente como medida de seguridad.
- d) Se han determinado los pasos a seguir para realizar la compra de los alimentos y productos previstos, indicando las condiciones de transporte en condiciones de seguridad.
- e) Se ha interpretado la información de las etiquetas en función de la normativa establecida.
- f) Se han reconocido y enumerado aspectos de la normativa sobre riesgos laborales.

2. Aplica procedimientos de 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 examinado y diferenciado los productos atendiendo al tipo de actuación que requieren para su almacenaje y conservación.
- b) Se han identificado y justificado los espacios para la colocación y almacenaje de los productos, considerando las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.

c) En un supuesto práctico de almacenamiento y conservación alimentos y productos de hogar:

- Se ha priorizado la urgencia de los alimentos y productos para su almacenamiento en función de sus características y necesidades.
- Se han manipulado los alimentos que lo requieren para permitir su almacenaje y conservación extremando las medidas de higiene y desinfección.
- Se ha determinado el almacenamiento de los productos en los lugares adecuados para su conservación y posterior uso, identificando los posibles riesgos en lo referente a manipulación de cargas y riesgos ergonómicos.

3. 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 y normas de conservación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado recetas de cocina adecuando cantidades y tiempo a utilizar en función del número y necesidades de los comensales.
- b) Se ha descrito el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la elaboración de menús y sus riesgos.
- c) Se han descrito los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros, de los ingredientes que forman parte del cocinado.
- d) Se han explicado las técnicas de cocina doméstica: asar, cocer, freír, pelar, picar u otras, señalando en cada caso: fases de aplicación, procedimientos, tiempos, útiles, condiciones de seguridad y resultados esperados.
- e) Se han descrito las técnicas domésticas de conservación de alimentos: refrigeración y congelación, deshidratación, u otras.
- f) En un supuesto práctico orientado a elaborar y preparar un menú en función de las características y necesidades de los comensales, garantizando las condiciones de seguridad e higiene:
 - Se ha definido la secuencia de la tarea y tiempo estimado de ejecución para alcanzar el resultado esperado.
 - Se han seleccionado los útiles y los electrodomésticos necesarios.
 - Se han seleccionado alimentos cuyo tratamiento asegure la inocuidad (procurando limpiar la fruta, verduras o las latas antes de abrirlas).
 - Se ha efectuado la preelaboración al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros.
 - Se han preparado los productos atendiendo a la técnica de cocina que requiera en función de las características del alimento y necesidades de los comensales.
 - Se han identificado evitado posibles riesgos laborales en los procedimientos a realizar.
 - Se han preparado en caso necesario los alimentos para su conservación.
- g) Se ha reconocido la normativa vigente relacionada con la manipulación, elaboración y conservación de alimentos para permitir las condiciones de seguridad en todo momento.

4. Aplica procedimientos de limpieza y posterior ordenación de espacios, útiles y materiales empleados en el proceso de cocinado.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha seleccionado y explicado el procedimiento para realizar la limpieza de la vajilla y utensilios empleados en la conservación, cocinado y consumo de alimentos.
- b) Se ha explicado el lavado a mano y la forma de utilización del lavavajillas garantizando el uso racional del agua.
- c) Se ha explicado el proceso de clasificación y retirada de los residuos generados durante el cocinado y consumo atendiendo a la normativa vigente.
- d) Se ha descrito el modo de limpiar el espacio y los electrodomésticos empleados en la elaboración de menús, considerando las normas de seguridad.
- e) En un supuesto práctico:
 - Se ha seleccionado y justificado el procedimiento de limpieza en función de las características de los utensilios, accesorios y electrodomésticos.
 - Se han colocado los útiles, accesorios y electrodomésticos limpios en los espacios habilitados para ellos justificando la acción.
 - Se ha tenido en cuenta la opinión y, en su caso, la participación el cliente/usuario en la organización de utensilios, accesorios y electrodomésticos.
- f) Se ha establecido el procedimiento de limpieza de las superficies y espacios utilizados previendo la posterior re-colocación de los elementos para garantizar el orden inicial.

Duración: 120 horas.

Contenidos:

1. 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.
 - Dispensa: tipos, organización y mantenimiento.
 - Establecimientos: tipos.
 - Ventajas e inconvenientes.
2. Técnicas de almacenamiento y organización de alimentos y productos para domicilio:
 - Clasificación y colocación de alimentos y productos.
 - Manipulación y conservación previa de alimentos para su almacenaje. Medidas de refrigeración y congelación.
 - Caducidad.
3. Cocinado de alimentos en el domicilio:
 - Procedimientos previos al cocinado.
 - Técnicas domésticas de cocina: asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras.
 - Menaje, útiles y electrodomésticos: manual de instrucciones y utilización.
 - Presentación y mantenimiento para el consumo.
4. Limpieza de cocina en el domicilio:
 - Productos de limpieza: tipos, manipulación y riesgos asociados.
 - Procedimientos de limpieza.
 - Electrodomésticos.
 - Preservación medioambiental.

Uso racional del agua.

Residuos y reciclaje: tipos, clasificación, retirada y contenedores.

5. 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.

Orientaciones pedagógicas:

Dominio de los conocimientos y técnicas relacionadas con la elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación y conservación de alimentos.

Este módulo está abierto a prácticas y actividades, que deberán ser concretadas por cada profesor en función del centro, el entorno en el que se encuentra, el alumnado, etc., introduciendo al mismo tiempo los conceptos teóricos necesarios para poder realizarlas.

Las prácticas programadas se podrán realizar individualmente o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades del alumno.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

El aprendizaje se orienta a:

- Realizar tareas básicas de compra en función de un presupuesto previamente elaborado, siguiendo las instrucciones recibidas y teniendo en cuenta las necesidades del usuario/cliente.
- Realizar correctamente las tareas relacionadas con la preparación previa y la conservación de alimentos, utilizando los enseres adecuados y el menaje específico a cada caso.
- Poner en práctica técnicas de cocina variadas que den lugar a la cobertura de necesidades específicas del usuario/cliente, en función de las características particulares que presente cada caso.
- Realizar con corrección la limpieza de espacios, enseres y materiales utilizados durante el proceso, con la calidad y las especificaciones técnicas requeridas.
- Cumplir la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales, así como las normas medioambientales.

Módulo Profesional: Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa del hogar.

Código: PCPI SSC 103

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Aplicar técnicas de lavado y secado de prendas de vestir y ropa de hogar, tales como sábanas, toallas, cortinas, entre otras, valorando su limpieza y conservación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado y justificado la actuación en la clasificación y preparación de la ropa, antes de proceder a su limpieza.
- b) Se han explicado los tipos de procedimientos de lavado, señalando sus ventajas e inconvenientes, relacionándolos con los tipos de prendas en función de las indicaciones del fabricante.
- c) Se han descrito los electrodomésticos para el lavado y secado de la ropa e interpretado los manuales de funcionamiento, señalando su modo de utilización y conservación e indicando los productos a utilizar.
- d) Se ha explicado el proceso de lavado y recogida de la ropa valorando los condicionantes que lo determinan.
- e) En un supuesto práctico de limpieza de ropa:
 - Se ha recogido la ropa de vestir y de hogar de las distintas dependencias, conforme a las instrucciones dadas, previniendo los riesgos asociados a la tarea.
 - Se ha retirado todo objeto que pueda impedir la limpieza de la ropa o deteriore la prenda o el electrodoméstico a utilizar.
 - Se ha interpretado el etiquetado de la ropa y analizado el tipo de manchas para clasificarla en función de su posterior proceso de limpieza.
 - Se ha realizado el lavado de la ropa a mano o a máquina y su posterior secado, siguiendo las indicaciones del fabricante, garantizando el perfecto estado de la prenda.
 - Se ha clasificado la ropa según sus características para su posterior planchado.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado el etiquetado de la ropa para seleccionar la acción en función de la recomendación del fabricante.
- b) Se han descrito los electrodomésticos, procedimientos accesorios y productos necesarios, explicando su utilización.
- c) Se ha reconocido y explicado el procedimiento de lavado y planchado indicándolos condicionantes para su utilización.
- d) En un supuesto práctico de planchado de ropa:
 - Se ha analizado el tipo de tejido e interpretado las etiquetas, para seleccionar el procedimiento a seguir para el planchado.
 - Se ha realizado el planchado evitando los riesgos derivados de la actividad, verificando los resultados esperados.
 - Se han clasificado y distribuido las prendas en los armarios o mobiliario destinado a tal fin preservando el orden de los mismos.
- e) Se han identificado los riesgos asociados al uso de la máquina planchadora, explicando su prevención.

3. 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 han reconocido y explicado los aspectos que permiten extraer información para verificar el estado de la ropa.
- b) Se han relacionado los útiles con las técnicas domésticas de costura a utilizar en función de los tipos de prendas de vestir y ropa de hogar y las necesidades de reparación que pueden presentar.
- c) Se han explicado las técnicas de costura domésticas: hilvanar, rematar, meter el bajo, coser botones, entre otras, relacionándolos con el tipo de tejido, prenda o ropa de casa, identificando y previendo las posibles dificultades que pueden derivar de su realización.
- d) Se ha descrito la forma de mantener ordenado el costurero o similar identificando los lugares más idóneos para guardarlo.
- e) En un supuesto práctico de costura y remiendo de una prenda de vestir:
 - Se ha examinado la prenda reconociendo la necesidad de costura y remiendo que presenta.
 - 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 u otros.
 - Se han empleado los útiles a utilizar justificando su elección.
 - Se ha realizado el proceso de cosido y remiendo de la prenda de vestir.
 - Se han guardado de forma ordenada en el lugar previsto, el costurero o similar, los útiles y materiales utilizados.

4. Describe y realiza la tarea de hacer la cama garantizando las condiciones que permitan el descanso, la limpieza y el orden.

Criterios de evaluación:

- a) Se han diferenciado los tipos de ropa de cama y complementos, analizando ventajas e inconvenientes.
- b) Se ha explicado el procedimiento a seguir acorde a la situación, el tipo de cama y ropa a utilizar, indicando la forma de colocación de los complementos.
- c) En un supuesto práctico de realizar la tarea de hacer la cama tanto libre como ocupada:
 - Se ha seleccionado la ropa de cama considerando tipo de cama, temperatura y preferencias personales.
 - Se ha establecido la secuencia lógica y el tiempo estimado de ejecución de la tarea, que facilite alcanzar los resultados esperados.
 - Se han ejecutado las tareas previas a hacer la cama, efectuando las acciones que permitan la realización.
 - Se ha hecho la cama verificando el resultado obtenido.
- d) Se han determinado los tiempos y condiciones para el cambio de ropa de cama, valorando el estado de la misma.
- e) Se han reconocido el tiempo y forma de voltear y girar el colchón, siguiendo las indicaciones del fabricante.
- f) Se han identificado los posibles riesgos asociados a la tarea de hacer la cama libre/ocupada, indicando las actuaciones preventivas a llevar a término.

Duración: 120 horas.

Contenidos:

1. Procedimientos de lavado, secado y planchado de ropa de hogar y prendas de vestir en el domicilio:

Etiquetaje: interpretación de iconos y actuación.

Electrodomésticos y accesorios: manual de instrucciones y utilización.

Productos: tipos, características y utilización.

Recogida de ropa de las dependencias del domicilio: modo, instrucciones y riesgos asociados para la persona profesional y la ropa.

Clasificación y preparación de la ropa.

Lavado, secado y planchado: procedimientos.

Espacios para el lavado, secado y planchado de ropa de hogar y prendas de vestir.

2. Procedimientos de cosido básico manual de prendas de vestido y ropa de hogar:

Tejidos: tipos y características.

Útiles de costura: tipos, modo de utilización.

Técnicas domésticas de cosido básico manual.

3. Preparación de camas en el domicilio:

Camas: tipos y actuación ante las mismas.

Ropa de cama: tipos, complementos, climatología.

Colchones: tipos, características principales e indicaciones del fabricante.

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

Normativa sobre riesgos laborales.

Mantenimiento de las condiciones de seguridad.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo está abierto a prácticas y actividades, que deberán ser concretadas por cada profesor en función del centro, el entorno en el que se encuentra, el alumnado, etc., introduciendo al mismo tiempo los conceptos teóricos necesarios para poder realizarlas.

Las prácticas programadas se realizarán preferentemente de forma individual, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades del alumno. Se deberá tener en cuenta la posibilidad de realizar simulaciones que den lugar la adquisición de habilidades específicas del alumnado.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

El aprendizaje se orienta a:

- Preparar útiles, material, herramientas y equipos para procesos de lavado, planchado y remiendo y/o costura de prendas de vestir y ropa de hogar, y preparación de camas libres y ocupadas

- Secuenciar las tareas inherentes al proceso de lavado, planchado, remiendo y preparación de camas.

- Utilizar técnicas apropiadas a los requerimientos de la tarea programada.

- Realizar simulaciones sencillas, mediante actividades teórico-prácticas.

- El acompañamiento del usuario/cliente en la realización de actividades de la vida diaria.

- Cumplir la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales, así como las normas medioambientales.

Módulo Profesional: Limpieza del mobiliario interior.

Código: PCPI SSC 104

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Determina el tipo de mobiliario ubicado en el interior de los espacios a limpiar, reconociendo los materiales que lo configuran.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los materiales que configuran el mobiliario de los espacios a limpiar relacionándolo con su procedimiento de limpieza.

b) Se han reconocido los tipos de residuos que se depositan en el mobiliario identificando manchas que se producen y suciedad que acumulan.

c) Se ha descrito la asociación que se produce entre los materiales que constituyen el mobiliario y los requerimientos para su limpieza.

d) Se han descrito las acciones para que una papelera recupere las condiciones higiénicas y pueda volver a ser utilizada.

2. Clasifica herramientas o útiles de limpieza de acuerdo con el tipo de mobiliario a limpiar.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito herramientas o útiles de limpieza, explicando funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.

b) Se ha justificado la utilización de herramientas o útiles en función del tipo de mobiliario a limpiar y método de trabajo.

c) Se han explicado los procedimientos de mantenimiento de útiles de limpieza garantizando su conservación.

3. Selecciona productos de limpieza de acuerdo con el mobiliario a tratar describiendo propiedades, funciones y modos de aplicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los productos de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas, inconvenientes y modos de aplicación.

b) Se han identificado productos de limpieza para limpiar el mobiliario teniendo en cuenta que no dañen al medio ambiente.

c) Se ha interpretado el etiquetado y ficha técnica de los productos de limpieza del mobiliario actuando durante su manipulación de acuerdo a lo que los fabricantes establecen.

d) En un supuesto práctico, se ha seleccionado producto de limpieza, en función del mobiliario justificando su elección según la tarea a realizar.

e) Se han argumentado los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.

f) Se han descrito las consecuencias del consumo equilibrado de agua y energía, teniendo en cuenta un uso responsable.

4. Aplica las técnicas de limpieza de mobiliario y de los objetos ubicados en el interior de domicilios, edificios y locales, estableciendo los procedimientos, útiles y productos necesarios.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha indicado la forma de llevar a cabo la ventilación de espacios, considerando el tiempo indispensable y el momento necesario para realizarla.
- b) Se ha descrito la forma de realizar la retirada selectiva de residuos en domicilios particulares, valorando y argumentando su necesidad y beneficios medioambientales.
- c) Se han identificado los materiales que configuran el mobiliario y objetos tipo de domicilios particulares, edificios y locales, relacionándolos con sus procedimientos de limpieza.
- d) Se ha justificado la utilización de útiles, productos y procedimientos de limpieza, en función del tipo de mobiliario y de los objetos a limpiar, para evitar alterar y afectar las cualidades de estos.
- e) Se ha establecido la forma de inspeccionar con posterioridad el lugar sobre el que se intervino, para detectar restos de suciedad no retirados.

5. Determina la limpieza de un supuesto mobiliario estableciendo los procedimientos, útiles y productos en cada caso específico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado los procedimientos de limpieza vinculándolos a las características de cada material utilizado para la fabricación del mobiliario.
- b) En un supuesto práctico de limpieza de mobiliario:
 - Se ha extraído información relevante para llevar a cabo la limpieza valorando previamente el mobiliario.
 - Se ha identificado el tipo de material del que se compone el mobiliario seleccionando el procedimiento de limpieza adecuado al material.
 - Se han determinado la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución que permitan alcanzar los resultados previstos.
 - Se han realizado las tareas previas antes de la limpieza preparando las condiciones necesarias que permitan la ejecución.
 - Se han elegido el útil y producto (si fuera necesario) que no dañe al medio ambiente, preparando el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación.
 - Se ha reconocido la incidencia que tiene la presencia de personas en el área de trabajo determinando la actuación ante las mismas.
 - Se han aplicado procedimiento, útil y producto para lograr los resultados deseados verificando su consecución.
 - Se han mantenido en uso los útiles empleados garantizando su conservación.
- c) Se han identificado los riesgos laborales que se pueden derivar de las tareas a realizar, previniendo los mismos.
- d) Se ha tenido en cuenta la presencia del usuario/cliente a la hora de utilizar determinados productos y los posibles riesgos derivados de dicho uso.

e) Se han tenido en cuenta las preferencias del usuario/cliente con respecto a la utilización de determinados productos.

f) Se ha establecido la forma de inspeccionar con posterioridad el lugar sobre el que se intervino, que permita detectar restos de suciedad no retirados.

g) Se han argumentado los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.

h) Se han descrito las consecuencias del consumo equilibrado de agua y energía, teniendo en cuenta un uso responsable.

6. Estima las acciones para la eliminación de residuos depositados en el interior de las papeleras, garantizando su higienización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han diferenciado las papeleras tanto por su función como por su contenido, relacionando dicha observación con la actuación que sobre ellas se llevarán a cabo.
- b) Se ha determinado la manera de retirar los residuos asegurando la extracción de los mismos y la posterior limpieza del recipiente.
- c) En un supuesto práctico de eliminación de residuos:
 - Se han determinado las precauciones a seguir en la manipulación de la bolsa, garantizando la seguridad del trabajador.
 - Se han retirado los residuos de la papeleras garantizando la higienización de la misma.
 - Se ha repuesto la bolsa, en su caso, verificando su colocación.
 - Se ha controlado el estado posterior de la papeleras comprobando que queda lista para su utilización.

7. Describe el proceso de higienización y desinfección de los aseos determinando los procedimientos, útiles y productos a utilizar.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha señalado la importancia de la higienización y desinfección de los aseos como procedimiento para salvaguardar la sanidad pública, teniendo en cuenta la optimización del uso del agua.
- b) Se ha elaborado un documento que compare los productos específicos para la limpieza de los aseos en función de sus características y usos.
- c) Se han establecido el tiempo y los medios de seguridad que hay que seguir para utilizar los productos de limpieza.
- d) Se han reconocido los dispensadores de los aseos, comprobando el funcionamiento de cada uno de ellos.
- e) En un supuesto práctico: 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.
- f) En un supuesto práctico de higienización y desinfección de aseos:
 - Se ha determinado la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución garantizando la consecución de los resultados esperados.

- Se han realizado las tareas previas: ventilación, eliminación de residuos sólidos en el entorno y otras, permitiendo la posterior limpieza.
- Se ha elegido el utensilio exclusivo para cada tipo de sanitario y producto previendo que no dañe al medio ambiente.
- Se ha preparado el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación y teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
- Se han aplicado en los sanitarios productos desinfectantes garantizando que actúen según tiempo estimado por el fabricante y usando utensilios exclusivos para cada tipo de sanitario.

g) En un supuesto práctico de limpieza de aseos:

- Se han seleccionado los procedimientos, útiles, productos para limpiar los accesorios, espejos, paramentos garantizando su adecuación.
- Se ha preparado el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación, teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
- Se han llevado a cabo los procedimientos adecuados y la aplicación de los útiles y productos para limpiar los accesorios, espejos, paramentos garantizando su higienización.
- Se han revisado y repuesto los dispensadores del papel higiénico, papel de manos, jabón y otro tipo de material permitiendo su posterior utilización.
- Se ha fregado el suelo aplicando el producto a su higiene y desinfección.
- Se han mantenido en perfecto uso los útiles empleados, garantizando la conservación de los mismos.
- Se han cumplimentado las hojas de registro de tareas.

h) Se han identificado los riesgos laborales en las tareas a realizar y su prevención atendiendo a las normas que rigen en ese lugar y para esa intervención reconociendo los criterios que permitan la valoración de la higiene y desinfección de los aseos.

Duración: 120 horas

Contenidos:

1. Procedimiento y organización del trabajo de limpieza en domicilios particulares, edificios y locales:

Funciones.

Organización del trabajo.

Espacios en domicilios, edificios y locales.

Tiempo y frecuencia.

Presencia de personas en el domicilio.

Riesgos laborales: normativa. Prevención de riesgos domésticos.

Agua y energía. Uso responsable.

2. Limpieza del mobiliario:

Tipos de mobiliario.

Procedimientos de limpieza.

Limpieza de aseos: Higienización y desinfección; Procedimientos de limpieza: sanitarios, accesorios y espejos.

Hojas de registro de tareas.

3. Material consumible en el ámbito de la limpieza de mobiliario:

Herramientas o útiles de limpieza.

Máquinas y/o útiles de limpieza.

Equipos de protección individual.
 Productos de limpieza de mobiliario.
 Manipulación.
 Dosificación.
 Almacenaje.
 4. Técnicas para limpiar el mobiliario:
 Organización del trabajo.
 Funciones.
 Tiempo.
 Espacio.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo está abierto a prácticas y actividades, que deberán ser concretadas por cada profesor en función del centro, el entorno en el que se encuentra, el alumnado, etc. introduciendo al mismo tiempo los conceptos teóricos necesarios para poder realizarlas.

Las prácticas programadas se realizarán preferentemente de forma individual, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades del alumno.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

El aprendizaje se orienta a:

- Preparar útiles, materiales y productos apropiados para llevar a cabo procesos de limpieza del mobiliario interior.
- Secuenciar las tareas inherentes al proceso de limpieza y mantenimiento de todo tipo de mobiliario interior y sanitarios de una vivienda, edificios y locales.
- Utilizar técnicas apropiadas a los requerimientos de la tarea programada.
- Realizar simulaciones sencillas, mediante actividades teórico-prácticas.
- Cumplir la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales, así como las normas medioambientales.

Módulo Profesional: Formación práctica en centro de trabajo

Código: PCPI SSC 105

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Adquiere/recepiona, almacena y distribuye materiales, utensilios, alimentos.... que intervienen en los procesos productivos del trabajo doméstico, utilizando el procedimiento adecuado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de productos y su aplicación en cada actividad a realizar.
- b) Se han comprobado las existencias y determinado las necesidades de aprovisionamiento.
- c) Se han realizado compras con criterio técnico y económico ajustándose al presupuesto y calidades aconsejables.
- d) Se han almacenado los productos según su uso y características de conservación y seguridad.

2. Limpia y ordena todo tipo de elementos y estancias atendiendo a su conservación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han mantenido ventiladas las estancias evitando corrientes de aire.
- b) Se han hecho camas libres/ocupadas con habilidad, pulcritud y seguridad.
- c) Se ha reconocido el grado de limpieza y estado de conservación de la ropa de cama y mobiliario.
- d) Se han efectuado las reparaciones necesarias en elementos de lencería y vestido.
- e) Se han manejado con desenvoltura, delicadeza y seguridad los electrodomésticos, útiles y productos de limpieza.
- f) Se han realizado con destreza las tareas de preparación y ordenación de lencería doméstica.
- g) Se ha llevado a cabo el proceso de limpieza y desinfección de las estancias, útil y recipientes, empleando productos en cantidades y condiciones recomendadas facultativamente.

3. Realiza correctamente una planificación de menús adaptados a las características de los casos y al suministro apropiado a éstos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha elaborado un listado adecuado de productos de suministro para la realización de un menú semanal.
- b) Se ha presupuestado un menú observando normas de economía doméstica.
- c) Se han elaborado menús siguiendo prescripciones facultativas, nutritivas y dietéticas.

4. Realiza previsiones periódicas de consumo para mantener la despensa abastecida, según programación y acondicionada con arreglo a la normativa vigente.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha programado la adquisición de alimentos según las necesidades de consumo y posibilidad de almacenaje.
- b) Se han seleccionado productos según baremo precio-calidad.
- c) Se han validado productos según etiquetado, envasado, presentación y estado de conservación.
- d) Se han organizado los productos en los lugares destinados para ello según condiciones de conservación.

5. Prepara y cocina alimentos de acuerdo a los menús planificados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han cumplido las medidas higiénicas elementales para la manipulación, elaboración y conservación de alimentos.
- b) Se ha demostrado el manejo de técnicas y recursos materiales más adecuados en la preparación y elaboración de alimentos.
- c) Se han cocinado menús de dietas específicas según patologías.
- d) Se han elaborado diversas formas de presentación de alimentos.

6. Actúa conforme a la legislación en materia de seguridad e higiene y normas medioambientales relativas al ámbito de la empresa, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo, realizando las operaciones necesarias para su cumplimiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han respetado en todo momento las normas de seguridades personales, colectivas y medioambientales en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica, como en las particulares establecidas por la empresa.
- b) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.
- c) Se han identificado los riesgos asociados a materiales, alimentos e instalaciones.
- d) Se han identificado la información y señales de precaución que existan en el lugar de su actividad.

7. Actúa de forma responsable en el centro de trabajo integrándose en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa y adaptándose a las características específicas de cada usuario/cliente en particular.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado y ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.
- b) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
- c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas de uso establecidas en cada espacio concreto.
- d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.
- e) Se ha coordinado su actividad con el resto del personal.
- f) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo.
- g) Se ha mantenido una actitud de colaboración y respeto con el resto del personal de la empresa.

Duración: 150 horas.

Anexo IV
Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del
Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el
programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades
Domésticas y Apoyo Domiciliario

Unidades de Competencia	Denominación del módulo
UC972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales. UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.	SSC101: Limpieza y mantenimiento de paredes, suelos y cristales.
UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.	SSC102: 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.	SSC103: Acondicionamiento 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. UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.	SSC104: Limpieza del mobiliario interior.

Anexo V
Distribución horaria de los módulos que forman parte del programa de
calificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y
Apoyo Domiciliario

	Módulos	Horas semanales	Horas anuales
Módulos formativos de carácter general	Competencias básicas relacionadas con la comunicación lingüística, matemáticas, conocimiento e interacción con el medio, aprender a aprender y tratamiento de la información u competencia digital.	10	300
	Competencias de autonomía e iniciativa personal, orientación, relaciones laborales y desarrollo del espíritu emprendedor.	2	60
	Libre configuración	2	60
Módulos profesionales	Limpieza y mantenimiento de paredes, suelos y cristales	4	120
	Cocina doméstica	4	120
	Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa del hogar	4	120
	Limpieza del mobiliario interior.	4	120
	Formación práctica en centro de trabajo	*	150
	TOTAL		30

* El desarrollo del módulo de formación en centro de trabajo se realizará, preferentemente, durante las cinco últimas semanas del curso, a razón de 30 horas semanales

Anexo VI
Distribución horaria del segundo curso de la modalidad de programas de dos años académicos que contenga la cualificación profesional de empleo doméstico.

Cualificación Profesional: Empleo doméstico SSC413_1(R.D.1179/2008)

	Ámbitos		Horas semanales
Módulos voluntarios	Ámbito de la comunicación	Lengua y literatura castellana	4
		Lengua extranjera	2
	Ámbito científico-tecnológico		8
	Ámbito social		4
Módulos			
Módulos de la cualificación	Limpieza del mobiliario interior		4
	Cocina doméstica		4
	Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa del hogar		4
	Formación práctica en centro de trabajo		*
	TOTAL		30

* La duración de la formación en centros de trabajo oscilará entre 60 y 120 horas

Anexo VII
Especialidades del profesorado para la impartición de los módulos profesionales y titulaciones equivalentes

Módulo	Especialidad	Cuerpo
PCPI SSC 101 Limpieza y mantenimiento de paredes, suelos y cristales	Servicios a la Comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional
PCPI SSC 102 Cocina doméstica	Servicios a la Comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional
PCPI SSC 103 Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa del hogar	Servicios a la Comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional
PCPI SSC 104 Limpieza del mobiliario interior	Servicios a la Comunidad	Profesor Técnico de Formación Profesional

Anexo VIII

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y Apoyo Domiciliario para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa.

Módulo	Titulación requerida
Limpieza y mantenimiento de paredes, suelos y cristales	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 profesionales del programa de cualificación profesional inicial.
Cocina doméstica	
Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa del hogar.	
Limpieza del mobiliario interior.	

Anexo IX
Espacios y equipamientos para el desarrollo del programa de
calificación profesional inicial de Auxiliar de Actividades Domésticas y
Apoyo Domiciliario

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ²
Aula polivalente	30
Aula taller	60

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Mobiliario común de aula
Aula taller	<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliario de hogar: salón y dormitorio completo. - Mobiliario de cocina completo con: fregadero, placa de cocción, campana extractora, horno, lavadora y frigorífico. - Sanitarios y mobiliario esencial de baño. - Estanterías y armarios de almacenaje. - Superficies acristaladas - Tendedero. - Utensilios básicos y accesorios para la limpieza en el hogar (escoba, fregona, cubos...) - Utensilios básicos y accesorios para la limpieza de cristales (cepillo y esponja con mango telescópico, escobilla escurridora..) - Aparatos electromecánicos para la limpieza, de fácil manejo (aspiradora) - Pequeños electrodomésticos (batidora, exprimidor, plancha, tostadora, cafetera...) - Menaje de cocina (batería, sartenes, olla exprés, fuentes refractarias, menaje básico, ensaladeras, bandejas...) - Plancha y tabla de planchar. - Costurero y útiles de costura. - Lencería de diverso tipo para: Dormitorio (ropa de cama diversa), Cocina (mantelería, servilletas, delantales, paños...), Baño (Toallas) - Material específico de protección personal y de prevención de riesgos (gorros, guantes, mascarillas) - Productos de diverso tipo para la limpieza manual de superficies. - Productos químicos para la desinfección de alimentos y acondicionamiento de superficies. - Productos de diverso tipo para el lavado y acondicionamiento de ropa y lencería. - Alimentos y condimentos básicos.