



Cicle formatiu de grau bàsic en Activitats domèstiques i neteja d'edificis

1. Relació de mòduls professionals i unitats formatives

Mòdul Professional 1: ciències aplicades I

Durada: 198 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

UF1: matemàtiques i ciències aplicades I. 132 hores

UF2: educació física. 66 hores

Mòdul Professional 2: ciències aplicades II

Durada: 198 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

UF1: matemàtiques i ciències aplicades II. 132 hores

UF2: educació física. 66 hores

Mòdul Professional 3: comunicació i ciències socials I

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

UF1: comunicació i ciències socials I. 99 hores

Mòdul Professional 4: comunicació i ciències socials II

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

UF1: comunicació i ciències socials II. 132 hores

Mòdul professional 5: entorn laboral

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball I. 33 hores

UF 2: incorporació al treball II. 33 hores

UF 3: prevenció de riscos en el lloc de treball. 33 hores

Mòdul professional 6: manteniment de peces de vestir i roba de llar

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

UF 1: rentat, assecat i planxat de peces de vestir i roba de llar. 99 hores

UF 2: arranjaments bàsics en peces de vestir i roba de llar. 33 hores

UF 3: ordenació de la roba i organització de les estances. 33 hores

Mòdul professional 7: cuina domèstica

Durada: 198/231 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

UF 1: compra i emmagatzemament d'aliments i productes. 66 hores

UF 2: preelaboracions i tècniques domèstiques de cuina. 66 hores

UF 3: procediments de neteja i higiene a la cuina i zona de treball. 66 hores

Mòdul professional 8: neteja de domicilis particulars, edificis, oficines i locals

Durada: 132/165 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: factors dels procediments de neteja. 33 hores

UF 2: neteja d'espais. 99 hores

Mòdul professional 9: neteja amb màquines

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

UF 1: equips industrials de neteja i manteniment. 33 hores

UF 2: equips específics d'escombrada, fregada, encerat i abrillantat. 66 hores

Mòdul professional 10: activitats de suport a persones no dependents en la unitat convivencial

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: acompanyament i atenció a persones. 50 hores

UF 2: comunicació i tasques d'informació. 49 hores

Mòdul professional 11: seguretat en l'àmbit domèstic

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: riscos i accidents domèstics. 66 hores

UF 2: protocols de primers auxilis. 33 hores

Mòdul professional 12: síntesi

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: síntesi. 99 hores

Mòdul professional 13: formació en centres de treball

Durada: 317 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

2. Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives

Mòdul Professional 1: ciències aplicades I

Durada: 198 hores.

UF1: matemàtiques i ciències aplicades I. 132 hores

UF2: educació física. 66 hores.

UF1: matemàtiques i ciències aplicades I.

Durada 132 hores

UF2: educació física.

Durada 66 hores

Els mòduls professionals de Ciències aplicades i de Comunicació i ciències socials son comuns a tots els cicles formatius.

Aquests àmbits s'hauran de desenvolupar seguint l'[Annex 6](#) del [Decret d'ordenació dels ensenyaments de l'educació bàsica](#).

Mòdul Professional 2: ciències aplicades II.

Durada: 198 hores.

UF1: matemàtiques i ciències aplicades II. 132 hores

UF2: educació física. 66 hores

UF1: matemàtiques i ciències aplicades II.

Durada 132 hores

UF2: educació física.

Durada 66 hores

Els mòduls professionals de Ciències aplicades i de Comunicació i ciències socials son comuns a tots els cicles formatius.

Aquests àmbits s'hauran de desenvolupar seguint l'[Annex 6](#) del [Decret d'ordenació dels ensenyaments de l'educació bàsica](#).

Mòdul Professional 3: comunicació i ciències socials I.

Durada: 99 hores

Unitats formatives que el componen:

UF1: comunicació i ciències socials I. 99 hores.

UF1: comunicació i ciències socials I.

Durada: 99 hores

Els mòduls professionals de Ciències aplicades i de Comunicació i ciències socials son comuns a tots els cicles formatius.

Aquests àmbits s'hauran de desenvolupar seguint l'[Annex 6](#) del [Decret d'ordenació dels ensenyaments de l'educació bàsica](#).

Mòdul Professional 4: comunicació i ciències socials II.

Durada: 132 hores.

Unitats formatives que el componen:

UF1: comunicació i ciències socials II. 132 hores.

UF1 comunicació i ciències socials II.

Durada: 132 hores.

Els mòduls professionals de Ciències aplicades i de Comunicació i ciències socials son comuns a tots els cicles formatius.

Aquests àmbits s'hauran de desenvolupar seguint l'[Annex 6](#) del [Decret d'ordenació dels ensenyaments de l'educació bàsica](#).

Mòdul professional 5: entorn laboral

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball I. 33 hores

UF 2: incorporació al treball II. 33 hores

UF 3: prevenció de riscos en el lloc de treball. 33 hores

UF 1: incorporació al treball I

Durada: 33 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 l'organització d'una empresa-tipus del sector.
- 1.4 Identifica possibilitats d'autocupació en el sector professional.

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

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les competències professionals pròpies de la professió.
- 2.2 Identifica els jaciments d'ocupació i inserció laboral relacionats amb el perfil del títol.
- 2.3 Realitza l'autoavaluació de les competències professionals i capacitats clau.
- 2.4 Valora la formació com a procés d'aprenentatge al llarg de la trajectòria formativa i professional.
- 2.5 Identifica l'objectiu professional d'acord amb els itineraris formatius i professionalitzadors.

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.
- 1.5 L'empresa com a unitat de producció i oferta d'ocupació (objectius i funcions de l'empresa, elements que integren l'empresa i organització de l'empresa).
- 1.6 Tipologia d'empreses segons la dimensió i la forma jurídica.
- 1.7 Esperit emprenedor.

2. Itinerari formatiu i professional:

- 2.1 Competències professionals requerides per les ocupacions del perfil professional corresponent.
- 2.2 Jaciments d'ocupació i d'inserció laboral i factors d'ocupabilitat relacionats amb el perfil del títol.
- 2.3 Autoconeixement professional (interessos professionals, motivacions vers el treball i coneixements i competències professionals).
- 2.4 Autoavaluació de les competències professionals i les capacitats clau.
- 2.5 Identificació de les habilitats emprenedores.
- 2.6 Aprenentatge al llarg de la vida:
 - 2.6.1 Identificació de l'objectiu professional.
 - 2.6.2 Itineraris formatius i professionalitzadors.

UF 2: incorporació al treball II

Durada: 33 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 recerca de feina.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Elabora el curriculum vitae.
- 1.2 Elabora una carta de presentació.
- 1.3 Utilitza eines 2.0 en la recerca 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.

Criteris 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. Recerca de feina:
 - 1.1 El currículum vitae, el portafoli i el vídeo-currículum.
 - 1.2 La carta de presentació.
 - 1.3 Canals de recerca de feina tradicionals i eines 2.0.
 - 1.4 L'entrevista.
- 2. El lloc de feina:
 - 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.

UF 3: prevenció de riscos en el lloc de treball

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

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

Criteris d'avaluació

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

2. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral derivat del perfil professional.

Criteris d'avaluació

- 2.1 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 conseqüències en cas que siguin inevitables.
- 2.2 Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.
- 2.3 Identifica els protocols d'actuació en cas d'emergència.
- 2.4 Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.
- 2.5 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. Avaluació de riscos professionals:

- 1.1 L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.
- 1.2 Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.
- 1.3 Efectes de les condicions de treball sobre la salut.
- 1.4 Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.
- 1.5 Riscos genèrics en el seu sector professional.
- 1.6 Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el seu sector professional.

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

- 2.1 Identificació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.
- 2.2 Interpretació de la senyalització de seguretat.
- 2.3 Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- 2.4 Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- 2.5 Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.

Mòdul professional 6: manteniment de peces de vestir i roba de llar

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

UF 1: rentat, assecat i planxat de peces de vestir i roba de llar. 99 hores

UF 2: arranjaments bàsics en peces de vestir i roba de llar. 33 hores

UF 3: ordenació de la roba i organització de les estances. 33 hores

UF 1: rentat, assecat i planxat de peces de vestir i roba de llar
Durada: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Renta peces de vestir i roba de llar utilitzant mitjans mecànics o de forma manual aplicant els procediments adequats i seguint instruccions dels fabricants.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Classifica i organitza les peces tèxtils per lots per al seu rentat a mà o a màquina, atenent criteris d'hàbits i ús domèstic i personal, estat de cada peça i procediment de rentat a utilitzar i interpretant les instruccions del fabricant sobre color i teixit.
- 1.2 Selecciona el programa de rentat i centrifugat mecànic adequat a cada lot de roba, interpretant el manual d'ús de l'electrodomèstic fet servir.
- 1.3 Realitza la dosificació dels productes de rentat (detergents, suavitzants, condicionadors o d'altres), en les proporcions indicades pel fabricant i segons requeriments del programa seleccionat.
- 1.4 Realitza el rentat a mà de les peces que el requereixen, utilitzant els procediments i productes requerits pel tipus de peça.
- 1.5 Aplica mesures de rectificació del rentat, relacionant l'estat esperat i el resultat obtingut, segons tipus de peça i procediment de rentat aplicat.
- 1.6 Aplica els procediments de manteniment a nivell d'usuari per a garantir el funcionament de la rentadora i la conservació de les peces tèxtils, revisant preses i sortides d'aigua, tambors, filtres i altres elements, segons les instruccions del fabricant.
- 1.7 Aplica les mesures de prevenció de riscos laborals relacionades amb l'ús de la rentadora i productes fets servir.

2. Asseca peces de vestir i roba de llar utilitzant mitjans mecànics o tradicionals, justificant els procediments requerits i instruccions del fabricant.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Classifica i organitza les peces tèxtils per al seu assecatge, atenent a les característiques del teixit, segons recomanacions del fabricant.
- 2.2 Selecciona el programa d'assecatge adequat a cada lot de roba, valorant criteris de velocitat, temps i grau d'humitat requerits, segons el manual d'ús de l'electrodomèstic fet servir.
- 2.3 Escorre peces i dosifica els productes utilitzats en l'assecatge (protectors del color, suavitzants, entre d'altres), segons el programa seleccionat i en les proporcions indicades pel fabricant.
- 2.4 Aplica els procediments de manteniment d'usuari per garantir el funcionament de l'assecadora i la conservació de les peces tèxtils, revisant sortides d'aigua, tambors, filtres i altres elements, segons les instruccions del fabricant.
- 2.5 Realitza l'estesa manual en els espais indicats, segons condicions de ventilació i exposició a les fonts de calor, aplicant procediments adequats per mantenir la integritat dels teixits.
- 2.6 Aplica les mesures de prevenció en l'assecatge de peces, segons el tipus de procediment i, en el seu cas, màquina feta servir, valorant rutines desenvolupades i danys evitats.

3. Planxa peces de vestir i roba de llar utilitzant mitjans mecànics o manuals, garantint la conservació i higiene de les peces i aplicant procediments adequats, segons les instruccions del fabricant.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Classifica i organitza per lots les peces tèxtils per al seu planxament, atenent les característiques del teixit, segons recomanacions del fabricant.
- 3.2 Selecciona el programa de planxament adequat a cada lot de roba, valorant criteris de temps, temperatura i quantitat de vapor requerits, segons el manual d'ús de l'electrodomèstic fet servir.
- 3.3 Aplica els procediments de manteniment a nivell d'usuari per a garantir el funcionament de l'electrodomèstic de planxament, segons les instruccions del fabricant.
- 3.4 Aplica les mesures complementàries (aplicació de protectors, posicionament de la peça, productes de condicionament, entre d'altres) i de rectificació del planxament, valorant resultats obtinguts i resultats esperats.
- 3.5 Aplica les mesures de prevenció postural i seguretat en el planxament de peces, segons el tipus de procediment i, en el seu cas, màquina feta servir, valorant rutines desenvolupades i danys evitats.
- 3.6 Prepara i ordena les peces per a la seva conservació en els espais adequats, valorant el procediment i els productes requerits per garantir el manteniment de les peces.

Continguts

1. Rentada de peces de vestir i de roba de llar:
 - 1.1 Classificació i separació de la roba per al rentat.
 - 1.2 Recollida de roba de llar i peces de vestir.
 - 1.3 Característiques: fibres, colors, grau de brutícia, mida.
 - 1.4 Interpretació de l'etiquetatge de la roba.
 - 1.5 Tractaments especials.
 - 1.6 Revisió de les peces abans del rentat.
 - 1.7 Procés de rentat manual de roba de llar i peces de vestir.
 - 1.8 Procés de rentat automàtic de roba de llar i peces de vestir
 - 1.9 Màquines de rentat: característiques i normes d'ús.
 - 1.10 Manteniment bàsic la rentadora i la rentadora-assecadora.
 - 1.11 Aplicació de productes específics de rentat i per treure taques.
 - 1.12 Dosificació de productes específics de rentat i per treure taques.
 - 1.13 Procediments específics per treure taques.
 - 1.14 Normes de seguretat i impacte ambiental del rentat de roba.
2. Assecatge de peces de vestir i de roba de llar:
 - 2.1 Fases del procés d'assecatge.
 - 2.2 Tècnica d'estesa i recollida de la roba.
 - 2.3 Tipologia d'electrodomèstics: assecadora i rentadora-assecadora.
 - 2.4 Utilització de l'assecadora i la rentadora-assecadora.
 - 2.5 Interpretació d'etiquetatge de la roba.
 - 2.6 Normes de seguretat i de minimització d'energia en l'assecatge.
 - 2.7 Manteniment de primer nivell, prevenció i actuació davant d'incidents més comuns en aquest tipus de màquines.
3. Planxament de roba:
 - 3.1 Procés de planxament.
 - 3.2 Tècniques de planxament manual i amb màquina.
 - 3.3 Procés de col·locació en espais habilitats.
 - 3.4 Normes de seguretat i de minimització d'energia en el planxament.
 - 3.5 Manteniment de primer nivell, prevenció i actuació davant d'incidents més comuns en aquest tipus de màquines.

UF 2: arranjaments bàsics en peces de vestir i roba de llar
Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza arranjaments bàsics en peces de vestir i roba de llar, seleccionant els útils en funció del teixit i necessitat de les peces, per aconseguir la seva reparació i aspecte apropiat.

Criteris d'avaluació

1.1 Comprova l'estat de la roba, valorant, en el seu cas, els arranjaments que és precís realitzar (forats, esquinços, gafets i/o botons despresos, vores desfetes i costures que s'obren, entre d'altres).

1.2 Selecciona la tècnica requerida d'acord al tipus de teixit, peça i la necessitat identificada, valorant el resultat esperat segons criteris d'ús i estètics.

1.3 Relaciona els estris i eines amb les tècniques utilitzades, en funció de la intervenció a realitzar i de les necessitats d'arranjament que poden presentar.

1.4 Aplica les tècniques d'arranjaments bàsics, identificant les possibles dificultats i riscos associats en la seva utilització.

1.5 Manté ordenat el cosidor i descriu els elements que conté, identificant els llocs per guardar els estris, eines i materials.

Continguts

1. Realització d'arranjaments bàsics en peces de vestir i roba de llar:

1.1 Selecció de tècniques de cosit: tipus i característiques de teixits.

1.2 Materials de costura.

1.3 Tècniques bàsiques de costura a mà i a màquina.

1.4 Ordenació del cosidor.

1.5 Embastar, rematar, posar el baix, cosir botons, entre d'altres.

UF 3: ordenació de la roba i organització de les estances

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Ordena la roba en l'espai assignat i organitza estances aplicant criteris de temporalitat i estacionalitat, facilitant la seva conservació i ús, així com valorant criteris de descans, i ordre.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica els ritmes i usos de canvi de roba i tractament dels estris de descans (volteig, farcit de coixins, col·locació de cobrellits, entre d'altres), segons hàbits de la unitat convivencial o empresa.

1.2 Estableix diferents programacions per al canvi de roba de llit i tractament dels estris de descans, garantint la higiene, segons els usos identificats i protocols establerts.

1.3 Selecciona la roba de llit, d'acord amb les instruccions rebudes, considerant el tipus de llit, la temperatura i les preferències personals.

1.4 Realitza les tasques prèvies a fer el llit, tals com a ventilació de l'estança, aireig de les peces i comprovació de l'estat del matalàs.

1.5 Realitza el procediment convencional de fer els llits, valorant la forma de col·locació de la roba i dels complements utilitzats i evitant deficiències estètiques.

1.6 Aplica les mesures de prevenció durant la tasca de fer el llit, valorant rutines desenvolupades i danys evitats, segons tipus de llit i roba utilitzada.

Continguts

1. Ordenació de la roba en l'espai assignat i organització de les estances:

1.1 Valoració, planificació i tractament d'estrils de descans.

- 1.2 Valoració, planificació i realització de rutines en el canvi de roba de llit.
- 1.3 Elements que componen un llit.
- 1.4 Tipus de roba de llit.
- 1.5 Prevenció de riscos ergonòmics en la realització de llits.

Mòdul professional 7: cuina domèstica

Durada: 198/231 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

UF 1: compra i emmagatzemament d'aliments i productes. 66 hores

UF 2: preelaboracions i tècniques domèstiques de cuina. 66 hores

UF 3: procediments de neteja i higiene a la cuina i zona de treball. 66 hores

UF 1: compra i emmagatzemament d'aliments i productes

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora llistes per a la compra d'aliments, entre altres, segons pressupost establert, garantint la reposició i adequant-les a característiques de la unitat convivencial i respectant les normes de consum (caducitat, límit de consum o conservació, entre d'altres).

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les matèries primeres alimentàries d'ús comú a la cuina, descrivint les principals varietats i qualitats.
- 1.2 Comprova les existències d'aliments i productes necessaris en el rebost, determinant les necessitats de reposició.
- 1.3 Estableix un programa de revisió i reposició de productes, a partir dels hàbits de consum de l'entorn familiar.
- 1.4 Determina el tipus d'establiment més adequat per realitzar la compra conforme a la llista i a les instruccions rebudes.
- 1.5 Interpreta les característiques i informació de les etiquetes dels productes que formen part d'una llista de compra.
- 1.6 Comprova la data de caducitat de les matèries primeres i productes comprats.
- 1.7 Realitza la compra dels aliments i productes previstos, indicant les possibilitats de transport dels mateixos en condicions de seguretat.
- 1.8 Descric l'organització de la compra en el transport dels productes, aplicant mètodes de conservació, entre d'altres.
- 1.9 Identifica els riscos associats al trasllat de les compres des de l'establiment al domicili, aplicant les mesures de prevenció corresponents.

2. Realitza operacions d'emmagatzemament d'aliments i altres productes d'ús domiciliari, justificant els mitjans utilitzats en la preservació i conservació dels mateixos en condicions d'higiene i bon ús.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Classifica els productes, atenent el tipus d'actuació requerida per al seu emmagatzematge i conservació.
- 2.2 Descric el procediment de manipulació d'aliments per al seu emmagatzematge i conservació, extremant les mesures d'higiene.
- 2.3 Aplica mètodes senzills de conservació i envasament de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades d'ús comú.
- 2.4 Descric el procediment de congelació de productes crus, semielaborats i d'elaboracions culinàries.

2.5 Aplica procediments de congelació en productes crus, semielaborats i d'elaboracions culinàries.

2.6 Identifica els espais per a la col·locació i emmagatzematge dels productes, en funció de les seves característiques i necessitats.

2.7 Aplica procediments higiènics per a la prevenció de riscos en l'emmagatzemament i conservació de productes d'aliments i altres productes d'ús domiciliari.

Continguts

1. Elaboració de llistes per a la compra d'aliments i productes per al domicili:

1.1 Procés d'elaboració de la llista de la compra.

1.2 Procés de selecció d'establiments.

1.3 Ofertes.

1.4 Selecció de productes.

1.5 Data de caducitat dels productes d'ús comú a la cuina domèstica.

1.6 Salut postural. Tècniques de transport de càrregues.

2. Realització d'operacions d'emmagatzemament d'aliments i altres productes d'ús domiciliari:

2.1 Separació dels productes segons característica.

2.2 Procediment de manipulació d'aliments per al seu emmagatzematge i conservació.

2.3 Mètodes senzills de conservació i envasament d'aliments.

2.4 Procediment de congelació.

2.5 Procediments higiènics per a la prevenció de riscos en l'emmagatzemament i conservació.

UF 2: preelaboracions i tècniques domèstiques de cuina

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza operacions de preelaboració dels productes culinàries més comuns en les elaboracions culinàries que es vagin a realitzar, valorant criteris de consum i caducitat a partir d'un pla actuació.

Criteris d'avaluació

1.1 Descriu les característiques dels productes, dels talls o peces més usuals utilitzades en preelaboració i s'han relacionat amb els procediments culinàries més comuns.

1.2 Descriu els criteris aplicables per obtenir el màxim profit de les matèries primeres utilitzades en la preelaboració per evitar costos i despeses innecessaris.

1.3 Descriu els principals procediments de regeneració que precisen les matèries primeres d'ús més comú per a la seva posterior preelaboració.

1.4 Descriu els procediments que s'apliquen als ingredients que formen part de l'elaboració, previ al cuinat (rentat, descongelat, tallat o d'altres)

1.5 Aplica el tractament requerit per netejar fruita, verdures o les llaunes abans d'obrir per assegurar la innocuïtat.

1.6 Selecciona i utilitza els estris, eines i equipaments de treball conforme a les instruccions rebudes i activitat a realitzar.

1.7 Realitza el manteniment a nivell d'usuari per garantir el funcionament de les eines i els equipaments utilitzats, d'acord amb les instruccions del fabricant.

1.8 Identifica els riscos associats a l'ús d'útils, eines i equipaments de treball, aplicant les mesures de prevenció corresponents.

1.9 Aplica les normes bàsiques d'higiene per a la prevenció de riscos sanitaris en les operacions de preelaboració d'aliments.

2. Elabora menús senzills, aplicant les tècniques domèstiques de cuina i seguint el pla d'actuació establert en funció de les característiques dels destinataris.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Té en compte les característiques i necessitats dels comensals.
- 2.2 Descriu l'elaboració de les receptes de cuina més habituals, relacionant les quantitats dels ingredients i temps a utilitzar amb del número de comensals.
- 2.3 Identifica i descriu les característiques del parament, els estris i electrodomèstics que s'utilitzen en l'elaboració de menús.
- 2.4 Utilitza els equips, màquines i eines bàsiques de cuina, relacionant els estris adequats amb tipus d'elaboració culinària.
- 2.5 Selecciona i utilitza les principals tècniques de cuina domèstica com rostir, coure, fregir, pelar, picar, entre d'altres, en relació amb el tipus de menjar a realitzar.
- 2.6 Realitza les principals tècniques de cuina domèstica, seguint les instruccions incloses a la recepta a elaborar.
- 2.7 Aplica les normes de conservació del menjar preparat, d'acord al pla de treball.
- 2.8 Aplica les normes bàsiques d'higiene per a la prevenció de riscos sanitaris en les tècniques domèstiques de cuina.

Continguts

1. Realització d'operacions de preelaboració de productes culinàris:
 - 1.1 Procediments previs al cuinat.
 - 1.2 Neteja i preparacions prèvies al rentat i tall de fruita i verdura.
 - 1.3 Procediments d'execució de talls bàsics a gèneres de cuina.
 - 1.4 Operacions bàsiques. Elements.
 - 1.5 Mesures de prevenció de riscos de laborals.
2. Elaboració de menús senzills:
 - 2.1 Tècniques de cocció.
 - 2.2 Procediments d'execució de les diferents tècniques.
 - 2.3 Mesures de prevenció de riscos laborals.
 - 2.4 Descripció i classificació de la bateria de cuina, útils i eines de cuina.
 - 2.5 Receptes, fitxes tècniques, entre d'altres.
 - 2.6 Interpretació i execució de les instruccions rebudes.
 - 2.7 Aplicació de normes mínimes d'higiene en qualsevol procés d'elaboració o manipulació d'aliments.

UF 3: procediments de neteja i higiene a la cuina i zona de treball

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i críteris d'avaluació

1. Realitza la neteja de la vaixel·la, estris i electrodomèstics, cuina i zona de treball, aplicant críteris d'eficàcia i organització, seguint el pla d'actuació treball.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Classifica la vaixel·la i dels estris utilitzats en la preparació, cuinat, conservació i consum d'aliments seleccionat el procediment per a la seva neteja.
- 1.2 Realitza operacions de rentat a mà seguint la seqüència d'ordre adequada i aplicant els productes eficaçment.
- 1.3 Ordena la vaixel·la i estris en els departaments del rentavaixel·la ocupant racionalment tot l'espai, seleccionat el programa i garantint l'ús racional de l'aigua.
- 1.4 Classifica els residus domèstics generats, d'acord a la normativa mediambiental vigent, per a la seva eliminació.

- 1.5 Ordena i classifica la vaixel·la i estris nets i ubicar-los al lloc apropiat.
- 1.6 Tria el mètode de neteja de l'espai i electrodomèstics en funció de les característiques de l'esmentat espai.
- 1.7 Identifica els riscos associats a la neteja de la cuina i electrodomèstics, aplicant les mesures de prevenció corresponents.
- 1.8 Identifica els possibles riscos associats a la neteja de la cuina i electrodomèstics utilitzats, indicant les actuacions preventives a dur a terme.

2. Identifica i preveu riscos de toxiinfeccions alimentàries en les operacions de manipulació d'aliments i preparació de menjars, aplicant les normes bàsiques i les condicions higienicosanitàries relacionades amb la cuina domèstica.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Aplica normes d'higiene personal.
- 2.2 Aplica les normes higienicosanitàries, relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.
- 2.3 Aplica les normes higienicosanitàries, relacionades amb la salubritat de l'aigua.
- 2.4 Interpreta l'etiquetatge de productes i estris de més comuns utilitzats a la cuina domèstica per garantir la higiene.
- 2.5 Identifica els principals productes i estris de neteja autoritzats i adequats, tenint en compte la seva finalitat.
- 2.6 Realitza l'eliminació adequada dels rebuïjos sòlids per evitar la transmissió de malalties.
- 2.7 Realitza l'eliminació de les aigües superficials a través de desguassos.
- 2.8 Descriu les toxiinfeccions alimentàries més comunes, identificant les seves possibles causes.
- 2.9 Identifica els riscos associats a les principals toxiinfeccions alimentàries.
- 2.10 Descriu els greus efectes provocats per les principals toxiinfeccions per incompliment de la normativa higiènic sanitària alimentària.

Continguts

1. Realització de la neteja de la vaixel·la, estris i electrodomèstics, cuina i zona de treball:
 - 1.1 Procediments de neteja i higienització de superfícies.
 - 1.2 Tècniques de neteja en electrodomèstics: neteja i assecatge.
 - 1.3 Tècniques de neteja de vaixel·la i útils, processos manuals o automàtics.
 - 1.4 Aplicació de productes i estris de neteja.
 - 1.5 Prevenció de riscos laborals.
2. Identificació i prevenció de riscos de toxiinfeccions alimentàries en les operacions culinàries:
 - 2.1 Normes d'higiene personal.
 - 2.2 Eliminació de residus sòlids.
 - 2.3 Eliminació d'aigües superficials.
 - 2.4 Toxiinfeccions alimentàries més comunes.
 - 2.5 Neteja i desinfecció.

Mòdul professional 8: neteja de domicilis particulars, edificis, oficines i locals

Durada: 132/165 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: factors dels procediments de neteja. 33 hores

UF 2: neteja d'espais. 99 hores

UF 1: factors dels procediments de neteja

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica els factors que afecten els procediments de neteja domiciliària, descrivint les possibles accions a realitzar en funció cada espai i característiques i circumstàncies del mateix.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu els principals procediments de neteja atenent a les característiques de l'estança en funció de l'ús i de les persones que la utilitzen.
- 1.2 Descriu la utilització responsable de l'aigua i energia durant la neteja de domicilis particulars.
- 1.3 Descriu la importància de la ventilació dels espais, tenint en compte el temps i les condicions meteorològiques.
- 1.4 Descriu les principals propietats, funcions i maneres d'aplicació de productes de neteja en funció dels procediments de neteja.
- 1.5. Interpreta la informació de l'etiquetatge i fitxa tècnica dels productes de neteja i condicions de manipulació.
- 1.6 Descriu la importància d'aplicar les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la utilització dels productes i equips associats a la neteja de domicilis.

Continguts

1. Identificació dels factors determinants en els procediments de neteja domiciliària:
 - 1.1 Procediments de neteja d'estances.
 - 1.2 Ventilació d'espais.
 - 1.3 Verificació de la feina executada.
 - 1.4 Riscos laborals derivats de la utilització de productes de neteja.
 - 1.5 Utilització d'equips de protecció individual.
 - 1.6 Salut postural.

UF 2: neteja d'espais

Durada: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza la neteja de mobiliari i objectes, aplicant els procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu els factors que condicionen la neteja de domicilis particulars, edificis, oficines i locals a netejar, reconeixent els materials que el configuren.
- 1.2 Identifica els materials i el tipus de mobiliari ubicat a l'interior dels espais a netejar, descrivint les seves característiques i detalls a observar durant la neteja.
- 1.3 Descriu la seqüència lògica de les activitats, mitjans a fer servir, productes i el temps estimat d'execució.
- 1.4 Classifica els estris i productes de neteja, d'acord amb el tipus de mobiliari i objectes que s'han de netejar.
- 1.5 Realitza les tasques prèvies a la neteja, preparant les condicions necessàries de ventilació i execució.
- 1.6 Procedeix a la neteja de mobles i objectes decoratius més habituals al domicili, seleccionant procediments, útils i productes necessaris d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

1.7 Realitza una neteja utilitzant els productes requerits per garantir el manteniment de les qualitats de mobiliari i objectes del domicili.

1.8 Realitza la retirada selectiva de residus en els espais que s'hi han netejat, valorant els beneficis mediambientals.

1.9 Inspecciona, al final de la feina, el lloc que s'ha netejat, per detectar possibles restes de brutícia, per complir el pla de treball establert, i, en el seu cas, s'ha emplenant la documentació requerida.

1.10 Neteja els estris fets servir, garantint la seva conservació.

1.11 Aplica les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja de domicilis.

2. Realitza la neteja de parets, finestres, portes, terres i catifes, aplicant els procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

Críteris d'avaluació

2.1 Realitza les tasques prèvies a la neteja de parets, finestres, portes, terres i catifes a l'interior de domicilis particulars, edificis, oficines i locals, preparant les condicions necessàries de ventilació i execució.

2.2 Procedeix a la neteja de parets, finestres, portes i terres, seleccionant procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

2.3 Procedeix a la neteja de catifes, en funció del teixit, seleccionant procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

2.4 Realitza una neteja, utilitzant els productes adequats per garantir el manteniment de les qualitats de parets, finestres, portes, terres i catifes.

2.5 Realitza la retirada selectiva de residus de parets, finestres, portes, terres i catifes que s'han netejat, valorant els beneficis mediambientals.

2.6 Inspecciona, al final de la feina, la neteja realitzada per detectar possibles restes de brutícia.

2.7 Neteja i classifica els estris fets servir, garantint la seva conservació.

2.8 Aplica les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja de domicilis.

3. Realitza la neteja de superfícies envidriades, aplicant els procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

Críteris d'avaluació

3.1 Relaciona característiques dels diferents tipus de superfícies envidriades amb els procediments a utilitzar en la seva neteja.

3.2 Identifica els accessoris i mitjans auxiliars de neteja de vidres i descriu les seves característiques i ús.

3.3 Realitza la neteja de vidres, utilitzant els accessoris i mitjans auxiliars requerits per a la neteja.

3.4 Neteja els elements de l'entorn circumdant tals com marcs, persianes i reixes, entre d'altres.

3.5 Comprova l'eficàcia i utilitat de la neteja realitzada.

3.6 Aplica les mesures de prevenció de riscos establertes, d'acord amb les característiques dels treballs de neteja.

3.7 Aplica les mesures de seguretat específiques per a treballs en altura.

4. Realitza la neteja de banys i lavabos, aplicant els procediments d'higienització i desinfecció, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Descriu els factors que condicionen la neteja de banys i lavabos en domicilis, oficines i locals.
- 4.2 Identifica els materials i el tipus de mobiliari existent a l'interior de banys i lavabos en domicilis, oficines i locals.
- 4.3 Descriu el procés de desinfecció que s'utilitza als banys.
- 4.4 Descriu el procés de desinfecció i higienització dels lavabos, tenint en compte la normativa de la sanitat pública en aquest àmbit.
- 4.5 Identifica i classifica els estris i productes de neteja, seguint les instruccions d'ús i dosificació, d'acord amb el tipus d'ús dels quarts de bany, seguint les actuacions previstes.
- 4.6 Neteja, desinfecta i higienitza els banys i lavabos.
- 4.7 Realitza les accions per a l'eliminació de residus dipositats en recipients específics, garantint la seva higienització i desinfecció.
- 4.8 Realitza la retirada selectiva de residus de banys, valorant els beneficis mediambientals.
- 4.9 Realitza el manteniment dels dispensadors als lavabos.
- 4.10 Inspecciona, al final de la feina, la neteja de banys i lavabos per detectar possibles restes de brutícia.
- 4.11 Aplica les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja de banys en domicilis i lavabos en oficines i locals.

Continguts

1. Realització de la neteja de mobiliari i d'objectes:
 - 1.1 Tipologia d'espais i elements de neteja.
 - 1.2 Identificació de composició de materials i superfícies.
 - 1.3 Caracterització de materials i superfícies.
 - 1.4 Selecció i ús dels diferents estris de neteja.
 - 1.5 Processos de conservació d'estrils de neteja.
 - 1.6 Tipologia de productes de neteja.
 - 1.7 Identificació de riscos per a la salut derivats d'un mal ús dels productes de neteja.
 - 1.8 Tècniques de neteja del mobiliari i d'objectes ubicats al domicili.
 - 1.9 Seqüenciació d'activitats en cada tècnica.
 - 1.10 Normativa de previsió de riscos laborals.

2. Realització de la neteja de parets, finestres, portes, terres i catifes:
 - 2.1 Interpretació de les instruccions rebudes.
 - 2.2 Identificació de composició de materials i superfícies de terres i paviments, parets i sostres en domicilis, edificis, oficines i locals.
 - 2.3 Selecció i ús dels diferents útils i productes de neteja, en funció de la neteja a realitzar.
 - 2.4 Utilització d'electrodomèstics: Aspiradores de fàcil maneig.
 - 2.5 Classificació i separació de residus.
 - 2.6 Eliminació als contenidors adequats.
 - 2.7 Tècniques de verificació de les tasques de neteja, d'acord al pla establert.
 - 2.8 Utilització d'equips de protecció individual.
 - 2.9 Normes de prevenció de riscos laborals.

3. Realització de la neteja de superfícies envidriades:
 - 3.1 Neteja de vidres en espais exteriors i interiors.
 - 3.2 Utilització dels estris i eines de treball: criteris a seguir.
 - 3.3 Utilització de productes de neteja específics.
 - 3.4 Identificació dels riscos relacionats amb la neteja de vidres.
 - 3.5 Utilització dels equips de protecció individual.
 - 3.6 Aplicació de mesures de seguretat davant de la presència de persones en l'entorn de treball.

4. Realització de la neteja de banys i lavabos:

- 4.1 Tècniques de neteja i desinfecció de banys en domicilis.
- 4.2 Tècniques de neteja i desinfecció i higienització de lavabos en oficines i locals.
- 4.3 Tipus de taques en banys de domicilis i lavabos en oficines i locals.
- 4.4 Classificació i separació de residus.
- 4.5 Normativa de previsió de riscos laborals.

Mòdul professional 9: neteja amb màquines

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

UF 1: equips industrials de neteja i manteniment. 33 hores

UF 2: equips específics d'escombrada, fregada, encerat i abrillantat. 66 hores

UF 1: equips industrials de neteja i manteniment

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Determina els procediments de neteja industrial i de tractament de terres, seleccionant les màquines, accessoris i productes en funció de les característiques del paviment i de la seva superfície.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica els tipus de brutícia que es genera i acumula segons el tipus de materials que revesteixen les superfícies a netejar, donant origen a intervencions diferenciades de neteja.
- 1.2 Descric els procediments de neteja i tractament de terres: escombrada, fregada, decapatge, encerat, enllustrat-cristallitzat, aspirat, pentinat, entre d'altres, relacionant-los amb els tipus de superfície en què s'apliquen.
- 1.3 Identifica i classifica els equips.
- 1.4 Identifica les principals aplicacions, associant-les als treballs que permeten realitzar.
- 1.5 Comprova les connexions entre les diferents màquines i equips, solucionant, en el seu cas, els errors observats.
- 1.6 Realitza el manteniment d'usuari per garantir el funcionament de els diferents equips.
- 1.7 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconnexió dels equips.
- 1.8 Situa els equips, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral.

2. Manté operatives les màquines de neteja, realitzant les activitats requerides als manuals d'ús i manteniment corresponent.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Caracteritza les màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.
- 2.2 Reconeix les aplicacions de les màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.
- 2.3 Aplica el pla de manteniment preventiu, de seguiment i supervisió de la maquinària, d'acord a les instruccions del fabricant.
- 2.4 Realitza les operacions de posada en marxa i parada de les màquines, seguint els procediments establerts.
- 2.5 Realitza les operacions de preparació i manteniment de les màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.
- 2.6 Comprova les condicions de prevenció i seguretat en les activitats de preparació de màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.

2.7 Realitza totes les operacions, tenint en compte la normativa de prevenció de riscos, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

Continguts

1. Determinació dels procediments de neteja industrial i tractament de terres:

- 1.1 Tipus de brutícia generada i acumulada a les superfícies a netejar.
- 1.2 Procediments de neteja i tractament de terres.
- 1.3 Equips utilitzats en la neteja.
- 1.4 Operacions bàsiques utilitzades en la neteja industrial.
- 1.5 Riscos laborals derivats de la utilització d'equips.
- 1.6 Salut postural.

2. Manteniment operatiu de màquines de neteja:

- 2.1 Descripció de les eines i maquinària industrial per a la neteja.
- 2.2 Procediments d'ús.
- 2.3 Manteniment preventiu de la maquinària industrial.
- 2.4 Tipus, adequació i normativa.

UF 2: equips específics d'escombrada, fregada, encerat i abrillantat

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Escombra terres utilitzant la maquinària industrial i els seus accessoris, i valorant el funcionament i qualitat de la neteja, tenint en compte les característiques de la superfície a netejar.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica i classifica els tipus d'escombradores, accessoris i útils de neteja, assenyalant les seves possibilitats, la manera d'utilització i procés de aplicació.
- 1.2 Descriu els procediments de neteja amb les escombradores.
- 1.3 Identifica les principals aplicacions, associant-les als treballs que permeten realitzar.
- 1.4 Comprova les connexions de l'escombradora, solucionant, en el seu cas, els errors observats.
- 1.5 Realitza el manteniment per garantir el funcionament de les escombradores.
- 1.6 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconnexió dels equips.
- 1.7 Maneja l'escombradora, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral.

2. Frega terres utilitzant la maquinària industrial i els seus accessoris, valorant el funcionament i qualitat de la neteja, tenint en compte les característiques de la superfície a netejar.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica i classifica els tipus de fregadores, accessoris i útils de neteja, assenyalant les seves possibilitats, la manera d'utilització i procés d'aplicació.
- 2.2 Descriu els procediments de neteja amb les fregadores.
- 2.3 Identifica les principals aplicacions, associant-les als treballs que permeten realitzar.
- 2.4 Delimita el perímetre de terra a treballar per evitar caigudes o accidents.
- 2.5 Realitza el manteniment per garantir el funcionament de les fregadores.
- 2.6 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconnexió dels equips.
- 2.7 Maneja la fregadora, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral.

3. Enllustra terres utilitzant la maquinària industrial seleccionada i els seus accessoris, valorant el funcionament i qualitat de la neteja, tenint en compte les característiques de la superfície a netejar.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Descriu el procediment de decapatge per eliminar les restes de cera i/o la brutícia excessiva del terra.
- 3.2 Realitza el decapatge de les superfícies per protegir el terra, aplicant la tècnica requerida segons el paviment existent.
- 3.3 Identifica i classifica els tipus de maquinària, accessoris i útils de neteja, assenyalant les seves possibilitats, la manera d'utilització i procés d'aplicació.
- 3.4 Descriu els procediments de neteja amb les enceradores.
- 3.5 Descriu els procediments d'enllustrat del terra.
- 3.6 Realitza l'encerat i enllustrat de superfícies, aplicant la tècnica requerida segons el paviment existent.
- 3.7 Identifica les principals aplicacions, associant-les als treballs que permeten realitzar.
- 3.8 Delimita el perímetre de terra a treballar per evitar caigudes o accidents.
- 3.9 Realitza el manteniment d'usuari per garantir el funcionament de la maquinària utilitzada.
- 3.10 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconnexió dels equips.
- 3.11 Maneja l'enceradora, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral.

Continguts

1. Escombrada de terres amb maquinària industrial:
 - 1.1 Interpretació i execució de les instruccions rebudes.
 - 1.2 Tipus de productes de neteja amb màquines d'escombrada.
 - 1.3 Desenvolupament de les tasques de neteja amb persones en el seu lloc de treball o en els voltants (persones en trànsit).
 - 1.4 Normes de prevenció de riscos laborals.
2. Fregada de terres amb maquinària industrial:
 - 2.1 Interpretació i execució de les instruccions rebudes.
 - 2.2 Tipus de productes de neteja amb màquines de fregada.
 - 2.3 Desenvolupament de les tasques de neteja amb persones en el seu lloc de treball o en els voltants (persones en trànsit).
 - 2.4 Normes de prevenció de riscos laborals.
 - 2.5 Normes de salut mediambiental.
3. Enllustrat de terres amb maquinària industrial:
 - 3.1 Tècnica de decapatge.
 - 3.2 Tècnica d'encerament.
 - 3.3 Tècnica d'enllustrat-cristal·litzat.
 - 3.4 Procediments, productes, eines i maquinària.
 - 3.5 Desenvolupament de les tasques de decapatge, encerat i enllustrat-cristal·litzat amb persones en el seu lloc de treball o als voltants (persones en trànsit).
 - 3.6 Normes de prevenció de riscos laborals.
 - 3.7 Normes de salut mediambiental.

Mòdul professional 10: activitats de suport a persones no dependents en la unitat convivencial

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: acompanyament i atenció a persones. 50 hores

UF 2: comunicació i tasques d'informació. 49 hores

UF1: acompanyament i atenció a persones

Durada: 50 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza operacions simulades de suport a nens i altres persones no dependents, identificant i descrivint les actuacions que cal realitzar en funció del seu destinatari.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica les activitats incloses en el pla d'actuació o instruccions rebudes.

1.2 Valora la importància de l'adaptació del pla d'actuació a les característiques dels nens i persones no dependents.

1.3 Té en compte les necessitats i demandes que s'han de cobrir amb els nens i persones no dependents.

1.4 Respecta les característiques pròpies de la unitat de convivència.

1.5 Afavoreix l'autonomia personal dels nens.

1.6 Respecta les directrius i orientacions establertes.

1.7 Manté una actitud positiva en la realització de les tasques encomanades.

2. Realitza operacions relacionades amb les necessitats bàsiques i d'acompanyament de nens i nenes, aplicant les pautes d'alimentació, higiene i descans requerides.

Criteris d'avaluació

2.1 Identifica les activitats relacionades amb l'alimentació, la higiene i el descans amb els requeriments d'edat dels nens i nenes i les condicions del pla d'actuació.

2.2 Identifica i descriu les característiques dels principals tipus de menús i la seva adequació a l'edat del nen o nena.

2.3 Descriu les possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i possibles actuacions.

2.4 Descriu i aplica pautes d'actuació en relació amb la neteja, higiene, vestit, descans i son infantil.

2.5 Realitza activitats bàsiques d'entreteniment de nens i nenes.

2.6 Descriu i realitza les rutines diàries establertes.

2.7 Realitza operacions relacionades amb l'atenció a les necessitats bàsiques dels nens i les nenes en funció de les seves característiques.

2.8 Valora la importància de les activitats relacionades amb la satisfacció de les necessitats bàsiques dels nens i nenes.

3. Realitza activitats relacionades amb les necessitats bàsiques i d'acompanyament a persones adultes no dependents, aplicant les instruccions rebudes i atenent a les característiques de les persones.

Criteris d'avaluació

3.1 Identifica les activitats relacionades amb l'alimentació, la higiene i el descans amb els requeriments d'edat d'adults no dependents i les condicions del pla d'actuació.

3.2 Identifica i descriu les característiques dels principals tipus de menús i la seva adequació a l'edat de l'adult no dependent.

3.3 Descriu les possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i possibles actuacions.

3.4 Descriu i aplica pautes d'actuació en relació amb el vestit i al descans dels adults no dependents.

3.5 Valora la importància de les activitats relacionades amb la satisfacció de les necessitats de les persones adultes.

Continguts

1. Realització d'operacions simulades de suport a nens i altres persones no dependents:

- 1.1 Tipologia de les persones no dependents.
- 1.2 Necessitats i demandes dels nens i nenes.
- 1.3 Necessitats i demandes de les persones no dependents.
- 1.4 Pla de treball domèstic amb persones no dependents.

2. Realització d'operacions relacionades amb les necessitats bàsiques i d'acompanyament de nens i nenes:

- 2.1 Planificació de les rutines diàries.
- 2.2 Preparacions de menús infantils.
- 2.3 La higiene infantil. Pautes.
- 2.4 El descans infantil.
- 2.5 El vestit infantil. Ajudes.

3. Realització d'activitats relacionades amb les necessitats bàsiques i d'acompanyament a persones adultes no dependents:

- 3.1 Planificació de les rutines diàries. Instruccions.
- 3.2 Preparació de menús per a persones adultes no dependents.
- 3.3 Ajudes al vestit i calçat de les persones adultes no dependents.

UF 2: comunicació i tasques d'informació

Durada: 49 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Manté una comunicació simulada amb persones de diferents sexe i edat, descrivint normes de bon comportament i aplicant tècniques bàsiques de comunicació.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les característiques dels possibles membres d'una unitat domèstica de convivència.
- 1.2 Adapta l'actitud i el discurs a la situació comunicativa.
- 1.3 Obté la informació necessària dels membres de la unitat de convivència.
- 1.4 Valora la importància de la comunicació per evitar possibles conflictes o malentesos.
- 1.5 Manté una conversa fluida, sol·licitant, en el seu cas, la informació i aclariments pertinents.
- 1.6 Manté una actitud conciliadora i sensible als altres, demostrant empatia, cordialitat i amabilitat en el tracte.
- 1.7 Valora la importància de les habilitats socials en l'acompliment de la tasca professional.

2. Realitza activitats d'informació relacionades amb la unitat de convivència, transmetent possibles incidències i descrivint comunicacions habituals i l'estructura que ha de tenir el missatge.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Descriu els principis bàsics de la intel·ligència emocional en relació amb el procés de comunicació d'incidències.
- 2.2 Comunica amb precisió les incidències sorgides d'una manera clara i concisa.
- 2.3 Descriu les tasques realitzades, d'acord amb les instruccions rebudes.
- 2.4 Manté sempre el respecte per les persones del seu entorn professional.
- 2.5 Demuestra una actitud positiva cap a l'aprenentatge.
- 2.6 Valora la importància de l'autocrítica en el desenvolupament de les seves funcions.

2.7 Valora la importància de la correcció en el vestir i de la pulcritud en la imatge personal.

Continguts

1. Comunicació simulada amb persones de diferents sexe i edat:

- 1.1 Comunicació amb nens.
- 1.2 Comunicació amb persones grans.
- 1.3 Escolta activa.

2. Realització d'activitats d'informació relacionades amb la unitat de convivència:

- 2.1 Organització i desenvolupament de les tasques domèstiques encomanades.
- 2.2 Informació de les activitats realitzades.
- 2.3 Transmissió d'incidències.
- 2.4 Aplicació dels principis bàsics de la intel·ligència emocional a la comunicació d'incidències.

Mòdul professional 11: seguretat en l'àmbit domèstic

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

- UF 1: riscos i accidents domèstics. 66 hores
- UF 2: protocols de primers auxilis. 33 hores

UF 1: riscos i accidents domèstics

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza activitats relacionades amb la seguretat al domicili de les instal·lacions domèstiques (electricitat, gas i conduccions d'aigua), comprovant el seu correcte funcionament i valorant els punts potencials de risc i les pautes d'intervenció.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica, amb ajuda de plànols o croquis, les característiques i funcionament de les instal·lacions domèstiques, identificant punts principals de risc.
- 1.2 Realitza la revisió de les instal·lacions, identificant possibles situacions de deteriorament, mal funcionament o absència de mesures de prevenció, proposant alternatives de resolució.
- 1.3 Identifica els punts de risc elèctric com interruptors, preses de corrent i punts de llum, relacionant-los amb el bon ús dels mateixos i els elements de protecció corresponents.
- 1.4 Identifica elements d'aixeteria i desguàs (filtres, gomes o de similars, entre d'altres) relacionant-los amb possibles avaries i la seva prevenció.
- 1.5 Col·loca els mitjans per impedir l'accés o el contacte accidental, als punts de risc de les instal·lacions domèstiques de les persones més vulnerables per motius d'edat o limitacions físiques presents al domicili, valorant la seva utilitat i proposant alternatives.
- 1.6 Identifica els elements utilitzats per a la protecció de descàrregues elèctriques, fuites de gas o avaries d'aigua, comprovant el seu funcionament a fi d'evitar riscos d'accidents en les persones i els objectes.
- 1.7 Descriu les pautes d'actuació davant de possibles accidents o situacions de risc relacionades amb les conduccions domèstiques, valorant-la la promptitud i serenitat en l'actuació.

2. Aplica mesures de prevenció relacionades amb l'exposició o ingestió de productes tòxics o alimentaris en mal estat, valorant les situacions i conductes de risc i pautes d'intervenció.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Identifica possibles riscos potencials per ingestió o exposició a productes tòxics o perillosos en un entorn donat, interpretant la informació del fabricant.
 - 2.2 Identifica possibles riscos per la ingestió d'aliments en mal estat, valorant simptomatologies habituals, a partir d'informació sobre salut i higiene alimentària.
 - 2.3 Estableix mesures d'emmagatzemament i conservació per evitar ingestions accidentals, vessaments o increment de la toxicitat per l'estat dels envasos i prevenir l'accés de persones amb més risc per motius d'edat o limitacions físiques.
 - 2.4 Estableix mesures de conservació i consum de productes alimentaris, tant en cru com cuinats, a partir d'informació obtinguda del fabricant i informació nutricional.
 - 2.5 Aplica les pautes d'actuació relacionades amb situacions d'intoxicació, descrivint el contingut de la informació a facilitar a les persones i el procediment de comunicació en relació amb els professionals implicats.
3. Aplica mesures de prevenció de primera intervenció en relació amb situacions de risc freqüent per a la seguretat de persones i béns en l'àmbit domèstic, valorant l'entorn i les característiques de la unitat convivencial.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Identifica els riscos potencials per a la seguretat de béns i persones (robatoris, agressions, caiguda d'objectes sobre persones a l'interior o cap a l'exterior, entre d'altres) d'un entorn donat, valorant hàbits quotidians i riscos freqüents a partir d'informació de la unitat convivencial.
- 3.2 Aplica mesures per evitar l'accés d'intrusos, tant en presència com en absència de persones al domicili, aplicant els protocols derivats de les recomanacions dels organismes competents.
- 3.3 Aplica mesures per evitar la caiguda d'objectes perillosos a l'interior del domicili o cap a l'exterior, valorant els riscos per als afectats i les seves conseqüències jurídiques.
- 3.4 Descric les prestacions existents a les pòlisses d'assegurança, valorant beneficis de la seva aplicació en les activitats de la llar i responsabilitat civil.
- 3.5 Aplica les pautes d'actuació relacionades amb situacions de risc i de seguretat de persones i béns domèstics, descrivint el contingut de la informació a facilitar les persones i el procediment de comunicació en relació amb els professionals implicats.

Continguts

1. Realització d'activitats relacionades amb la seguretat al domicili de les instal·lacions domèstiques:
 - 1.1 Lectura de plànols i croquis d'instal·lacions domèstiques de llum, aigua i gas.
 - 1.2 Riscos associats:
 - 1.2.1 Descàrregues elèctriques.
 - 1.2.2 Inundacions a la llar.
 - 1.2.3 Comportament dels gasos i efectes sobre les persones.
 - 1.2.4 Riscos més freqüents per a persones de més risc per raons d'edat o limitació física.
 - 1.3 Manteniment i reparació bàsica de les conduccions elèctriques i d'aigua del domicili.
 - 1.4 Endolls, interruptors i punts de llum de la instal·lació elèctrica.
 - 1.5 Aixetes i desguassos. Tipus, components i procediments d'ajustatge i substitució.
 - 1.6 Mitjans per evitar accidents en relació amb les conduccions de la llar.
 - 1.7 Pautes d'intervenció davant d'inundacions.
 - 1.8 Pautes d'intervenció davant de fuites de gas.
 - 1.9 Cobertures d'assegurances i serveis de manteniment per accidents, ruptures i vessaments de les conduccions de la llar.
 - 1.10 Assegurances de la llar i serveis de manteniment i reparació de conduccions domèstiques.

1.11 Valoració del risc i protocols de comunicació als serveis d'emergència.

2. Aplicació de mesures de prevenció relacionades amb l'exposició o ingestió de productes tòxics o alimentaris en mal estat:

2.1 Productes tòxics a la llar. Classificació segons composició i risc potencial.

2.2 Pautes per resoldre vessaments de productes químics en l'àmbit domèstic.

2.3 Pla de conservació, reposició i substitució de productes tòxics.

2.4 Valoració del risc i protocols de comunicació als serveis d'emergència.

3. Aplicació de mesures de prevenció relacionades amb situacions de risc freqüent per a la seguretat de persones i béns en l'àmbit domèstic:

3.1 Riscos per a la seguretat de les persones i béns segons composició de les unitats convivencials.

3.2 Pautes de prevenció de l'accés d'intrusos.

3.3 Pautes d'actuació davant del robatori de béns.

3.4 Pautes per prevenir la caiguda d'objectes perillosos a l'interior del domicili.

3.5 Pautes per prevenir la caiguda d'objectes perillosos cap a l'exterior del domicili.

3.6 Assegurances: tipus i cobertures.

3.7 Gestions per a la sol·licitud d'aplicació de cobertures. Documentació.

3.8 Valoració del risc i protocols de comunicació als serveis d'emergència..

UF 2: protocols de primers auxilis

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aplica tècniques relacionades amb primers auxilis de primera intervenció, descrivint els protocols aplicables.

Criteris d'avaluació

1.1 Aplica criteris per a la valoració relacionats amb accidents personals.

1.2 Descriu tècniques de desobstrucció de la via aèria aplicades sobre elements simulats.

1.3 Descriu tècniques de primers auxilis de primera intervenció i aplicat sobre elements simulats, seguint el protocol establert.

1.4 Descriu i aplica les tècniques bàsiques i, en el seu cas, instrumentals de reanimació cardiopulmonar sobre maniquins, utilitzant equip d'oxigenoteràpia i desfibril·lador automàtic.

1.5 Descriu les causes, els símptomes, les pautes d'actuació i els aspectes preventius en les lesions, patologies o traumatismes més significatius, en funció de l'activitat.

1.6 Aplica primers auxilis de primera intervenció davant de simulació de patologies orgàniques d'urgència i de lesions per agents físics, químics i biològics.

1.7 Descriu les estratègies bàsiques de comunicació amb la suposada persona accidentada i els seus acompanyants, relacionant-lo amb estats emocionals bàsics.

1.8 Descriu tècniques bàsiques aplicables a possibles situacions de dol, ansietat i angoixa o agressivitat.

Continguts

1. Aplicació de tècniques relacionades amb primers auxilis de primera intervenció:

1.1 Hemorràgies. Tipus.

1.2 Cremades. Tipus.

1.3 Embenats. Tipus.

1.4 Reanimació.

1.5 Respiració boca a boca.

1.6 Tècniques d'expulsió d'ingestió accidental d'aliments, líquids, objectes, entre d'altres.

1.7 Protocol d'actuació davant emergències: avaluació inicial del pacient, planificació de l'actuació, localització i formes d'accés, identificació de possibles riscos, protecció de la zona, accés a l'accidentat.

1.8 La farmaciola de primers auxilis: instruments, material de cura, fàrmacs bàsics.

Mòdul professional 12: síntesi

Durada: 99 hores

UF 1: síntesi. 99 hores

UF 1: síntesi

Durada: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Concreta i defineix el projecte, producte, intervenció o servei, analitzant les seves condicions i característiques.

Criteris d'avaluació

1.1 Determina el projecte, producte, intervenció o servei.

1.2 Identifica i defineix les característiques del projecte, producte, intervenció o servei.

1.3 Determina les mesures de prevenció de riscos aplicables al procés.

2. Organitza el projecte, producte, intervenció o servei, determinant el procés, les fases i les actuacions necessàries.

Criteris d'avaluació

2.1 Determina la seqüència d'operacions a realitzar.

2.2 Identifica i determina el material, eines, equipament i instal·lacions a emprar.

2.3 Planifica les intervencions a realitzar.

3. Realitza el projecte, producte, intervenció o servei, valorant la seva funcionalitat i seguint el procediments establerts.

Criteris d'avaluació

3.1 Utilitza adequadament el material, eines, equipament i instal·lacions necessaris.

3.2 Duu a terme les actuacions seguint els procediments establerts.

3.3 Registra les anomalies o incidències produïdes.

3.4 Aplica les normes d'higiene i seguretat segons la legislació vigent.

4. Documenta el projecte, producte, intervenció o servei, integrant els coneixements aplicats en el seu desenvolupament.

Criteris d'avaluació

4.1 Elabora la documentació de la definició i organització del producte, intervenció o servei.

4.2 Emplena la documentació (registres, ordre de compra, formularis...) que pugui estar relacionada amb l'activitat, si s'escau.

4.3 Realitza l'estimació econòmica del projecte, producte, intervenció o servei o d'alguna de les seves activitats, si s'escau.

4.4 Utilitza apropiadament les aplicacions informàtiques en l'elaboració de documents i en la presentació de resultats.

Continguts

Els determina el centre educatiu.

Mòdul professional 13: formació en centres de treball

Durada: 317 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

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

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o servei i l'organigrama i les funcions de cada àrea.
- 1.2 Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- 1.3 Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- 1.4 Identifica les característiques del mercat o entorn, tipus d'usuaris i proveïdors.
- 1.5 Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei envers l'entorn.
- 1.6 Identifica el flux de serveis o els canals de comercialització més freqüents en aquesta activitat.
- 1.7 Identifica el conveni col·lectiu o el sistema de relacions laborals al qual s'acull l'empresa, centre o servei.
- 1.8 Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa, centre o servei.
- 1.9 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 S'adapta als canvis de les tasques assignades.
- 2.5 Manifesta iniciativa en la resolució de problemes.
- 2.6 Valora la importància de la seva activitat professional.
- 2.7 Manté organitzada la seva àrea de treball.
- 2.8 Té cura dels materials, equips o eines que utilitza en la seva activitat.
- 2.9 Manté una actitud clara de respecte vers el medi ambient.
- 2.10 Estableix una comunicació i relació eficaç amb el personal de l'empresa.
- 2.11 Es coordina amb els membres del seu equip de treball.

3. Realitza 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 Identifica les característiques particulars 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.
- 3.6 Obté la informació i els mitjans necessaris per realitzar l'activitat assignada.

3.7 Interpreta i expressa la informació amb la terminologia o simbologia i els mitjans propis de l'activitat.

3.8 Detecta anomalies o desviacions en l'àmbit de l'activitat assignada, n'identifica les causes i hi proposa possibles solucions.

Activitats formatives de referència

1. Activitats formatives relacionades amb les operacions de neteja, assecatge, planxament i arranjaments bàsics de costura de peces de vestir i roba de llar, aplicant les tècniques i procediments apropiats en cada procés, d'acord a les instruccions rebudes.

1.1 Preparació i ajustament de les màquines, equips i eines.

1.2 Preparació dels productes per a les peces de vestir i roba de llar.

1.3 Realització d'operacions de neteja, assecat i planxat.

1.4 Selecció de la tècnica de costura domèstica d'acord al tipus de teixit.

1.5 Selecció de la roba de llit, les tasques prèvies a fer el llit i el canvi de roba.

1.6 Acompliment de les tasques en els llindars de temps establerts.

1.7 Aplicació de mesures de seguretat i higiene postural durant la realització del treball.

2. Activitats formatives relacionades amb la realització d'elaboracions culinàries senzilles, interpretant i relacionant instruccions i/o documents.

2.1 Aplicació de procediments d'emmagatzemament d'aliments i altres productes d'ús domiciliari.

2.2 Preparació de màquines, bateria, útils i eines.

2.3 Tasques de preparació, neteja, talls i obtenció de peces.

2.4 Condicionament de l'àrea de treball per a mantenir les condicions de neteja i seguretat.

2.5 Tasques de realització d'elaboracions culinàries senzilles.

2.6 Aplicació de les normes de conservació del menjar preparat.

2.7 Aplicació dels procediments de neteja, recollint i guardant els estris i materials.

2.8 Aplicació de les normes bàsiques d'higiene per a la prevenció de riscos sanitaris en les tècniques domèstiques de cuina.

3. Activitats formatives relacionades amb la neteja en domicilis, edificis, locals i oficines.

3.1 Anàlisi de les instruccions i ordres de treball o una altra documentació rebuda.

3.2 Selecció del material de treball: consumibles i maquinària.

3.3 Tasques de neteja de mobiliari i d'objectes ubicats a l'interior de domicilis particulars.

3.4 Tasques de neteja de mobiliari en edificis, oficines i locals.

3.5 Tasques de neteja de banys i lavabos.

3.6 Realització dels processos de neteja domiciliària, d'edificis, locals i oficines, amb adequació a temps i normes.

3.7 Responsabilitat del treball, dels materials i maquinària mostrant iniciativa i honradesa.

3.8 Aplicació de les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja.

4. Activitats formatives relacionades amb els procediments de neteja de terres, parets, sostres i zones vidrades.

4.1 Anàlisi de les instruccions i ordres de treball.

4.2 Selecció del material de treball: consumibles i maquinària.

4.3 Realització de la neteja de terres, catifes, parets, finestres i sostres de domicilis particulars.

4.4 Realització de neteja de terres, catifes, parets i sostres en edificis, oficines i locals.

4.5 Aplicació dels procediments de neteja de superfícies vidrades en edificis, oficines i locals.

4.6 Realització dels processos de neteja domiciliària, d'edificis, locals i oficines, amb adequació a temps i normes.

4.7 Aplicació de les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja terres, parets, sostres i zones vidrades en domicilis i en edificis, oficines i locals.

4.8 Aplicació dels protocols establerts d'eliminació de residus, en relació al tractament dels residus produïts.

5. Activitats formatives relacionades amb els procediments de neteja industrial i de tractament de terres.

5.1 Identificació i classificació dels tipus de maquinària, accessoris i útils de neteja.

5.2 Delimitació del perímetre de terra a treballar per evitar caigudes o accidents.

5.3 Identificació de les principals aplicacions de les màquines industrials.

5.4 Escombrada dels terres amb maquinària industrial i els seus accessoris.

5.5 Realització dels procediments de neteja amb les fregadores industrials.

5.6 Realització dels procediments de neteja amb enceradores.

5.7 Realització dels procediments d'enllustrat-cristal·litzat del terra.

5.8 Manteniment de primer nivell de la maquinària.

5.9 Aplicació de mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats del maneig de maquinària industrial utilitzada en la neteja de terres.

5.10 Maneig de la maquinària industrial, ergonomia i salut laboral.

6. Activitats formatives relacionades amb tasques d'acompanyament a nens i altres persones no dependents en el domicili.

6.1 Tasques d'atenció a les necessitats bàsiques dels nens i nenes, en relació amb l'alimentació, higiene i descans.

6.2 Tasques d'acompanyament a persones adultes no dependents.

6.3 Informació a la persona responsable de la unitat de convivència sobre les activitats realitzades.

6.4 Reconeixement i respecte de les directrius i orientacions establertes.

6.5 Actitud positiva en la realització de les tasques encomanades.

6.6 Actitud conciliadora i sensible als altres, demostrant empatia, cordialitat i amabilitat en el tracte.

7. Activitats formatives relacionades amb les mesures de prevenció en els riscos associats al treball a l'àmbit domèstic i la importància de la prevenció d'accidents.

7.1 Identificació dels riscos que poden ocasionar els productes químics utilitzats a la llar.

7.2 Identificació dels principals riscos físics que poden ocórrer en les activitats domèstiques.

7.3 Prevenció dels possibles riscos per un mal maneig de les instal·lacions de gas.

7.4 Identificació dels accidents produïts per la incorrecta manipulació de aliments i líquids a la cuina.

7.5 Aplicació de mesures de precaució per evitar incendis durant l'elaboració dels menjars.

7.6 Evitació d'incendis per inflamació de fòsfors o draps de cuina.

7.7 Actuació correcta davant de qualsevol accident produït.

7.8 Coneixement de les tècniques bàsiques de primers auxilis.

7.9 Valoració de la importància de l'actuació immediata davant d'un accident i, si escau, la necessitat d'actuació del 112 o bombers.

7.10 Valoració de la comunicació de l'accident a la persona responsable de la unitat familiar.