



**Itinerari formatiu específic (IFE)
Auxiliar en cura d'animals i espais verds**



Mòdul Professional 1: Vida saludable i cura d'un mateix
Durada: 210 hores

Mòdul Professional 2: Comunicació i relacions interpersonals
Durada: 210 hores

Mòdul Professional 3: Viure en entorns propers
Durada: 175 hores

Mòdul Professional 4: Ús d'establiments i serveis
Durada: 140 hores

Mòdul Professional 5: Organització personal
Durada: 175 hores

Mòdul Professional 6: Activitats comunitàries
Durada: 140 hores

Mòdul professional 7: Participació ciutadana
Durada: 140 hores

Mòdul professional 8: Iniciació a l'activitat laboral
Durada: 385 hores

Mòdul professional 9: Organització de les empreses
Durada: 105 hores

Mòdul professional 10: Món laboral
Durada: 105 hores

Mòdul professional 11: Desenvolupament en el lloc de treball
Durada: 140 hores

Mòdul professional 12: Tutoria I
Durada: 70 hores

Mòdul professional 13: Tutoria II
Durada: 70 hores

Mòdul professional 14: Tutoria III
Durada: 70 hores

Mòdul professional 15: Tutoria IV
Durada: 70 hores

Mòdul professional 16: Operacions bàsiques d'atenció als animals
Durada: 140 hores

Mòdul professional 17: Operacions bàsiques de producció i manteniment de plantes en vivers i centres de jardineria
Durada: 245 hores



Mòdul professional 18: Operacions auxiliars de manteniment i higiene en instal·lacions ramaderes

Durada: 140 hores

Mòdul professional 19: Operacions bàsiques per al manteniment de jardins, parcs i zones verdes

Durada: 245 hores

Mòdul professional 20: Formació en centres de treball

Durada: 385 hores



Mòdul Professional 1: Vida saludable i cura d'un mateix

Durada: 210 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Desenvolupa recursos, habilitats i estratègies afavorint el seu desenvolupament personal per mitjà de la cura de la pròpia higiene i aparença.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Mostra una aparença personal adequada a l'edat i el lloc o activitats pròpies.
- 1.2 Analitza la necessitat de tenir cura d'un mateix.
- 1.3 Aplica hàbits d'higiene en la vida diària.
- 1.4 Valora la necessitat de mantenir una bona higiene personal.
- 1.5 Utilitza la roba adequada segons l'ús i temporada.

2. Actua de forma saludable adquirint i aplicant els coneixements necessaris per al manteniment de la salut.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Diferencia salut de malaltia.
- 2.2 Identifica els símptomes més habituals de malalties comunes.
- 2.3 Reconeix les situacions que comporten un risc per a la salut i coneix mitjans per evitar-les.
- 2.4 Coneix i segueix les mesures de protecció i prevenció habituals i necessàries en el desenvolupament de les activitats i situacions de la vida diària.
- 2.5 Respon d'una manera adequada davant els problemes de salut i dels accidents.
- 2.6 Utilitza adequadament la farmaciola.
- 2.7 Coneix el procediment per a la realització de petites cures.
- 2.8 Coneix les nocions bàsiques que permeten la comprensió de la seva sexualitat.
- 2.9 Coneix els diferents mètodes anticonceptius.
- 2.10 Coneix els elements que condicionen una bona salut.
- 2.11 Valora la salut com a font de benestar i equilibri personal.

3. Incorpora hàbits d'alimentació saludables aplicant els coneixements dels aliments i realitzant tècniques d'elaboració i conservació de menjars senzills

Criteris d'avaluació

- 3.1 Identifica els principals grups d'aliments i les proporcions necessàries d'ingesta per a seguir una alimentació sana.
- 3.2 Coneix els diferents tipus de presentació d'aliments.
- 3.3 Interpreta l'etiquetatge bàsic dels aliments.
- 3.4 Coneix els moments dels àpats i la necessitat d'acomplir-los.
- 3.5 Aplica els coneixements dels aliments per a seguir una dieta equilibrada.
- 3.6 Coneix i segueix les normes d'higiene a l'hora d'elaborar menjars.
- 3.7 Planifica i descriu les actuacions necessàries per elaborar menjars senzills.
- 3.8 Elaborar diferents menjars senzills.
- 3.9 Mesura i calcula les quantitats, el temps i la temperatura necessàries per elaborar àpats senzills.



- 3.10 Discrimina i utilitza els estris i/o aparells necessaris per a l'elaboració de menjars senzills.
- 3.11 Coneix i segueix les normes de conservació dels aliments.
- 3.12 Neteja els espais, estris i aparells utilitzats.
- 3.13 Segueix hàbits de taula adequats.
- 3.14 Valora els beneficis de mantenir hàbits d'alimentació saludable.

Continguts

1. Cura de la higiene personal i imatge personal:

- 1.1 Coneixement del cos.
- 1.2 Elements d'higiene personal.
- 1.3 La imatge personal.
- 1.4 Roba i complements.

2. Estil de vida saludable:

- 2.1 Concepte de salut i malaltia.
- 2.2 La farmaciola. Elements que la formen i el seu ús.
- 2.3 Els canvis del cos.
- 2.4 La sexualitat.
- 2.5 Els mètodes anticonceptius.
- 2.6 L'exercici físic i el descans.
- 2.7 Les substàncies nocives per a la salut.

3. Els aliments i la seva preparació:

- 3.1 Els grups d'aliments.
- 3.2 L'etiquetatge dels aliments: definició i funcions.
- 3.3 Salut i alimentació. La dieta equilibrada. Regulació de quantitats.
- 3.4 Ús i funcionament dels aparells i estris de cuina.
- 3.5 Els menús.
- 3.6 Preparació de menjars senzills.
- 3.7 La conservació dels aliments.
- 3.8 Higiene i neteja.
- 3.9 Hàbits de taula.

Mòdul Professional 2: Comunicació i relacions interpersonals

Durada: 210 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aplica habilitats comunicatives i socioemocionals en situacions habituals i predictibles de la vida quotidiana utilitzant recursos lingüístics bàsics i de reconeixement i expressió d'emocions.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Utilitza les habilitats de comunicació necessàries per fer demandes, oferir informació i expressar-se i relacionar-se en diferents contextos.
- 1.2 Utilitza les habilitats necessàries per iniciar i mantenir una conversa ajustant-se al context.



- 1.3 Comprèn i utilitza els components no verbals que afavoreixen la comunicació.
- 1.4 Es comunica amb les persones que formen part de la seva xarxa de relacions per expressar sentiments, demanar ajuda i compartir opinions.
- 1.5 Distingeix diferents actes comunicatius.
- 1.6 Utilitza el llenguatge escrit amb finalitats comunicatives.
- 1.7 Mostra interès a comunicar-se amb els altres.
- 1.8 Desenvolupa habilitats socials bàsiques.
- 1.9 Reconeix les emocions pròpies i les dels altres.
- 1.10 Desenvolupa habilitats per regular les emocions pròpies.
- 1.11 Desenvolupa habilitats per afavorir l'autoestima.
- 1.12 Expressa els sentiments en diferents situacions.
- 1.13 Aplica estratègies de gestió i resolució de conflictes.

2. Utilitza les tecnologies de la informació i la comunicació per informar-se, comunicar-se, aprendre i facilitar les tasques laborals i de la vida quotidiana contribuint al desenvolupament personal, laboral i social.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Utilitza i coneix diferents mitjans per cercar informació: premsa, ràdio, televisió i internet.
- 2.2 Aplica estratègies de cerca i gestió de la informació per adquirir coneixements per a la vida quotidiana.
- 2.3 Coneix els diferents dispositius mòbils i el seu ús.
- 2.4 Coneix les diferents xarxes socials i el seu ús.
- 2.5 Interpreta i analitza la informació que apareix en els diferents mitjans de comunicació i en mostra una valoració crítica.
- 2.6 Fa un ús responsable del mòbil i segueix la normativa establerta per l'ús al centre educatiu i a altres espais.
- 2.7 Coneix i aplica normes de seguretat a la xarxa.
- 2.8 Gaudeix de la utilització dels mitjans de comunicació.

Continguts

1. Aplicació d'habilitats comunicatives:
 - 1.1 Habilitats comunicatives.
 - 1.1.1 La comunicació oral.
 - 1.1.2 La comunicació no verbal.
 - 1.1.3 La comunicació escrita.
 - 1.1.4 Etapes d'un procés comunicatiu.
 - 1.1.5 Situacions comunicatives: diàleg, conflicte, debat, ironies, joc...
 - 1.1.6 La conversa.
 - 1.1.7 El valor de la comunicació en les relacions socials.
 - 1.2. Habilitats socioemocionals.
 - 1.2.1 Habilitats socials bàsiques.
 - 1.2.2 Les emocions.
 - 1.2.3 Regulació emocional.
 - 1.2.4 Habilitats facilitadores de l'autoestima.
 - 1.2.5 Gestió i resolució de conflictes.



- 2. La informació a través dels mitjans de comunicació:
 - 2.1 Els mitjans de comunicació: la premsa, la ràdio, la televisió, Internet.
 - 2.2 La tecnologia com a eina de comunicació i relació.
 - 2.3 Consum responsable.
 - 2.4 Valoració i criteri en relació amb la informació.
 - 2.5 Normes de seguretat a la xarxa.

Mòdul Professional 3: Viure en entorns propers

Durada: 175 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

- 1. Manté en condicions òptimes els espais d'ús quotidià utilitzant els estris, les eines i els aparells necessaris per fer-ho.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Coneix els procediments implícits en les tasques de neteja dels espais d'ús quotidià.
- 1.2 Coneix les rutines de neteja de la llar: diàries, setmanals, mensuals, anuals.
- 1.3 Fa les tasques de neteja dels espais d'ús quotidià.
- 1.4 Coneix els productes de neteja i el seu ús i seguretat.
- 1.5 Interpreta l'etiquetatge dels productes de neteja.
- 1.6 Coneix el funcionament dels aparells electrodomèstics relacionats amb la neteja de la llar.
- 1.7 Coneix les eines i el funcionament dels aparells electrodomèstics relacionats amb el manteniment dels espais d'ús quotidià.
- 1.8 Condiciona els espais d'ús quotidià.
- 1.9 Fa petites reparacions en els espais d'ús quotidià.
- 1.10 Valora la necessitat de mantenir nets i endreçats els espais d'ús quotidià

- 2. Adquireix i aplica habilitats de desenvolupament personal en relació a la cura i manteniment de la roba contribuint al creixement de la seva autonomia i autodeterminació.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Interpreta l'etiquetatge de la roba.
- 2.2 Utilitza criteris per triar l'opció adient de rentat: a mà, a màquina, bugaderia.
- 2.3 Coneix els programes i els símbols de la rentadora i assecadora i utilitza l'adient.
- 2.4 Col·loca la roba a la rentadora i assecadora seguint els criteris adequats.
- 2.5 Desenvolupa activitats per rentar a mà.
- 2.6 Coneix els diferents productes de neteja de la roba.
- 2.7 Desenvolupa habilitats per estendre la roba
- 2.8 Plega, classifica i endreça la roba.
- 2.9 Coneix el procediment d'ús de la planxa.
- 2.10 Coneix i utilitza els procediments per cosir petits desperfectes de la roba.
- 2.11 Té cura de la roba i del seu manteniment.



3. Desenvolupa recursos en les activitats quotidianes adquirint habilitats i estratègies en la planificació de menús, els processos d'elaboració d'àpats i els elements i aparells necessaris per fer-ho.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Interpreta l'etiquetatge dels aliments.
- 3.2 Planifica menús setmanals.
- 3.3 Planifica una dieta equilibrada i variada.
- 3.4 Segueix les normes d'higiene a l'hora d'elaborar menjars.
- 3.5 Planifica les actuacions necessàries per elaborar menjars.
- 3.6 Mesura i calcula les quantitats, el temps i la temperatura necessàries per elaborar diferents menjars.
- 3.7 Prepara diversos tipus de menjar d'acord amb els diferents tipus d'àpats, necessitats personals i l'època de l'any.
- 3.8 Utilitza els estris i/o aparells necessaris per cuinar.
- 3.9 Coneix i segueix les normes de conservació dels aliments.
- 3.10 Neteja els espais, estris i aparells utilitzats.
- 3.11 Segueix els hàbits de taula adequats.
- 3.12 Manté els hàbits adequats en bars i restaurants.
- 3.13 Interpreta la carta o el menú.
- 3.14 Coneix i aplica criteris de consum responsable en relació amb la gestió de residus i a la conveniència de consumir productes de temporada i proximitat.
- 3.15 Valora els beneficis de mantenir hàbits d'alimentació saludable.

Continguts:

1. La cura i el manteniment dels espais d'ús quotidià:
 - 1.1 Les tasques de la llar.
 - 1.2 Utensilis i aparells de neteja i manteniment.
 - 1.3 Els productes de neteja: dosificació, seguretat i responsabilitat mediambiental.
 - 1.4 Netejat i brutícia.
 - 1.5 Espais de la llar i necessitats de neteja.

2. La cura i el manteniment de la roba:
 - 2.1 Etiquetatge de la roba.
 - 2.2.1 Processos de rentar i assecar.
 - 2.2 La rentadora i l'assecadora.
 - 2.3 Rentat a mà.
 - 2.4 Productes de neteja.
 - 2.5 Criteris de classificació de les peces de roba.
 - 2.6 La planxa.
 - 2.7 Elements bàsics de costura.

3. Elaboració i conservació de menjars i aliments:
 - 3.1 L'etiquetatge dels aliments.
 - 3.2 Conservació i manipulació d'aliments.
 - 3.3 Planificació de menús.
 - 3.4 Menús saludables, de temporada i esdeveniments especials.
 - 3.5 Elaboració de menjars.



- 3.6 Estris i aparells: coneixement i ús.
- 3.7 Les mesures de quantitats, temps i temperatura.
- 3.8 Instruments de mesura: la balança.
- 3.9 Hàbits d'higiene i neteja.
- 3.10 Establiments públics de menjars: bars i restaurants.
- 3.11 La carta i el menú.
- 3.12 Criteris de consum responsable: reciclatge i control de quantitats, aliments de temporada i proximitat.

Mòdul Professional 4: Ús d'establiments i serveis

Durada: 140 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Adquireix coneixements i habilitats en els desplaçaments utilitzant els mitjans, les eines i les estratègies necessàries afavorint el desenvolupament personal.

Criteris d'avaluació

- 1.1 S'orienta en l'espai proper i descriu itineraris habituals.
- 1.2 Consulta possibilitats d'itineraris fent servir aplicacions o buscadors.
- 1.3 Interpreta la informació que apareix al navegador.
- 1.4 Coneix els diferents mitjans de transport i sap utilitzar els més habituals..
- 1.5 Discrimina el mitjà de transport adequat pel recorregut a realitzar.
- 1.6 Coneix els principals títols de transport: ús, preus i estils de compra.
- 1.7 Interpreta un plànol.
- 1.8 Coneix les normes de circulació bàsiques.

2. Adquireix coneixements i habilitats en l'ús dels serveis i equipaments comunitaris contribuint al desenvolupament de la pròpia autonomia i autodeterminació i propiciant l'exercici de la ciutadania.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Coneix els diferents serveis i equipaments i el seu ús: comercials , culturals esportius, educatius i altres.
- 2.2 Identifica la localització dels serveis del seu entorn.
- 2.3 Interpreta els símbols d'identificació i localització dels diferents serveis.
- 2.4 Utilitza criteris coherents per comprar d'acord amb les necessitats i pot valorar relacions de qualitat/preu.
- 2.5 Desenvolupa habilitats de relació i comunicació amb persones segons el rol corresponent a cada servei.
- 2.6 Aplica estructures comunicatives relacionades amb salutacions, agraïments, disculpes, demandes, acceptació d'ajuda, oferiment d'ajuda.. .
- 2.7 Identifica els diferents bitllets i monedes de curs legal.
- 2.8 Utilitza la moneda en situacions simulades i reals.
- 2.9 Desenvolupa habilitats per detectar errors i exercir el dret a reclamació.
- 2.10 Coneix els elements necessaris per a la compra online.
- 2.11 Compara preus i relacions de qualitat.



2.12 Segueix mecanismes de seguretat en la compra online.

Continguts

1. L'orientació espacial i els mitjans de transport:

1.1 Orientació espacial.

1.2 Els plànols.

1.3 Logotips, senyals i símbols referents als diferents transports.

1.4 Itineraris de transport.

1.5 Ús de navegadors mòbils

1.6 Educació vial.

2. Els serveis i equipaments públics. Característiques, accés, funcions, ús i normes:

2.1 Serveis de consum.

2.2 Serveis culturals.

2.3 Serveis esportius.

2.4 Serveis formatius.

2.5 Localització de serveis de la comunitat i/o entorn.

2.6 Símbols d'identificació i localització dels serveis.

2.7 Sistema monetari.

2.8 Operacions de compra i venda: càlculs, comparatives de preus, previsió de necessitats.

2.9 La comunicació emprada en la utilització dels serveis.

2.10 Compra online. Mecanismes i ús. Seguretat

Mòdul Professional 5: Organització personal

Durada: 175 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza els tràmits de la vida quotidiana fent servir instruments i eines facilitadores de la planificació i gestió personal del temps, aplicant els coneixements dels serveis comunitaris, la seva utilitat i les maneres d'accedir-hi i propiciant l'exercici dels drets com a ciutadà i ciutadana.

Criteris d'avaluació

1.1 Coneix els diferents serveis mèdics i d'urgències i la seva utilitat.

1.2 Coneix els serveis del seu ajuntament i d'altres serveis administratius públics i la seva utilitat

1.3 Coneix altres serveis administratius públics i la seva utilitat.

1.4 Sap utilitzar els serveis que necessita.

1.5 Desenvolupa estratègies comunicatives i/o de relació necessàries en l'ús de serveis.

1.6 Coneix i utilitza els procediments per a la demanda de cita prèvia per a les gestions que ho requereixen.

1.7 Coneix les aplicacions o les webs d'organismes i serveis.

1.8 Sap utilitzar les webs dels principals organismes i serveis per realitzar les gestions essencials.



1.9 Coneix la documentació associada als serveis i gestions administratives que pugui requerir.

1.10 Interpreta les consignes per omplir un formulari via telemàtica, via presencial, telefònica...

1.11 Utilitza adequadament els documents acreditatius més habituals.

1.12 Coneix criteris per arxivar i tenir cura dels documents d'interès personal.

1.13 Sap fer una planificació personal del seu temps.

1.14 Coneix l'ús de l'agenda i instruments similars com a eina per a la gestió del temps i la planificació personal.

2. Administra els béns propis assolint i aplicant coneixements d'economia domèstica contribuint al desenvolupament personal i social i de la seva autonomia.

Críteris d'avaluació

2.1 Fa un pressupost periòdic d'ingressos i despeses.

2.2 Valora les despeses que pot fer d'acord amb el seu pressupost.

2.3 Coneix els serveis bancaris i la utilitat.

2.4 Coneix les aplicacions i les webs de les entitats financeres.

2.5 Coneix les diferents formes de pagament.

2.6 Aplica sistemes de seguretat a l'hora de fer pagaments presencials i online.

2.7 Utilitza eines de càlcul per gestionar la seva economia.

2.8 Diferencia entre serveis domèstics bàsics i d'altres no essencials.

2.9 Distribueix el pressupost tenint en compte les despeses en serveis domèstics bàsics.

2.10 Coneix les webs i els llocs físics de les empreses que ofereixen serveis bàsics: aigua, llum, gas, telefonia/internet, habitatge i les gestions que s'hi realitzen.

2.11 Llegeix i entén els rebuts dels serveis domèstics.

2.12 Coneix i valora la importància del consum responsable.

2.13 Coneix el dret a sol·licitar ajuts i el procediment per fer-ho.

2.14 Coneix els drets dels consumidors i consumidoras.

Continguts

1. Les gestions de la vida diària:

1.1 Els serveis i llocs públics: característiques, localització, accés, funcions, ús, normes...

1.2 La documentació personal.

1.3 Funcions de la documentació administrativa.

1.4 Procediments per utilitzar els serveis.

1.5 Procediments per emplenar la documentació.

1.6 Gestió del temps.

1.7 L'agenda i altres instruments de planificació temporal.

1.8 Les webs i les aplicacions dels organismes oficials i el seu ús.

2. L'economia domèstica:

2.1 El pressupost: elements, periodicitat, càlcul...

2.2 Administració d'un pressupost.

2.3 Eines de càlcul.

2.4 Les entitats financeres i el seu funcionament.



- 2.5 Formes de pagament: en efectiu, en targeta, per Internet...
- 2.6 Les despeses de consum domèstic: aigua, llum, gas, telefonia i internet, lloguer,...
- 2.7 Control de la despesa i consum responsable.
- 2.8 Les prestacions i els ajuts.

Mòdul professional 6: Activitats comunitàries

Durada: 140 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Desenvolupa habilitats socials que afavoreixen la participació en activitats comunitàries i d'oci contribuint a l'exercici de la ciutadania.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Coneix i expressa els interessos personals.
 - 1.2 Participa en les activitats socials properes i d'oci, d'acord amb els interessos personals.
 - 1.3 Consensua amb els altres activitats d'oci d'acord amb els interessos personals.
 - 1.4 Aplica l'ús responsable de les tecnologies.
 - 1.5 Coneix i evita els riscos de salut i seguretat en els diferents contextos d'oci.
 - 1.6 Utilitza estratègies d'enfrontament davant de situacions conflictives.
 - 1.7 Gaudeix de les activitats d'oci relacionades amb el benestar físic i emocional.
 - 1.8 Participa de forma responsable a les xarxes socials.
 - 1.9 Aplica un consum responsable en el joc online.
 - 1.10 Aplica i coneix sistemes i criteris de seguretat i protecció en l'entorn virtual.
2. Adquireix coneixements sobre els procediments per participar en activitats socials vinculades amb l'oci desenvolupant recursos per a l'autonomia personal afavorint l'autodeterminació.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Adquireix les habilitats necessàries per accedir a la informació relacionada amb l'oci.
- 2.2 Compara activitats d'oci tenint en compte variables com preu, horari, lloc i idoneïtat.
- 2.3 Coneix i practica diferents propostes per gaudir d'espais de lleure amb la finalitat de relaxar-se, divertir-se, estar en forma o descansar en solitari i/o en grup.
- 2.4 Aplica l'ús de la tecnologia i de diferents dispositius com a facilitadors de la comunicació, la recerca d'informació i l'oci.
- 2.5 Segueix les normes dels establiments d'oci i mostra conductes cíviques i de convivència.

Continguts

- 1. Les habilitats socials que ajuden a la participació en activitats d'oci:
 - 1.1 Activitats socials properes i d'oci.
 - 1.2 Autoconeixement i interessos personals.



- 1.3 Habilitats comunicatives: demanda d'informació, d'ajuda, expressió de preferències i desitjos, consens...
 - 1.4 Habilitats per contactar i quedar amb els altres.
 - 1.5 Ús responsable de les tecnologies.
 - 1.6 Conductes de risc: consum de substàncies nocives, seguretat en les pràctiques esportives...
 - 1.7 Estratègies d'enfrontament davant situacions conflictives.
-
- 2. Els procediments per participar en activitats d'oci:
 - 2.1 Coneixement i cerca d'activitats d'oci: centres cívics, agendes d'oci, diari, cartelleres, Internet i altres mitjans de comunicació.
 - 2.2 Elecció entre diferents ofertes i preferències.
 - 2.3 La compra d'entrades: consulta de tarifes que s'ajustin al pressupost.
 - 2.4 Ús de la tecnologia amb diferents finalitats: comunicació, recerca d'informació, compra, joc i activitats de lleure.
 - 2.5 Els horaris i les normes dels locals d'oci.

Mòdul Professional 7: Participació ciutadana

Durada: 140 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Coneix i exerceix els drets i els deures com a ciutadà participant com a agent actiu de la societat.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Diferència entre drets i deures.
- 1.2 Coneix els principals drets i deures de la ciutadania.
- 1.3 Demostra actituds i comportaments d'acord amb els valors d'una societat democràtica.
- 1.4 Desenvolupa actituds cíviques a l'entorn comunitari.
- 1.5 Desenvolupa actituds de sensibilitat i respecte davant qualsevol persona sense discriminació per raons de sexe, religió, grup ètnic, creences..
- 1.6 Distingeix situacions discriminatòries i injustes.
- 1.7 Té una actitud crítica davant situacions discriminatòries.
- 1.8 Coneix la protecció i defensa de drets que poden oferir les entitats i associacions de l'entorn.

- 2. Coneix els principis bàsics del sistema democràtic i els mecanismes de participació ciutadana reconeixent-ne/identificant-ne/distingint-ne les institucions i les organitzacions polítiques i contribuint a l'exercici de la ciutadania.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Coneix les principals institucions de govern i els seus representants.
- 2.2 Coneix els mecanismes de participació de la democràcia.
- 2.3 Utilitza diferents formes de participació ciutadana.
- 2.4 Adquireix confiança en les seves possibilitats de participació ciutadana.
- 2.5 Coneix les entitats del seu entorn que afavoreixen la participació ciutadana.



Continguts

1. Els drets i els deures:

- 1.1. Concepte de dret i deure.
- 1.2. Drets i deures de la ciutadania.
- 1.3. Principis democràtics.
- 1.4. Normes i valors cívics i comunitaris.
- 1.5. Anàlisi i denúncia de situacions discriminatòries.
- 1.6. Entitats de l'entorn que poden oferir protecció i defensa de drets.

2. Els mecanismes de participació ciutadana:

- 2.1 Les institucions de govern i els seus representants.
- 2.2 Les eleccions.
- 2.3 Altres mitjans de participació: queixes, assemblees, debats, enquestes d'opinió, recollida de signatures, plataformes, eines de participació virtuals.
- 2.4 Entitats de participació ciutadana.

Mòdul Professional 8: Iniciació a l'activitat laboral

Durada: 385 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica les tasques assignades com a part d'un procés amb un objectiu final de producció.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Coneix l'objectiu final de l'activitat que es desenvoluparà.
- 1.2 Situa l'activitat que es farà en l'esquema de les tasques que cal desenvolupar per arribar a l'objectiu final.
- 1.3 Relaciona l'activitat assignada amb les tasques que desenvolupen altres persones en el procés.
- 1.4 Valora la contribució de l'activitat desenvolupada per aconseguir l'objectiu final.
- 1.5 Accepta les normes establertes en el desenvolupament de l'activitat.
- 1.6 Es comunica de forma adequada amb els companys per poder desenvolupar l'activitat proposada.

2. Fa les tasques assignades manipulant correctament les eines i aplicant les mesures de seguretat adients.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica cadascun dels passos que cal seguir per fer la tasca assignada.
- 2.2 Identifica les eines necessàries per fer l'activitat.
- 2.3 Selecciona l'eina adient per la tasca que cal fer.
- 2.4 Manipula les eines amb seguretat i amb les mesures de prevenció de riscos establertes.
- 2.5 Demana ajuda o aclariments si és necessari.
- 2.6 Fa l'activitat proposada.
- 2.7 Corregeix o refà la tasca si és necessari.



2.8 Col·labora amb els companys en la realització de les tasques.

2.9 Valora el resultat del seu treball en la tasca assignada.

3. Deixa constància dels resultats del treball fet en els suports designats.

Críteris d'avaluació

3.1 Comunica al seu responsable la finalització de la tasca.

3.2 Registra en el suport adient els passos realitzats.

3.3 Registra les possibles incidències que hagin sorgit en el desenvolupament de l'activitat.

3.4 Participa en l'anàlisi del desenvolupament de l'activitat que s'ha fet.

Continguts

1. Identificació de tasques:

1.1 Descripció de l'activitat que s'ha de fer (fer un àlbum de fotos, un pastís, preparar el berenar, trasplantar una planta, construir una maqueta senzilla, fer un objecte de fang, classificar cargols, llapis o altres objectes, etc.). Objectiu final del procés.

1.2 Etapes de l'activitat. Esquema. Identificació de la tasca en l'esquema que cal seguir.

1.3 Relació entre les tasques que cal desenvolupar i l'objectiu final. Col·laboració entre companys per aconseguir l'objectiu final. Valoració de la tasca que cal fer per aconseguir l'objectiu final.

1.4 Normes que cal seguir en el desenvolupament de les tasques.

1.5 Aplicació d'estratègies de comunicació en la relació amb els companys de treball.

2. Realització de l'activitat:

Tasques assignades. Identificació dels passos que cal seguir

2.1 Tasques assignades. Identificació dels passos que cal seguir.

2.2 Identificació i selecció de les eines que es necessitaran en el desenvolupament de la tasca assignada.

2.3 Realització de la tasca. Manipulació d'eines. Cura i manteniment de les eines utilitzades.

2.4 Identificació de possibles errors en el desenvolupament de la tasca assignada. Correcció.

2.5 Col·laboració amb els companys. Demanda d'ajuda o aclariments.

2.6 Valoració de la feina feta.

3. Resultat de l'activitat:

3.1 Finalització de la tasca. Comunicació al responsable.

3.2 Enregistrament de les activitats fetes en diferents suports: paper, electrònic, en graelles d'activitats, etc.

3.3 Detecció d'incidències. Enregistrament. Mesures correctives que s'han aplicat.

3.4 Posada en comú sobre els desenvolupament de l'activitat. Anàlisi de les incidències.

Mòdul Professional 9: Organització de les empreses

Durada: 105 hores.



Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Interpreta el funcionament del mercat de treball de l'entorn més proper analitzant les empreses del sector econòmic.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Analitza el treball com a peça clau de desenvolupament de la persona.
- 1.2 Identifica el sector econòmic relacionat amb el perfil professional corresponent.
- 1.3 Reconeix empreses tipus del sector.
- 1.4 Valora la necessitat d'organització del mercat de treball.

2. Interpreta l'organització i funcionament d'una empresa tipus del sector relacionant-la amb els serveis que ofereix.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Analitza l'organigrama de les empreses.
- 2.2 Identifica les tasques i funcions dels diferents professionals que componen l'organigrama.
- 2.3 Identifica les àrees de treball de les empreses.
- 2.4 Valora la importància de la feina individual en el treball en equip.

Continguts

1. El treball i el mercat laboral:

- 1.1 Les necessitats humanes vinculades al treball.
- 1.2 Treball remunerat i no remunerat.
- 1.3 Població activa, ocupada i aturada. Autoocupació. Valors associats.
- 1.4 Trets bàsics del mercat laboral. Oferta i demanda. Diferenciació dels sectors econòmics. Característiques del sector econòmic. Noves tendències.

2. Interpretació de l'organització i funcionament d'una empresa:

- 2.1 L'empresa com a unitat de producció i oferta d'ocupació.
 - 2.1.1 Identificació dels objectius i funcions de l'empresa.
 - 2.1.2 Àrees de treball.
 - 2.1.3 Organigrama.
- 2.2 Tipologia d'empreses segons la dimensió i la forma jurídica.
- 2.3 Habilitats professionals i personals en el treball en equip.

Mòdul Professional 10: Món laboral

Durada: 105 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aplica estratègies de recerca de feina relacionant les competències professionals amb les tècniques i recursos per a la cerca de feina.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Elabora el currículum.
- 1.2 Elabora una carta de presentació.



- 1.3 Utilitza eines 2.0 en la cerca de feina.
- 1.4 Aplica habilitats de comunicació durant l'entrevista de selecció.

2. Compleix amb els compromisos de la relació laboral analitzant la normativa bàsica de dret laboral.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Interpreta els drets i deures que comporta un contracte de treball.
- 2.2 Diferencia les modalitats de contractació.
- 2.3 Reconeix els aspectes que defineixen una relació contractual.
- 2.4 Distingeix els elements bàsics d'una nòmina.
- 2.5 Identifica els convenis col·lectiu que regulen l'ocupació.

Continguts

1. Cerca de treball:

- 1.1 El currículum, el portafolis i el videocurrículum.
- 1.2 La carta de presentació.
- 1.3 Canals de cerca de feina tradicionals i eines 2.0.
- 1.4 L'entrevista.

2. El lloc de treball:

- 2.1 El contracte de treball i les modalitats de contractació.
- 2.2 La jornada laboral.
- 2.3 El salari mínim interprofessional.
- 2.4 La nòmina, les aportacions a la Seguretat Social i les retencions per IRPF.
- 2.5 Drets i deures dels treballadors.
 - 2.5.1 Estatut dels treballadors.
 - 2.5.2 Convenis col·lectius.
- 2.6 Altra normativa laboral.

3. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
- 3.2 Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador o treballadora.
- 3.3 Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys que se'n poden derivar.
- 3.4 Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball derivats del perfil professional.
- 3.5 Identifica les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional.

4. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, determinant les més adequades a les tasques i funcions del perfil professional.

Críteris d'avaluació



4.1 Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar-ne les seves conseqüències en cas que siguin inevitables.

4.2 Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.

4.3 Identifica els protocols d'actuació en cas d'emergència.

4.4 Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.

4.5 Identifica els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

Continguts

1. Cerca de treball:

1.1 El currículum, el portafolis i el videocurrículum.

1.2 La carta de presentació.

1.3 Canals de cerca de feina tradicionals i eines 2.0.

1.4 L'entrevista.

2. El lloc de treball:

2.1 El contracte de treball i les modalitats de contractació.

2.2 La jornada laboral.

2.3 El salari mínim interprofessional.

2.4 La nòmina, les aportacions a la Seguretat Social i les retencions per IRPF.

2.5 Drets i deures dels treballadors.

2.5.1 Estatut dels treballadors.

2.5.2 Convenis col·lectius.

2.6 Altra normativa laboral.

3. Avaluació dels riscos professionals:

3.1 L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.

3.2 Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.

3.3 Efectes de les condicions de treball sobre la salut.

3.4 Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.

3.5 Riscos genèrics en el seu sector professional.

3.6 Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el seu sector professional.

4. Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa:

4.1 Identificació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

4.2 Interpretació de la senyalització de seguretat.

4.3 Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.

4.4 Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.

4.5 Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.

Mòdul Professional 11: Desenvolupament en el lloc de treball

Durada: 140 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació



1. Descriu les activitats professionalitzadores fetes a l'empresa o entitat relacionant-les amb els aprenentatges dels mòduls professionals.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Coneix el sector laboral de l'empresa on fa la formació en centres de treball.
- 1.2 Coneix el funcionament de l'empresa on fa la formació en centres de treball.
- 1.3 Identifica les tasques laborals fetes.
- 1.4 Redacta les activitats formatives fetes a l'empresa.
- 1.5 És curós/a en l'explicació de les activitats fetes.
- 1.6 Empra habilitats comunicatives.

2. Autoavalua les competències professionals fetes a l'empresa o entitat analitzant-ne l'assoliment.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica el nivell de realització de les activitats formatives en començar la formació en centres de treball.
- 2.2 Identifica el grau d'assoliment de les competències professionals.
- 2.3 Reflexiona sobre els possibles conflictes a l'empresa.
- 2.4 Valora qualitativament les activitats fetes en l'empresa.
- 2.5 Calcula el temps emprat en la realització de cadascuna de les activitats formatives.
- 2.6 És rigorós/a en la valoració de les pròpies competències professionals.

Continguts

1. Descripció de les activitats professionalitzadores.
 - 1.1 Identificació del sector laboral i de l'empresa.
 - 1.2 Identificació de les tasques laborals.
 - 1.3 Quadern de seguiment de la formació en centres de treball.
 - 1.4 Emplenament del quadern de seguiment de la formació en centres de treball.
 - 1.5 Rigorositat en l'emplenament del quadern de pràctiques.
2. Autoavaluació de les competències professionals fetes a la formació en centres de treball:
 - 2.1 Competències professionals del perfil.
 - 2.2 Gestió de conflictes a l'empresa.
 - 2.3 Valoració de l'adquisició de les competències professionals.
 - 2.4 Seqüenciació de les tasques fetes durant la jornada a l'empresa en la formació en centres de treball.
 - 2.5 Mostra una actitud favorable en la valoració de les competències professionals.

Mòdul Professional 12: Tutoria I

Durada: 70 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica les característiques individuals relacionant-les amb els interessos professionals.



Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica els trets bàsics de la seva personalitat.
 - 1.2 Expressa les seves competències, interessos personals i actituds vers la formació acadèmica.
 - 1.3 Relaciona les habilitats i capacitats personals amb els interessos professionals
2. Desenvolupa habilitats per participar en la dinàmica del grup valorant-ne la importància del treball en equip.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Valora els avantatges del treball en equip i de la cohesió de grup davant la individualitat.
 - 2.2 Diferencia rols que poden haver-hi en un grup i les relacions entre els seus membres.
 - 2.3 Identifica l'impacte que genera el propi rol en el grup.
3. Participa democràticament en la vida del centre educatiu relacionant els drets i deures de l'alumnat amb el funcionament del centre.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Identifica els drets i deures de l'alumnat.
- 3.2 Respecta les opinions diferents a la pròpia i els acords del grup tot valorant-ne el diàleg.
- 3.3 Posa en pràctica les normes de convivència del centre.
- 3.4 Accepta les conseqüències que se'n deriven de les seves decisions respecte a les normes establertes.

Continguts

1. Coneixement d'un mateix:
 - 1.1 Característiques individuals de les persones: factors de personalitat, capacitats, habilitats, actituds, interessos.
 - 1.2 Autoavaluació de les competències personals i socials.
2. El grup classe:
 - 2.1 Elements que configuren un grup: l'ambient, la cohesió, els objectius.
 - 2.2 Rols que intervenen en les dinàmiques de grup.
 - 2.3 Els punts forts del treball en equip.
 - 2.4 Estratègies que afavoreixen la relació social i la intercomunicació.
3. Drets i deures:
 - 3.1 Els drets i deures de l'alumnat.
 - 3.1.1 Normes d'organització i gestió de centres NOFC.
 - 3.2 Les normes i el projecte de convivència.
 - 3.3 L'elecció democràtica dels delegats o delegades de classe.
 - 3.3.1 Funcions del delegat o delegada.
 - 3.3 Aplicació dels drets i deures de l'alumnat en relació amb els altres membres de la comunitat educativa.



Mòdul Professional 13: Tutoria II

Durada: 70 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Desenvolupa habilitats per participar en la dinàmica del grup valorant-ne la importància del treball en equip.

Criteris d'avaluació

1.1 Valora els avantatges del treball en equip i de la cohesió de grup davant la individualitat.

1.2 Diferencia rols que poden haver-hi en un grup i les relacions entre els seus membres.

1.3 Identifica l'impacte que genera el propi rol en el grup.

2. Participa democràticament en la vida del centre educatiu relacionant els drets i deures de l'alumnat amb el funcionament del centre.

Criteris d'avaluació

2.1 Identifica els drets i deures de l'alumnat.

2.2 Respecta les opinions diferents a la pròpia i els acords del grup tot valorant-ne el diàleg.

2.3 Posa en pràctica les normes de convivència del centre.

2.4 Accepta les conseqüències que se'n deriven de les seves decisions respecte a les normes establertes.

3. Desenvolupa mètodes d'aprenentatge aplicant estratègies d'organització i tècniques d'estudi.

Criteris d'avaluació

3.1 Desenvolupa les habilitats cognitives.

3.2 Aplica tècniques de selecció i tractament de la informació.

3.3 Pren consciència del seu grau d'aprenentatge.

3.4 Valora la capacitat d'esforç per avançar en els diferents aprenentatges.

4. Aplica habilitats comunicatives en l'entorn escolar desenvolupant les habilitats socioemocionals.

Criteris d'avaluació

4.1 Desenvolupa habilitats comunicatives en el context escolar.

4.2 Desenvolupa habilitats per expressar opinions pròpies i respectar les dels altres.

4.3 Participa en diferents situacions comunicatives.

4.4 Accepta propostes plantejades en el grup.

4.5 Fa propostes en activitats plantejades en el grup i en el centre educatiu.

4.6 Reconeix les emocions pròpies i les dels altres.

4.7 Desenvolupa habilitats per regular les emocions pròpies.

4.8 Desenvolupa habilitats per afavorir l'autoestima.



- 4.9 Expressa els sentiments en diferents situacions.
- 4.10 Identifica situacions problemàtiques.
- 4.11 Aplica estratègies de gestió i resolució de conflictes.

Continguts

- 1. El grup classe:
 - 1.1 Elements que configuren un grup: l'ambient, la cohesió, els objectius.
 - 1.2 Rols que intervenen en les dinàmiques de grup.
 - 1.3 Els punts forts del treball en equip.
 - 1.4 Estratègies que afavoreixen la relació social i la intercomunicació.

- 2. Drets i deures:
 - 2.1 Els drets i deures de l'alumnat.
 - 2.1.1 Normes d'organització i funcionament de centres NOFC.
 - 2.2 Les normes i el projecte de convivència.
 - 2.3 L'elecció democràtica dels delegat de classe.
 - 2.3.1 Funcions del delegat o delegada.
 - 2.4 Aplicació dels drets i deures de l'alumnat en relació amb els altres membres de la comunitat educativa.

- 3. Estratègies d'aprenentatge:
 - 3.1 Desenvolupament de les habilitats cognitives.
 - 3.1.1 Capacitats mentals bàsiques: l'escolta, la comprensió, l'anàlisi, la captació, la interpretació.
 - 3.1.2 Estratègies de planificació i organització de l'estudi.
 - 3.2 Aplicació de tècniques de selecció i tractament de la informació.
 - 3.2.1 Tècniques de selecció d'informació.
 - 3.2.2 Tècniques del tractament de la informació.
 - 3.2.3 Tècniques d'expressió oral: debats, presentacions en públic.
 - 3.2.4 Presentació de treballs.
 - 3.3 Avaluació.
 - 3.3.1 Autoavaluació.
 - 3.3.2 Proves d'avaluació.

- 4. Aplicació d'habilitats comunicatives en l'entorn escolar:
 - 4.1 Habilitats comunicatives.
 - 4.1.1 Expressió d'opinions.
 - 4.1.2 Facilitadors i obstacles en la comunicació.
 - 4.1.3 Diferents situacions comunicatives a l'aula i al centre: assemblea, debat.
 - 4.1.4 Eines de participació a l'aula i al centre.
 - 4.1.5 Importància de les relacions interpersonals en el desenvolupament humà.
 - 4.2 Habilitats socioemocionals.
 - 4.2.1 Les emocions
 - 4.2.2 Regulació emocional.
 - 4.2.3 Habilitats facilitadores de l'autoestima.
 - 4.2.4 Identificació de situacions problemàtiques.
 - 4.2.5 Gestió i resolució de conflictes.



Mòdul Professional 14: Tutoria III

Durada: 70 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Participa democràticament en la vida del centre educatiu relacionant els drets i deures de l'alumnat amb el funcionament del centre.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica els drets i deures de l'alumnat.

1.2 Respecta les opinions diferents a la pròpia i els acords del grup tot valorant-ne el diàleg.

1.3 Posa en pràctica les normes de convivència del centre.

1.4 Accepta les conseqüències que deriven de les seves decisions respecte a les normes establertes.

2. Desenvolupa mètodes d'aprenentatge aplicant estratègies d'organització i tècniques d'estudi.

Criteris d'avaluació

2.1 Desenvolupa les habilitats cognitives.

2.2 Aplica tècniques de selecció i tractament de la informació.

2.3 Pren consciència del seu grau d'aprenentatge.

2.4 Valora la capacitat d'esforç per avançar en els diferents aprenentatges

3. Aplica habilitats comunicatives en l'entorn escolar desenvolupant les habilitats socioemocionals.

Criteris d'avaluació

3.1 Desenvolupa habilitats comunicatives en el context escolar.

3.2 Desenvolupa habilitats per expressar opinions pròpies i respectar les dels altres.

3.3 Participa en diferents situacions comunicatives.

3.4 Accepta propostes plantejades en el grup.

3.5 Fa propostes en activitats plantejades en el grup i en el centre educatiu.

3.6 Reconeix les emocions pròpies i les dels altres.

3.7 Desenvolupa habilitats per regular les emocions pròpies.

3.8 Desenvolupa habilitats per afavorir l'autoestima.

3.9 Expressa els sentiments en diferents situacions.

3.10 Identifica situacions problemàtiques.

3.11 Aplica estratègies de gestió i resolució de conflictes.

Continguts

1. Drets i deures:

1.1 Els drets i deures de l'alumnat .

1.1.1 Normes d'organització i funcionament de centres NOFC

1.2 Les normes i el projecte de convivència

1.3 L'elecció democràtica dels delegats i delegades de classe.



1.3.1 Funcions del delegat o delegada.

1.4 Aplicació dels drets i deures de l'alumnat en relació amb els altres membres de la comunitat educativa.

2. Estratègies d'aprenentatge:

2.1 Desenvolupament de les habilitats cognitives.

2.1.1 Capacitats mentals bàsiques: l'escolta, la comprensió, l'anàlisi, la captació, la interpretació.

2.1.2 Estratègies de planificació i organització de l'estudi.

2.2 Aplicació de tècniques de selecció i tractament de la informació.

2.2.1 Tècniques de selecció d'informació.

2.2.2 Tècniques del tractament de la informació.

2.2.3 Tècniques d'expressió oral: debats, presentacions en públic.

2.2.4 Presentació de treballs.

2.3 Avaluació.

2.3.1 Autoavaluació.

2.3.2 Proves d'avaluació.

3. Aplicació d'habilitats comunicatives en l'entorn escolar:

3.1 Habilitats comunicatives.

3.1.1 Expressió d'opinions.

3.1.2 Facilitadors i obstacles en la comunicació.

3.1.3 Diferents situacions comunicatives a l'aula i al centre: assemblea, debat.

3.1.4 Eines de participació a l'aula i al centre.

3.1.5 Importància de les relacions interpersonals en el desenvolupament humà

3.2 Habilitats socioemocionals.

3.2.1 Les emocions.

3.2.2 Regulació emocional

3.2.3 Habilitats facilitadores de l'autoestima.

3.2.4 Identificació de situacions problemàtiques.

3.2.5 Gestió i resolució de conflictes.

Mòdul Professional 15: Tutoria IV

Durada: 70 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Participa democràticament en la vida del centre educatiu relacionant els drets i deures de l'alumnat amb el funcionament del centre.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica els drets i deures de l'alumnat.

1.2 Respecta les opinions diferents a la pròpia i els acords del grup tot valorant-ne el diàleg.

1.3 Posa en pràctica les normes de convivència del centre.

1.4 Accepta les conseqüències que se'n deriven de les seves decisions respecte a les normes establertes.



2. Aplica habilitats comunicatives en l'entorn escolar desenvolupant les habilitats socioemocionals.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Desenvolupa habilitats comunicatives en el context escolar.
- 2.2 Desenvolupa habilitats per expressar opinions pròpies i respectar les dels altres.
- 2.3 Participa en diferents situacions comunicatives.
- 2.4 Accepta propostes plantejades en el grup.
- 2.5 Fa propostes en activitats plantejades en el grup i en el centre educatiu.
- 2.6 Reconeix les emocions pròpies i les dels altres.
- 2.7 Desenvolupa habilitats per regular les emocions pròpies.
- 2.8 Desenvolupa habilitats per afavorir l'autoestima.
- 2.9 Expressa els sentiments en diferents situacions.
- 2.10 Identifica situacions problemàtiques.
- 2.11 Aplica estratègies de gestió i resolució de conflictes.

3. Determina el propi itinerari formatiu i professional relacionant les competències professionals amb l'objectiu professional.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Identifica les competències professionals pròpies de la professió.
- 3.2 Identifica els llocs de treball relacionats amb el perfil del títol.
- 3.3 Realitza l'autoavaluació de les competències professionals.
- 3.4 Valora la formació com a procés d'aprenentatge al llarg de la trajectòria formativa i professional.
- 3.5 Identifica l'objectiu professional d'acord amb els itineraris formatius i professionalitzadors.

Continguts

1. Drets i deures:
 - 1.1 Els drets i deures de l'alumnat.
 - 1.1.1 Reglament de règim intern del centre.
 - 1.1.2 Les normes i el projecte de convivència.
 - 1.1.3 L'elecció democràtica dels delegats i delegades de classe.
 - 1.1.3.1 Funcions del delegat o delegada.
 - 1.1.4 Aplicació dels drets i deures de l'alumnat en relació amb els altres membres de la comunitat educativa.
 - 1.2 Les normes i el projecte de convivència.
 - 1.3 L'elecció democràtica dels delegats i delegades de classe.
 - 1.3.1 Funcions del delegat o delegada.
 - 1.4 Aplicació dels drets i deures de l'alumnat en relació amb els altres membres de la comunitat educativa.
2. Aplicació d'habilitats comunicatives en l'entorn escolar:
 - 2.1 Habilitats comunicatives.
 - 2.1.1 Expressió d'opinions.
 - 2.1.2 Facilitadors i obstacles en la comunicació.
 - 2.1.3 Diferents situacions comunicatives a l'aula i al centre: assemblea, debat.
 - 2.1.4 Eines de participació a l'aula i al centre.
 - 2.1.5 Importància de les relacions interpersonals en el desenvolupament humà.
 - 2.2 Habilitats socioemocionals.
 - 2.2.1 Les emocions.



2.2.2 Regulació emocional.

2.2.3 Habilitats facilitadores de l'autoestima.

2.2.4 Identificació de situacions problemàtiques.

2.2.5 Gestió i resolució de conflictes.

3. Itinerari formatiu i professional:

3.1 Competències professionals requerides per les ocupacions del perfil professional corresponent.

3.2 Llocs de treball relacionats amb el perfil del títol.

3.3 Autoconeixement professional (interessos professionals, motivacions vers el treball i coneixements i competències professionals).

3.4 Autoavaluació de les competències professionals.

3.5 Aprenentatge al llarg de la vida.

3.5.1 Identificació de l'objectiu professional.

3.5.2 Itineraris formatius i professionalitzadors.

Mòdul Professional 16: Operacions bàsiques d'atenció als animals

Durada: 140 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Descriu les característiques dels animals atesos relacionant-les amb les seves necessitats vitals.

Criteris d'avaluació

1.1 Reconeix les característiques generals dels grans grups taxonòmics.

1.2 Classifica els diferents grups d'animals.

1.3 Reconeix les característiques dels animals que atén.

1.4 Relaciona les funcions vitals i l'estructura dels animals que atén.

1.5 Mostra interès per l'observació d'animals.

2. Vigila el comportament dels animals relacionant-lo amb les activitats fetes.

Criteris d'avaluació

2.1 Descriu el comportament general de l'animal en el dia a dia.

2.2 Observa amb cura i interès el comportament dels animals.

2.3 Identifica estats de comportament anòmal en els animals.

2.4 Coneix els símptomes de les malalties més freqüents dels animals.

2.5 Transmet les observacions fetes a la persona encarregada.

3. Fa la cura bàsica dels animals identificant-ne les necessitats.

Criteris d'avaluació

3.1 Identifica les necessitats d'alimentació, higiene, moviment i son dels animals.

3.2 Segueix les pautes establertes en la cura bàsica dels animals.

3.3 Utilitza les eines, els materials i els productes necessaris.

3.4 Mostra interès per la cura i la protecció dels animals.

3.5 Treballa atenent les normes de prevenció de riscos laborals.



4. Organitza els espais de treball atenent les tasques professionals que cal fer.

Criteris d'avaluació

4.1 Organitza els registres i documents de cura dels animals.

4.2 Manté endreçat el magatzem.

4.3 Organitza i té cura de les eines de treball.

4.4 Té cura dels equips de protecció individual.

4.5 És sistemàtic en l'organització dels espais de treball.

Continguts

1. Característiques dels animals:

1.1 Trets comuns dels éssers vius. Nutrició, relació i reproducció.

1.2 Característiques de les diferents espècies d'animals amb què treballa.

1.3 Anatomia bàsica.

1.3 Funció de relació.

1.4 Funció de nutrició. Aliments i nutrients.

1.5 Funció de reproducció.

2. Vigilància del comportament dels animals:

2.1 Identificació d'estats de comportament anòmal.

2.2 Malalties més comunes.

2.3 Identificació de símptomes de patologies.

2.4 Transmissió de la informació a la persona encarregada.

3. Cura bàsica dels animals:

3.1 Necessitats bàsiques dels animals.

3.2 Identificació de necessitats d'alimentació, higiene, moviment i son dels animals.

3.3 Protocols d'alimentació.

3.4 Protocols d'higiene i neteja.

3.5 Realització d'activitats motrius/físiques.

3.6 Protocols de descans i son.

3.7 Aplicació de les mesures de prevenció de riscos.

4. Organització dels espais de treball:

4.1 Tasques i funcions dels professionals: documentació, eines de treball i equips de protecció individual.

4.2 Organització del magatzem.

4.3 Control d'estocs.

Mòdul Professional 17: Operacions bàsiques de producció i manteniment de plantes en vivers i centres de jardineria

Durada: 245 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació



1. Instal·la infraestructures bàsiques de protecció de cultius i de reg, justificant-ne la ubicació.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica els diferents sistemes de protecció de cultius.
- 1.2 Reconeix els sistemes de reg utilitzats en producció de plantes.
- 1.3 Fa els clots i rases necessaris per a la instal·lació d'infraestructures de protecció de cultius i de reg.
- 1.4 Fa la instal·lació bàsica d'un sistema de reg.
- 1.5 Obre els clots garantint les dimensions establertes.
- 1.6 Aporta, estén o col·loca els materials de forma ordenada.
- 1.7 Identifica les causes més freqüents d'accidents en la manipulació de materials, eines, màquines i equips emprats.
- 1.8 Neteja i endreça les eines i màquines utilitzades i les manté en perfecte estat de conservació.
- 1.9 Aplica les normes de prevenció de riscos laborals i ambientals relacionades.
- 1.10 Utilitza els equips de protecció individual.

2. Prepara el terreny d'un viver, relacionant el tipus d'esmena i adobs amb les característiques del sòl.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les infraestructures que constitueixen un viver.
- 2.2 Coneix les tasques de preparació del terreny segons l'objectiu establert.
- 2.3 Aplica els sistemes d'estassada i neteja adients en cada cas.
- 2.4 Incorpora les esmenes orgàniques i minerals al terreny de manera uniforme.
- 2.5 Adoba el terreny, aplicant les normes de seguretat en la utilització d'adobs.
- 2.6 Reconeix els diferents tipus de substrats que es poden utilitzar en producció de plantes.
- 2.7 Barreja els diferents components dels substrats de forma homogènia i en les proporcions establertes.
- 2.8 Aporta l'aigua necessària per mantenir el substrat amb un nivell adequat d'humitat.
- 2.9 Neteja i endreça les eines i màquines utilitzades i les manté en perfecte estat de conservació.

3. Produeix plantes, descrivint i aplicant les tècniques de propagació.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Aplica les tècniques de propagació de tipus vegetativa i sexual.
- 3.2 Prepara les taules de propagació i germinació, planters, bancals i contenidors.
- 3.3 Utilitza els contenidors més adients en funció de la planta.
- 3.4 Reconeix les tècniques de preparació del material vegetal.
- 3.5 Distribueix la llavor uniformement i a la profunditat indicada, fent el primer reg després de la implantació del material.
- 3.6 Fa les repicades garantint la viabilitat de les plantes.
- 3.7 Aclareix el planter assegurant el desenvolupament de les plàntules.
- 3.8 Controla les condicions ambientals en zones de cultiu.



4. Prepara les plantes per a la comercialització, reconeixent les tècniques de condicionament del sistema radicular i aeri de plantes.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Coneix les tècniques d'arrencament de la planta.
- 4.2 Identifica la tècnica d'aviverament de la planta.
- 4.3 Coneix les tècniques de condicionament del sistema radicular i aeri de plantes.
- 4.4 Identifica els tipus d'etiquetes.
- 4.5 Descriu les tècniques de protecció de la planta per al transport.
- 4.6 Neteja de fulles seques, flors pansides, males herbes i brutícia de les plantes per a la seva presentació.
- 4.7 Neteja i endreça les eines i màquines utilitzades i les manté en perfecte estat de conservació.
- 4.8 Aplica les mesures relacionades amb la normativa ambiental.

Continguts

1. Instal·lació d'infraestructures de protecció i de reg:
 - 1.1 Distribució de l'espai.
 - 1.2 Instal·lacions que componen un viver.
 - 1.3 Sistemes de protecció ambiental de cultius: hivernacles petits, túnels, embuatats.
 - 1.4 Materials utilitzats: ferros, filferros, plàstics.
 - 1.5 Construcció d'una petita instal·lació d'abric de plantes i material vegetal en general.
 - 1.6 Sistemes de reg: elements constituents.
 - 1.7 Instal·lacions de reg.
 - 1.8 Manteniment bàsic de les eines, els útils, la maquinària i les instal·lacions que s'utilitzen per a la instal·lació de protecció i de reg.
 - 1.9 Normes de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental en les tasques d'instal·lació d'infraestructures de protecció i de reg.

2. Preparació del terreny:
 - 2.1 Instal·lacions que componen un viver. Distribució de l'espai.
 - 2.2 Tècniques de preparació del terreny.
 - 2.3 Estassada i neteja del terreny i de les eines i/o la maquinària que s'ha d'utilitzar.
 - 2.4 Aplicació d'esmenes: tipus, característiques i aplicació. Aplicació d'adobs.
 - 2.5 Preparació de substrats: tipus, característiques, preparació i barreges.
 - 2.6 Maneig de les eines i petita maquinària de preparació del terreny.
 - 2.7 Manteniment bàsic de les eines, la maquinària i les instal·lacions.
 - 2.8 Normes de seguretat en la manipulació d'adobs.
 - 2.9 Conservació del sòl i del medi ambient mitjançant bones pràctiques agràries.
 - 2.10 Utilització dels equips de protecció individual.

3. Producció de plantes:
 - 3.1 Reproducció sexual: la llavor.
 - 3.2 Mètodes d'emmagatzematge de llavors.
 - 3.3 Tècniques de pregerminació.
 - 3.4 Tipus de planters segons espècies. Protecció del planter.



- 3.5 Reproducció asexual o vegetativa: tipus de material vegetal, recol·lecció. Tècniques i aplicació.
 - 3.6 Cures culturals bàsiques aplicades a la producció i manteniment d'elements vegetals. Repicada, aclarida i asprada.
 - 3.7 Contenidors: classificació i materials. Utilització, reutilització i reciclatge.
 - 3.8 Tècniques de pinçament.
 - 3.9 Neteja i conservació dels equips, les eines i les instal·lacions emprades en les tasques de producció de plantes.
-
- 4. Preparació de plantes per a la comercialització:
 - 4.1 Arrencament de la planta. Aviverament.
 - 4.2 Condicionament del sistema radicular i aeri de plantes.
 - 4.3 Tècniques de protecció de plantes per al transport.
 - 4.4 Tractament de residus.
 - 4.5 Neteja i conservació de l'equip, les eines i les instal·lacions emprades en les tasques de preparació.

Mòdul Professional 18: Operacions auxiliars de manteniment i higiene en instal·lacions ramaderes

Durada: 140 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Caracteritza les instal·lacions ramaderes, relacionant-les amb l'espècie animal que allotgen.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Coneix les diferents parts de l'edifici.
- 1.2 Coneix les instal·lacions de ventilació, climatització i condicionament ambiental.
- 1.3 Descriu els diferents tipus d'allotjaments segons l'espècie, sistema d'explotació i fase productiva.
- 1.4 Identifica les instal·lacions complementàries de l'explotació (aïllament d'animals, quarantena, tanques perimetrals, guals sanitaris, entre d'altres).
- 1.5 Coneix les característiques de les instal·lacions per a l'emmagatzematge i/o tractament dels fems i/o purins.
- 1.6 Coneix les normes vigents en matèria ambiental, d'higiene, benestar i sanitat animal i de bones pràctiques ramaderes.

- 2. Maneja i fa el manteniment bàsic d'instal·lacions, maquinària i equips de l'explotació ramadera, identificant-ne els principis.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Acciona i maneja instal·lacions, maquinària, equips, útils i eines de l'explotació ramadera.
- 2.2 Acciona i maneja els equips de tracció conforme al seu nivell i a les instruccions rebudes.



- 2.3 Identifica els estris i eines necessaris per fer les operacions auxiliars de manteniment de primer nivell.
- 2.4 Fa les operacions bàsiques del programa de manteniment de primer nivell d'instal·lacions, maquinària i equips, manejant correctament les eines.
- 2.5 Revisa els elements de protecció contra insectes, ocells i rosegadors.
- 2.6 Elimina els residus generats en el manteniment, segons les instruccions rebudes.
- 2.7 Identifica els factors i les situacions de risc més comunes a les instal·lacions i en la utilització de maquinària i equips.
- 2.8 Aplica les mesures de prevenció de riscos laborals.
- 2.9 Utilitza els equips i els elements de protecció personal adequats a les operacions que es faran.

3. Neteja instal·lacions i allotjaments ramaders, caracteritzant els productes i els possibles efectes nocius, per garantir el benestar dels animals.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Coneix les actuacions de neteja i preparació d'instal·lacions abans de la recepció dels animals.
- 3.2 Reconeix els equips i productes per a la neteja i preparació dels allotjaments i altres instal·lacions ramaderes.
- 3.3 Prepara les instal·lacions, els productes i els equips per a la neteja.
- 3.4 Retira la matèria orgànica dels allotjaments ramaders (escombraries i pinsos sobrants) després de la sortida dels animals, observant les precaucions adients.
- 3.5 Elimina la brutícia dels recintes, instal·lacions, materials i estris, mitjançant el rentat amb aigua neta i detergents, i esbandida posterior.
- 3.6 Elimina els residus derivats de l'ús de productes de neteja de forma correcta, segons els protocols establerts.
- 3.7 Aplica les mesures de seguretat i de protecció personal en les operacions de neteja i en el maneig de productes i equips.

4. Desinfecta instal·lacions, reconeixent les tècniques d'aplicació i els sistemes d'eliminació de subproductes.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Coneix les actuacions de desinfecció i condicionament de recintes i instal·lacions abans de la introducció dels animals (sistema tot dins-tot fora).
- 4.2 Reconeix els equips i els productes idonis per a cada operació de desinfecció i condicionament dels recintes i instal·lacions ramaderes.
- 4.3 Prepara els productes i els equips de desinfecció d'acord a les operacions que es faran.
- 4.4 Utilitza els productes autoritzats per desinfectar les superfícies, els materials i els estris, segons les instruccions rebudes.
- 4.5 Coneix els riscos associats a l'accés a les instal·lacions i al trànsit de vehicles i de persones.
- 4.6 Coneix els riscos per al medi ambient, els animals i les persones derivats de l'ús de plaguicides.
- 4.7 Coneix els primers auxilis bàsics que cal aplicar en el cas d'intoxicacions, seguint els protocols establerts.



4.8 Segueix les instruccions rebudes en les actuacions necessàries per a l'emmagatzematge, l'eliminació i/o l'aprofitament de purins, fems i subproductes i per a la retirada de cadàvers.

4.9 Aplica les mesures de seguretat i de protecció personal.

Continguts

1. Caracterització d'instal·lacions ramaderes:

1.1 Components de les instal·lacions ramaderes. Emplaçament i orientació.

1.2 Parts de l'edificació: cimentació, murs, envans i cobertes.

1.3 Condicions ambientals: temperatura, humitat, gasos nocius i il·luminació.

1.4 Instal·lacions de ventilació, climatització i condicionament ambiental.

1.5 Tipus d'allotjaments i instal·lacions segons l'espècie, sistema d'explotació i fase productiva.

1.6 Instal·lacions per a l'aïllament i la quarantena.

1.7 Tanques perimetrals. Guals sanitaris.

1.8 Instal·lacions per a l'emmagatzematge i/o tractament dels fems i/o purins.

2. Maneig d'instal·lacions, maquinària i equips de l'explotació ramadera:

2.1 Instal·lacions d'emmagatzematge, preparació i distribució per a alimentació sòlida i/o líquida. Instal·lacions de conservació d'aliments i altres entrades.

Maquinària i equips. Mecanismes d'accionament.

2.2 Equips de tracció: tipus i components.

2.3 Maneig i manteniment bàsic d'instal·lacions, maquinària i equips senzills de l'explotació ramadera.

2.4 Materials i utilitatge bàsic per al manteniment de primer nivell d'instal·lacions, maquinària i equips de l'explotació ramadera.

2.5 Elements de protecció de les instal·lacions, la maquinària i els equips de l'explotació ramadera. Proteccions contra insectes, ocells i rosegadors.

2.6 Eliminació de residus generats en el manteniment.

2.7 Riscos i prevenció d'accidents i danys en l'ús d'instal·lacions, maquinària i equips ramaders.

2.8 Procediments segurs en la utilització de les instal·lacions, la maquinària i els equips de l'explotació ramadera.

2.9 Aplicació de mesures d'higiene i protecció personal en l'ús d'instal·lacions, maquinària i equips de l'explotació ramadera.

3. Neteja d'instal·lacions i allotjaments ramaders:

3.1 Actuacions de neteja i preparació d'instal·lacions i allotjaments ramaders.

3.2 Productes i equips idonis de neteja. Preparació i ús.

3.3 Preparació de les instal·lacions ramaderes per a la neteja.

3.4 Precaucions que cal tenir en compte en la retirada de matèria orgànica.

3.5 Sistemes d'eliminació de brutícia d'instal·lacions, materials i equips ramaders. Ús d'aigua calenta i freda i detergents autoritzats.

3.6 L'aigua com a bé necessari escàs. Ús eficient.

3.7 Riscos derivats de l'ús de determinats productes químics per al medi ambient, els animals i les persones. Gestió de residus.

3.8 Equips de protecció personal per a la neteja d'instal·lacions ramaderes.

3.9 Mesures de seguretat en el maneig de productes, màquines i eines.



4. Desinfecció d'instal·lacions en l'explotació ramadera:

- 4.1 Actuacions de desinfecció i condicionament de recintes i instal·lacions ramaderes.
- 4.2 Productes i equips idonis per a la desinfecció i condicionament. Preparació i ús.
- 4.3 Biocides d'ús ramader. Etiquetatge. Preparació. Equips d'aplicació de biocides.
- 4.4 Emmagatzematge de producte biocides.
- 4.5 Bioseguretat. Perímetre de la instal·lació ramadera.
- 4.6 Plagues ambientals. Generalitats. Control.
- 4.7 Malalties infectocontagioses dels animals domèstics.
- 4.8 Riscos derivats de l'ús de plaguicides per al medi ambient, els animals i les persones. Gestió de residus.
- 4.9 Intoxicacions. Primers auxilis bàsics.
- 4.10 Actuació davant d'animals morts en l'explotació. Emmagatzematge i eliminació de purins, fems i subproductes.
- 4.11 Equips de protecció personal per a la desinfecció d'instal·lacions ramaderes.
- 4.12 Mesures de seguretat en el maneig de màquines i eines.

Mòdul Professional 19: Operacions bàsiques per al manteniment de jardins, parcs i zones verdes

Durada: 245 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Rega jardins, parcs i zones verdes, identificant-ne les necessitats hídriques.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Coneix els sistemes de reg utilitzats en jardineria.
- 1.2 Reconeix el funcionament de cada un dels elements principals d'una instal·lació de reg.
- 1.3 Comprova el bon funcionament del sistema de reg.
- 1.4 Estableix la uniformitat en l'aplicació i la quantitat d'aigua necessària en els regs manuals.
- 1.5 Rega segons l'espècie vegetal i tipus de sòl.
- 1.6 Acciona els mecanismes senzills del sistema de reg.
- 1.7 Controla els automatismes associats al reg mecanitzat, sota supervisió.
- 1.8 Manté, repara avaries senzilles i neteja el sistema de reg.
- 1.9 Aplica les normes de seguretat i prevenció de riscos laborals.
- 1.10 Minimitza el consum d'aigua.

- 2. Adoba jardins, parcs i zones verdes, relacionant els tipus d'adobs i esmenes amb el desenvolupament vegetal.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Aplica els diferents tipus d'esmenes i adobs.
- 2.2 Interpreta les etiquetes dels adobs.
- 2.3 Aplica manualment i homogèniament l'adob amb la dosi i en el moment indicat.



- 2.4 Adoba segons el tipus de planta, l'estat fenològic i el tipus de sòl.
 - 2.5 Fa les tasques de manteniment bàsic de les eines, els equips, la maquinària i les instal·lacions per adobar els cultius.
 - 2.6 Executa els procediments i tècniques de forma ordenada, amb pulcritud, precisió i seguretat.
 - 2.7 Té en compte les normes de seguretat en el maneig i la utilització d'adobs.
 - 2.8 Utilitza els equips de protecció individual.
3. Conserva els elements vegetals de jardins, parcs i zones verdes, reconeixent i aplicant tasques culturals rutinàries.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Coneix les tasques de manteniment i millora d'un jardí, parc o zona verda.
 - 3.2 Reconeix els elements vegetals que formen part del jardí o zona verda.
 - 3.3 Fa les tasques culturals de neteja del jardí, parc o zona verda.
 - 3.4 Fa operacions bàsiques de poda dels elements vegetals.
 - 3.5 Fa les tasques bàsiques de manteniment de gespes i praderies.
 - 3.6 Planta el material vegetal de temporada.
 - 3.7 Identifica bàsicament els grups de paràsits que afecten les plantes de jardí.
 - 3.8 Aplica tractaments fitosanitaris amb la dosi, els equips i la maquinària indicats, sota supervisió.
 - 3.9 Reconeix un producte fitosanitari per la informació recollida a les etiquetes dels envasos.
 - 3.10 Identifica les mesures de prevenció de riscos laborals i mediambientals.
 - 3.11 Fa les tasques de neteja i manteniment bàsic d'equips i eines.
4. Manté infraestructures, equipaments i mobiliari de jardins, parcs i zones verdes i en coneix les característiques.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Reconeix les infraestructures, equipament i mobiliari que formen part de jardí, parc o zona verda.
- 4.2 Coneix les aplicacions de les diferents infraestructures, equipament i mobiliari.
- 4.3 Fa les operacions de manteniment d'infraestructures, equipament i mobiliari d'un jardí, parc o zona verda en funció de la finalitat.
- 4.4 Identifica les mesures de prevenció de riscos laborals i mediambientals.
- 4.5 Prepara la maquinària, les eines i els estris de treball.
- 4.6 Utilitza els equips de protecció adequats.

Continguts

1. Reg de parcs, jardins i zones verdes:
 - 1.1 Sistemes bàsics d'aplicació de reg en jardins.
 - 1.2 La pràctica del reg: intensitat, durada i moment d'aplicació.
 - 1.3 Instal·lacions de reg.
 - 1.4 Lectura dels automatismes de reg.
 - 1.5 Manteniment, reparació d'avaries senzilles i neteja dels sistemes de reg.
 - 1.6 Normes de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental en les operacions auxiliars en el reg del cultiu.



1.7 L'aigua com un bé escàs.

2. Adobatge de parcs, jardins i zones verdes:

2.1 Els adobs orgànics: procedència i característiques bàsiques. Tècniques d'aplicació.

2.2 Humus.

2.3 Adobs químics: característiques bàsiques. Tècniques d'aplicació.

2.4 Distribució d'adobs orgànics i químics.

2.5 Distribució manual localitzada dels adobs orgànics i químics.

2.6 Tipus, components i ús de petita maquinària o equips utilitzats en l'adobament de cultius.

2.7 Neteja, conservació dels equips, eines i instal·lacions en l'adobament.

2.8 Normes de seguretat i de protecció ambiental en les operacions auxiliars en l'adobament del cultiu.

3. Conservació d'elements vegetals:

3.1 Maneig del sòl.

3.2 Poda bàsica d'elements vegetals.

3.3 Neteja i conservació dels equips, les eines i les instal·lacions emprades en les tasques culturals.

3.4 Tasques de manteniment i millora de gespes: tipus, tècniques i mitjans.

3.5 Plagues, malalties i males herbes en jardineria. Mètodes de control.

3.6 Productes fitosanitaris permesos en jardineria. Tècniques d'aplicació.

3.7 Equips d'aplicació de productes fitosanitaris.

3.8 Neteja, manteniment, regulació i revisió dels equips.

3.9 Perillositat dels productes fitosanitaris i dels seus residus. Fitxes de dades de seguretat. Etiquetes. Aplicació de productes fitosanitaris.

3.10 Riscos derivats de la utilització dels productes fitosanitaris.

3.11 Nivell d'exposició de l'operari: mesures preventives i de protecció en l'ús de productes fitosanitaris.

3.12 Primers auxilis en cas d'intoxicació.

4. Manteniment d'infraestructures, mobiliari i equipaments:

4.1 Tipus d'infraestructures, mobiliari i equipaments.

4.2 Aplicacions d'infraestructures, mobiliari i equipaments.

4.3 Conservació de camins, passejos i àrees de joc.

4.4 Principals anomalies en infraestructures, mobiliari i equipaments de parcs, jardins i zones verdes.

4.5 Tècniques bàsiques de reparacions del mobiliari urbà.

4.6 Equips de protecció i seguretat.

Mòdul Professional 20: Formació en centres de treball

Durada: 385 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació



1. Coneix l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o servei, relacionant-les amb les activitats que desenvolupa.

Criteris d'avaluació

1.1 Coneix les característiques generals de l'empresa, centre o servei i l'organigrama i les funcions de cada àrea.

1.2 Coneix els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.

1.3 Coneix les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.

1.4 Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa, centre o servei.

1.5 Valora la importància de treballar en grup per aconseguir amb eficàcia els objectius establerts en l'activitat i resoldre els problemes que es plantegen.

2. Desenvolupa actituds ètiques i laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de treball i els procediments establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació

2.1 Compleix l'horari establert.

2.2 Mostra una presentació personal adequada.

2.3 És responsable en l'execució de les tasques assignades.

2.4 Valora la importància de la seva activitat professional.

2.5 Manté organitzada la seva àrea de treball.

2.6 Té cura dels materials, equips o eines que utilitza en la seva activitat.

2.7 Manté una actitud de respecte vers el medi ambient.

2.8 Es relaciona adequadament amb la resta de personal de l'empresa.

2.9 Treballa en equip.

3. Desenvolupa les activitats formatives de referència seguint protocols establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació

3.1 Executa les tasques segons els procediments establerts.

3.2 Coneix les característiques dels mitjans de producció, equips i eines.

3.3 Aplica les normes de prevenció de riscos laborals en l'activitat professional.

3.4 Fa servir els equips de protecció individual segons els riscos de l'activitat professional i les normes establertes pel centre de treball.

3.5 Aplica les normes internes i externes vinculades a l'activitat.

Activitats formatives de referència

1. Activitats formatives de referència relacionades amb l'atenció als animals.

1.1 Vigilància del comportament dels animals.

1.2 Identificació de símptomes d'alteracions de la salut.

1.3 Preparació i subministrament de les racions alimentàries.

1.4 Realització de la higiene dels animals.



- 1.5 Realització d'activitats afavoridores del moviment de l'animal (maneig i conducció d'animals).
 - 1.6 Aplicació dels protocols per al descans dels animals.
 - 1.7 Utilització de les eines, materials i productes necessaris en les tasques assignades.
 - 1.8 Cura de les eines de treball i del magatzem.
2. Activitats formatives de referència relacionades amb la neteja i desinfecció d'instal·lacions ramaderes.
- 2.1 Comprovació i control de les condicions ambientals de les instal·lacions ramaderes.
 - 2.2 Instal·lació d'abeuradors, tancaments, camp clos i tanca elèctrica (pastors elèctrics).
 - 2.3 Operacions bàsiques de manteniment de primer nivell d'acord amb el protocol establert.
 - 2.4 Utilització dels productes autoritzats per a la neteja, desinfecció i desratització d'instal·lacions ramaderes.
 - 2.5 Emmagatzematge i/o eliminació de purins, fems i subproductes.
 - 2.6 Utilització d'equips de protecció personal per a la desinfecció d'instal·lacions ramaderes.
3. Activitats formatives de referència relacionades amb el reg, adobament i aplicació de tractaments fitosanitaris en cultius, parcs, jardins i zones verdes.
- 3.1 Muntatge d'una instal·lació de reg senzilla, segons instruccions.
 - 3.2 Maneig del reg manual i automatitzat amb estalvi d'aigua.
 - 3.3 Aplicació dels adobs en la dosi i moment indicat.
 - 3.4 Barreja, preparació i aplicació de productes fitosanitaris, sota supervisió.
 - 3.5 Verificació de l'efectivitat dels tractaments fitosanitaris.
 - 3.6 Realització de l'operació d'asprada.
 - 3.7 Poda del cultiu i de les espècies assignades.
 - 3.8 Manteniment de gespes i praderies.
 - 3.9 Operació de les màquines de forma ordenada, amb pulcritud, precisió i seguretat.
4. Activitats formatives de referència relacionades amb la producció i manteniment de plantes.
- 4.1 Realització de les operacions necessàries per a la neteja, manteniment i preparació correctes dels equips i estris.
 - 4.2 Realització de les operacions de preparació del terreny (desbrossat, neteja), adobat i esmenes d'un viver.
 - 4.3 Col·locació dels materials per a la instal·lació d'umbracles, túnels, embuatats, hivernacles, sistemes de reg o altres infraestructures.
 - 4.4 Barreja dels diferents components dels substrats en les proporcions establertes.
 - 4.5 Sembra, plantació o trasplantament de diferents tipus de materials vegetals en viver.
 - 4.6 Realització de repicades.



4.7 Realització d'aclarides en planter.

4.8 Realització d'asprades.