

Cicle formatiu de grau bàsic: Activitats Domèstiques i Neteja d'Edificis

1. Relació de mòduls professionals

Ciències aplicades I.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Ciències aplicades II.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Comunicació i ciències socials I.

Durada: 165 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 165 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Comunicació i ciències socials II.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

3159. Itinerari personal per a l'ocupabilitat.

Durada: 99 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

3098. Manteniment de peces de vestir i roba de llar.

Durada: 231 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 99 hores

3012. Cuina domèstica.

Durada: 297 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 198 hores

Hores d'estada a l'empresa: 99 hores

3104. Neteja de domicilis particulars, edificis, oficines i locals.

Durada: 251 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores
Hores d'estada a l'empresa: 119 hores

3116. Neteja amb màquines.
Durada: 198 hores
Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores
Hores d'estada a l'empresa: 99 hores

3145. Activitats de suport a persones no dependents en la unitat convivencial.
Durada: 66 hores
Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores
Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

3146. Seguretat en l'àmbit domèstic.
Durada: 99 hores
Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores
Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

3160. Projecte intermodular d'aprenentatge col·laboratiu.
Durada: 99 hores
Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores
Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

2. Descripció dels mòduls professionals i dels resultats d'aprenentatge

Ciències aplicades I.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

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

L'àmbit de Ciències Aplicades inclou l'Educació Física.

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

Ciències aplicades II.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

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

L'àmbit de Ciències Aplicades inclou l'Educació Física.

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

Comunicació i ciències socials I.

Durada: 165 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 165 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Els mòduls professionals de Ciències aplicades i de Comunicació i ciències socials són 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](#).

Comunicació i ciències socials II.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Els mòduls professionals de Ciències aplicades i de Comunicació i ciències socials són 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](#).

3159. Itinerari personal per a l'ocupabilitat.

Durada: 99 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Desenvolupa activitats d'autoconeixement que li permeten orientar-se a camps professionals motivadors en els quals pot desplegar totes les seves capacitats.

Criteris d'avaluació

1.1 Avalua els interessos propis, motivacions, habilitats i destreses en el marc d'un procés d'autoconeixement.

1.2 Determina les competències personals i socials amb valor per l'ocupació.

1.3 Valora el concepte d'autoestima en el procés de recerca de feina.

1.4 Identifica les fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats pròpies per a la inserció professional, així com les estratègies per treure'ls-hi el major profit.

1.5 Identifica expectatives de futur per a la inserció professional analitzant competències, interessos i destreses personals.

2. Desenvolupa habilitats socials concretes que s'han demostrat com a fonamentals a l'hora de trobar feina.

Criteris d'avaluació

2.1 Valora la importància de les competències personals i socials en l'ocupabilitat.

2.2 Aplica estratègies per canalitzar les emocions de manera assertiva en les relacions amb altres persones, diferenciant-les de les conductes agressives i/o passives.

2.3 Posa en pràctica tècniques de presentació, orals i escrites, per una comunicació efectiva i afectiva valorant la seva importància com a recurs personal per a l'ocupabilitat.

2.4 Identifica els beneficis del treball en equip, així com les diferents maneres de dur-lo a terme.

2.5 Reacciona de manera flexible i positiva davant de conflictes i situacions noves, aprofitant les oportunitats i gestionant les dificultats fent ús d'estratègies relacionades amb la intel·ligència emocional.

3. Accedeix a la informació dels possibles itineraris acadèmics i/o professionals que té al seu abast a través de la investigació i la reflexió lliure d'estereotips vocacionals.

Criteris d'avaluació

3.1 Determina la realitat de l'entorn sociolaboral actual.

3.2 Identifica els itineraris acadèmics i professionals afins als seus interessos i valora les opcions que millor s'ajusten als seus perfils professionals i les seves preferències.

3.3 Valora la importància de la formació permanent com a factor clau per a l'ocupació i l'adaptació al canvi.

4. Posa en marxa un itinerari propi analitzant les diferents opcions educatives i professionals, valorant els avantatges i inconvenients de cadascuna d'elles i examinat aquelles que millor s'ajusten a les seves possibilitats i preferències.

Criteris d'avaluació

- 4.1 Valora els avantatges i inconvenients de cadascuna de les opcions possibles.
 - 4.2 Analitza i selecciona les opcions que més s'ajusten als seus perfils professionals.
 - 4.3 Realitza un procés de presa de decisions identificant l'itinerari acadèmic i professional personal, a partir de les seves preferències professionals, interessos i metes en el marc del projecte professional.
5. Coneix les estratègies d'accés al mercat de treball per compte d'altri i utilitza les eines necessàries per al procés d'inserció laboral.

Criteris d'avaluació

- 5.1 Analitza la recerca d'ocupació com un procés.
 - 5.2 Identifica les diferents fonts d'informació d'accés a l'ocupació.
 - 5.3 Analitza les diferents tècniques utilitzades per a la recerca d'ocupació per compte d'altri.
 - 5.4 Posa en pràctica les diferents eines que permeten la recerca d'ocupació òptima.
6. Assoleix les competències necessàries per a l'exercici de les funcions de nivell bàsic en Prevenció de Riscos Laborals.

Criteris d'avaluació

- 6.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa o organisme equiparat relacionant les condicions laborals amb la salut de la persona treballadora, identificant i classificant els factors de risc en l'activitat i els danys derivats, especialment les situacions de risc més habituals en els entorns de treball del sector professional relacionat amb el títol.
- 6.2 Classifica i descriu els tipus de danys professionals, amb especial referència a accidents de treball i malalties professionals, relacionats amb el perfil professional del títol.
- 6.3 Determina l'avaluació de riscos en l'empresa o organisme equiparat i defineix les tècniques de prevenció i de protecció que s'han d'aplicar per a evitar els danys a l'origen i minimitzar les seves conseqüències.
- 6.4 Analitza els protocols d'actuació en cas d'emergència.
- 6.5 Determina els principals drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.
- 6.6 Classifica les diferents formes de gestió de la prevenció en l'empresa o organisme equiparat, en funció dels diferents criteris establerts en la normativa sobre prevenció de riscos laborals i determina les formes de representació de les persones treballadores en l'empresa o organisme equiparat en matèria de prevenció de riscos.
- 6.7 Valora la importància de l'existència d'un pla preventiu en l'empresa o organisme equiparat que inclogui la seqüenciació d'actuacions a realitzar en cas d'emergència i reflexiona sobre el seu contingut.
- 6.8 Determina els requisits i condicions per a la vigilància de la salut de la persona treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.
- 6.9 Identifica les tècniques bàsiques de primers auxilis que s'han d'aplicar en el lloc de l'accident davant diferents tipus de danys i la composició i ús de la farmaciola.

Continguts (orientatius)

1. Autoconeixement per a l'orientació professional:
 - 1.1 Aplicació d'instruments per l'autoconeixement.

- 1.2 Les competències personals i socials amb valor per a l'ocupació.
 - 1.3 L'autoestima i la recerca de feina.
 - 1.4 Anàlisi DAFO i CAME personal per a la inserció professional.
 - 1.5 Expectatives de futur en funció de les competències, interessos i destreses personals.
2. Habilitats socials per a trobar feina:
 - 2.1 El valor de les competències personals i social en l'ocupabilitat.
 - 2.2 Regulació de les emocions: assertivitat, agressivitat i passivitat.
 - 2.3 La comunicació oral i escrita com a eina clau per a l'ocupabilitat.
 - 2.4 El treball en equip i els seus beneficis.
 - 2.5 Gestió dels conflictes i situacions noves mitjançant estratègies relacionades amb la intel·ligència emocional.
3. Itinerari acadèmic i professional:
 - 3.1 Anàlisi de l'entorn sociolaboral de l'alumne o alumna.
 - 3.2 Identificació i valoració d'opcions per a determinar els itineraris acadèmics i professionals en funció de les preferències de l'alumne o alumna.
 - 3.3 La formació permanent com a factor clau en l'ocupabilitat davant el canvi.
4. Projecte professional personal:
 - 4.1 Avantatges i inconvenients de les diferents opcions, educatives i professionals.
 - 4.2 Anàlisi i selecció de les opcions educatives i professionals més ajustades als perfils professionals d'interès de l'alumne o alumna.
 - 4.3 Procés de presa de decisions en el projecte professional personal.
5. Procés d'inserció laboral:
 - 5.1 El procés de la recerca de feina.
 - 5.2 Les fonts d'informació per a la recerca de feina.
 - 5.3 Tècniques per a la recerca d'ocupació per compte d'altri.
 - 5.4 Posada en pràctica de les eines per a la recerca d'ocupació òptima.
6. Competències necessàries per al títol de Tècnic Bàsic en Prevenció de Riscos Laborals:
 - 6.1 El treball i la salut: els riscos professionals. Factors de risc.
 - 6.2 Danys derivats del treball. Els accidents de treball i les malalties professionals. Altres patologies derivades del treball.
 - 6.3 Marc normatiu bàsic en matèria de prevenció de riscos laborals. Drets i deures bàsics en aquesta matèria.
 - 6.4 Riscos lligats a les condicions de seguretat.
 - 6.5 Riscos lligats al medi ambient de treball.
 - 6.6 La càrrega de treball, la fatiga i la insatisfacció laboral.
 - 6.7 Sistemes elementals de control de riscos. Protecció col·lectiva i individual.
 - 6.8 Plans d'emergència i evacuació.
 - 6.9 El control de la salut dels treballadors.
 - 6.10 Riscos específics i la seva prevenció en el sector corresponent a l'activitat de l'empresa.
 - 6.11 Organismes públics relacionats amb la seguretat i salut en el treball.
 - 6.12 Organització del treball preventiu: rutines bàsiques.
 - 6.13 Documentació: recollida, elaboració i arxiu.
 - 6.14 Primers auxilis.

3098. Manteniment de peces de vestir i roba de llar.

Durada: 231 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 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, tenint en compte 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.

Críteris 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.

4. 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.

Críteris d'avaluació

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

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

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

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

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

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

Críteris d'avaluació

- 5.1 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.
- 5.2 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.
- 5.3 Selecciona la roba de llit, d'acord amb les instruccions rebudes, considerant el tipus de llit, la temperatura i les preferències personals.
- 5.4 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.
- 5.5 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.
- 5.6 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 (orientatius)

1. Tècniques de rentat de peces de vestir i 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. Tècniques d'assecatge de peces de vestir i 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. Procediments de 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.

- 4. Tècniques bàsiques de costura i de peces de vestir i roba de llar:
 - 4.1 Selecció de tècniques de cosit: tipus i característiques de teixits.
 - 4.2 Materials de costura.
 - 4.3 Tècniques bàsiques de costura a mà i a màquina.
 - 4.4 Ordenació del cosidor.
 - 4.5 Embastar, rematar, posar el baix, cosir botons, entre d'altres.

- 5. Ordena la roba en l'espai assignat i organitza:
 - 5.1 Valoració, planificació i tractament d'estris de descans.
 - 5.2 Valoració, planificació i realització de rutines en el canvi de roba de llit.
 - 5.3 Elements que componen un llit.
 - 5.4 Tipus de roba de llit.
 - 5.5 Prevenció de riscos ergonòmics en la realització de llits.

3102. Cuina domèstica.

Durada: 297 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 198 hores

Hores d'estada a l'empresa: 99 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 Descriu 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.

Críteris d'avaluació

2.1 Classifica els productes, atenent el tipus d'actuació requerida per al seu emmagatzematge i conservació.

2.2 Descriu 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 Descriu 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 higièncs per a la prevenció de riscos en l'emmagatzemament i conservació de productes d'aliments i altres productes d'ús domiciliari.

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

Críteris d'avaluació

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

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

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

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

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

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

3.7 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.

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

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

4. 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

- 4.1 Té en compte les característiques i necessitats dels comensals.
- 4.2 Descriu l'elaboració de les receptes de cuina més habituals, relacionant les quantitats dels ingredients i temps a utilitzar amb el nombre de comensals.
- 4.3 Identifica i descriu les característiques del parament, els estris i electrodomèstics que s'utilitzen en l'elaboració de menús.
- 4.4 Utilitza els equips, màquines i eines bàsiques de cuina, relacionant els estris adequats amb tipus d'elaboració culinària.
- 4.5 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.
- 4.6 Realitza les principals tècniques de cuina domèstica, seguint les instruccions incloses a la recepta a elaborar.
- 4.7 Aplica les normes de conservació del menjar preparat, d'acord amb el pla de treball.
- 4.8 Aplica les normes bàsiques d'higiene per a la prevenció de riscos sanitaris en les tècniques domèstiques de cuina.

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

Criteris d'avaluació

- 5.1 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.
 - 5.2 Realitza operacions de rentat a mà seguint la seqüència d'ordre adequada i aplicant els productes eficaçment.
 - 5.3 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.
 - 5.4 Classifica els residus domèstics generats, d'acord amb la normativa mediambiental vigent, per a la seva eliminació.
 - 5.5 Ordena i classifica la vaixel·la i estris nets i ubicar-los al lloc apropiat.
 - 5.6 Tria el mètode de neteja de l'espai i electrodomèstics en funció de les característiques de l'esmentat espai.
 - 5.7 Identifica els riscos associats a la neteja de la cuina i electrodomèstics, aplicant les mesures de prevenció corresponents.
 - 5.8 Identifica els possibles riscos associats a la neteja de la cuina i electrodomèstics utilitzats, indicant les actuacions preventives a dur a terme.
6. Identifica i prevé 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.

Criteris d'avaluació

- 6.1 Aplica normes d'higiene personal.
- 6.2 Aplica les normes higienicosanitàries, relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.
- 6.3 Aplica les normes higienicosanitàries, relacionades amb la salubritat de l'aigua.
- 6.4 Interpreta l'etiquetatge de productes i estris de més comuns utilitzats a la cuina domèstica per garantir la higiene.
- 6.5 Identifica els principals productes i estris de neteja autoritzats i adequats, tenint en compte la seva finalitat.
- 6.6 Realitza l'eliminació adequada dels rebutjos sòlids per evitar la transmissió de malalties.

- 6.7 Realitza l'eliminació de les aigües superficials a través de desguassos.
- 6.8 Descriu les toxiinfeccions alimentàries més comunes, identificant les seves possibles causes.
- 6.9 Identifica els riscos associats a les principals toxiinfeccions alimentàries.
- 6.10 Descriu els greus efectes provocats per les principals toxiinfeccions per incompliment de la normativa higienicosanitària alimentària.

Continguts (orientatius)

- 1. Procediment de 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.

- 3. Realització d'operacions de preelaboració de productes culinaris:
 - 3.1 Procediments previs al cuinat.
 - 3.2 Neteja i preparacions prèvies al rentat i tall de fruita i verdura.
 - 3.3 Procediments d'execució de talls bàsics a gèneres de cuina.
 - 3.4 Operacions bàsiques. Elements.
 - 3.5 Mesures de prevenció de riscos de laborals.

- 4. Aplicació de tècniques domèstiques de cuina:
 - 4.1 Tècniques de cocció.
 - 4.2 Procediments d'execució de les diferents tècniques.
 - 4.3 Mesures de prevenció de riscos laborals.
 - 4.4 Descripció i classificació de la bateria, útils i eines de cuina.
 - 4.5 Receptes, fitxes tècniques, entre d'altres.
 - 4.6 Interpretació i execució de les instruccions rebudes.
 - 4.7 Aplicació de normes mínimes d'higiene en qualsevol procés d'elaboració o manipulació d'aliments.

- 5. Aplicació de procediments de neteja de la vaixel·la, estris i electrodomèstics, cuina i zona de treball:
 - 5.1 Procediments de neteja i higienització de superfícies.
 - 5.2 Tècniques de neteja en electrodomèstics: neteja i assecatge.
 - 5.3 Tècniques de neteja de vaixel·la i útils, processos manuals o automàtics.
 - 5.4 Aplicació de productes i estris de neteja.

5.5 Prevenció de riscos laborals.

6. Riscos de toxiinfeccions alimentàries en les operacions culinàries:

- 6.1 Normes d'higiene personal.
- 6.2 Eliminació de residus sòlids.
- 6.3 Eliminació d'aigües superficials.
- 6.4 Toxiinfeccions alimentàries més comunes.
- 6.5 Neteja i desinfecció.

3104. Neteja de domicilis particulars, edificis, oficines i locals.

Durada: 251 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 119 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 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.

2. 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

2.1 Descriu els factors que condicionen la neteja de domicilis particulars, edificis, oficines i locals a netejar, reconeixent els materials que el configuren.

2.2 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.

2.3 Descriu la seqüència lògica de les activitats, mitjans a fer servir, productes i el temps estimat d'execució.

2.4 Classifica els estris i productes de neteja, d'acord amb el tipus de mobiliari i objectes que s'han de netejar.

- 2.5 Realitza les tasques prèvies a la neteja, preparant les condicions necessàries de ventilació i execució.
 - 2.6 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.
 - 2.7 Realitza una neteja utilitzant els productes requerits per garantir el manteniment de les qualitats de mobiliari i objectes del domicili.
 - 2.8 Realitza la retirada selectiva de residus en els espais que s'hi han netejat, valorant els beneficis mediambientals.
 - 2.9 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 emplenat la documentació requerida.
 - 2.10 Neteja els estris fets servir, garantint la seva conservació.
 - 2.11 Aplica les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja de domicilis.
3. 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

- 3.1 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.
 - 3.2 Procedeix a la neteja de parets, finestres, portes i terres, seleccionant procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.
 - 3.3 Procedeix a la neteja de catifes, en funció del teixit, seleccionant procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.
 - 3.4 Realitza una neteja, utilitzant els productes adequats per garantir el manteniment de les qualitats de parets, finestres, portes, terres i catifes.
 - 3.5 Realitza la retirada selectiva de residus de parets, finestres, portes, terres i catifes que s'han netejat, valorant els beneficis mediambientals.
 - 3.6 Inspecciona, al final de la feina, la neteja realitzada per detectar possibles restes de brutícia.
 - 3.7 Neteja i classifica els estris fets servir, garantint la seva conservació.
 - 3.8 Aplica les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja de domicilis.
4. Realitza la neteja de superfícies vidrades, aplicant els procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Relaciona característiques dels diferents tipus de superfícies envidriades amb els procediments a utilitzar en la seva neteja.
- 4.2 Identifica els accessoris i mitjans auxiliars de neteja de vidres i descriu les seves característiques i ús.
- 4.3 Realitza la neteja de vidres, utilitzant els accessoris i mitjans auxiliars requerits per a la neteja.
- 4.4 Neteja els elements de l'entorn circumdant tals com marcs, persianes i reixes, entre d'altres.

- 4.5 Comprova l'eficàcia i utilitat de la neteja realitzada.
 - 4.6 Aplica les mesures de prevenció de riscos establertes, d'acord amb les característiques dels treballs de neteja.
 - 4.7 Aplica les mesures de seguretat específiques per a treballs en altura.
5. 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

- 5.1 Descriu els factors que condicionen la neteja de banys i lavabos en domicilis, oficines i locals.
- 5.2 Identifica els materials i el tipus de mobiliari existent a l'interior de banys i lavabos en domicilis, oficines i locals.
- 5.3 Descriu el procés de desinfecció que s'utilitza als banys.
- 5.4 Descriu el procés de desinfecció i higienització dels lavabos, tenint en compte la normativa de la sanitat pública en aquest àmbit.
- 5.5 Identifica i classifica els estris i productes de neteja, seguint les instruccions d'ús i dosificació, d'acord amb el tipus d'ús de les cambres de bany, seguint les actuacions previstes.
- 5.6 Neteja, desinfecta i higienitza els banys i lavabos.
- 5.7 Realitza les accions per a l'eliminació de residus dipositats en recipients específics, garantint la seva higienització i desinfecció.
- 5.8 Realitza la retirada selectiva de residus de banys, valorant els beneficis mediambientals.
- 5.9 Realitza el manteniment dels dispensadors als lavabos.
- 5.10 Inspecciona, al final de la feina, la neteja de banys i lavabos per detectar possibles restes de brutícia.
- 5.11 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 (orientatius)

- 1. 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.

- 2. Realització de la neteja de mobiliari i d'objectes:
 - 2.1 Tipologia d'espais i elements de neteja.
 - 2.2 Identificació de composició de materials i superfícies.
 - 2.3 Caracterització de materials i superfícies.
 - 2.4 Selecció i ús dels diferents estris de neteja.
 - 2.5 Processos de conservació d'estrils de neteja.
 - 2.6 Tipologia de productes de neteja.
 - 2.7 Identificació de riscos per a la salut derivats d'un mal ús dels productes de neteja.
 - 2.8 Tècniques de neteja del mobiliari i d'objectes ubicats al domicili.

- 2.9 Seqüenciació d'activitats en cada tècnica.
- 2.10 Normativa de previsió de riscos laborals.

3. Neteja de parets, finestres, portes, terres i catifes:

- 3.1 Interpretació de les instruccions rebudes.
- 3.2 Identificació de composició de materials i superfícies de terres i paviments, parets i sostres en domicilis, edificis, oficines i locals.
- 3.3 Selecció i ús dels diferents útils i productes de neteja, en funció de la neteja a realitzar.
- 3.4 Utilització d'electrodomèstics: Aspiradores de fàcil maneig.
- 3.5 Classificació i separació de residus.
- 3.6 Eliminació als contenidors adequats.
- 3.7 Tècniques de verificació de les tasques de neteja, d'acord amb el pla establert.
- 3.8 Utilització d'equips de protecció individual.
- 3.9 Normes de prevenció de riscos laborals.

4. Neteja de superfícies envidriades:

- 4.1 Neteja de vidres en espais exteriors i interiors.
- 4.2 Utilització dels estris i eines de treball: criteris a seguir.
- 4.3 Utilització de productes de neteja específics.
- 4.4 Identificació dels riscos relacionats amb la neteja de vidres.
- 4.5 Utilització dels equips de protecció individual.
- 4.6 Aplicació de mesures de seguretat davant de la presència de persones en l'entorn de treball.

5. Neteja de banys:

- 5.1 Tècniques de neteja i desinfecció de banys en domicilis.
- 5.2 Tècniques de neteja i desinfecció i higienització de lavabos en oficines i locals.
- 5.3 Tipus de taques en banys de domicilis i lavabos en oficines i locals.
- 5.4 Classificació i separació de residus.
- 5.5 Normativa de previsió de riscos laborals.

3116. Neteja amb màquines.

Durada: 198 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 99 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 Descriu els procediments de neteja i tractament de terres: escombrada, fregada, decapatge, encerat, enllustrat-cristal·litzat, 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 dels diferents equips.

1.7 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconexió dels equips.

1.8 Situa els equips, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral.

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

Criteris d'avaluació

2.1 Identifica i classifica els tipus d'escombradores, 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 escombradores.

2.3 Identifica les principals aplicacions, associant-les als treballs que permeten realitzar.

2.4 Comprova les connexions de l'escombradora, solucionant, en el seu cas, els errors observats.

2.5 Realitza el manteniment per garantir el funcionament de les escombradores.

2.6 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconexió dels equips.

2.7 Maneja l'escombradora, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral.

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

Criteris d'avaluació

3.1 Identifica i classifica els tipus de fregadores, accessoris i útils de neteja, assenyalant les seves possibilitats, la manera d'utilització i procés d'aplicació.

3.2 Descriu els procediments de neteja amb les fregadores.

3.3 Identifica les principals aplicacions, associant-les als treballs que permeten realitzar.

3.4 Delimita el perímetre de terra a treballar per evitar caigudes o accidents.

3.5 Realitza el manteniment per garantir el funcionament de les fregadores.

3.6 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconexió dels equips.

3.7 Maneja la fregadora, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral.

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

Criteris d'avaluació

- 4.1 Descriu el procediment de decapatge per eliminar les restes de cera i/o la brutícia excessiva del terra.
 - 4.2 Realitza el decapatge de les superfícies per protegir el terra, aplicant la tècnica requerida segons el paviment existent.
 - 4.3 Identifica i classifica els tipus de maquinària, accessoris i útils de neteja, assenyalant les seves possibilitats, la manera d'utilització i procés d'aplicació.
 - 4.4 Descriu els procediments de neteja amb les enceradores.
 - 4.5 Descriu els procediments d'enllustrat del terra.
 - 4.6 Realitza l'encerat i enllustrat de superfícies, aplicant la tècnica requerida segons el paviment existent.
 - 4.7 Identifica les principals aplicacions, associant-les als treballs que permeten realitzar.
 - 4.8 Delimita el perímetre de terra a treballar per evitar caigudes o accidents.
 - 4.9 Realitza el manteniment d'usuari per garantir el funcionament de la maquinària utilitzada.
 - 4.10 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconnexió dels equips.
 - 4.11 Maneja l'enceradora, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral
5. Manté operatives les màquines de neteja, realitzant les activitats requerides als manuals d'ús i manteniment corresponent.

Criteris d'avaluació

- 5.1 Caracteritza les màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.
- 5.2 Reconeix les aplicacions de les màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.
- 5.3 Aplica el pla de manteniment preventiu, de seguiment i supervisió de la maquinària, d'acord amb les instruccions del fabricant.
- 5.4 Realitza les operacions de posada en marxa i parada de les màquines, seguint els procediments establerts.
- 5.5 Realitza les operacions de preparació i manteniment de les màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.
- 5.6 Comprova les condicions de prevenció i seguretat en les activitats de preparació de màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.
- 5.7 Realitza totes les operacions, tenint en compte la normativa de prevenció de riscos, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

Continguts (orientatius)

1. 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 fets servir 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. Escombrada de terres amb maquinària industrial:
 - 2.1 Interpretació i execució de les instruccions rebudes.
 - 2.2 Tipus de productes de neteja amb màquines d'escombrada.

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.

3. Fregada de terres amb maquinària industrial:

3.1 Interpretació i execució de les instruccions rebudes.

3.2 Tipus de productes de neteja amb màquines de fregada.

3.3 Desenvolupament de les tasques de neteja amb persones en el seu lloc de treball o en els voltants (persones en trànsit).

3.4 Normes de prevenció de riscos laborals.

3.5 Normes de salut mediambiental.

4. Enllustrat de terres amb maquinària industrial:

4.1 Tècnica de decapatge.

4.2 Tècnica d'encerament.

4.3 Tècnica d'enllustrat-cristal·litzat.

4.4 Procediments, productes, eines i maquinària.

4.5 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).

4.6 Normes de prevenció de riscos laborals.

4.7 Normes de salut mediambiental.

5. Manteniment bàsic de màquines de neteja:

5.1 Descripció de les eines i maquinària industrial per a la neteja.

5.2 Procediments d'ús.

5.3 Manteniment preventiu de la maquinària industrial.

5.4 Tipus, adequació i normativa.

3145. Activitats de suport a persones no dependents en la unitat convivencial.

Durada: 66 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 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. Manté una comunicació simulada amb persones de diferent sexe i edat, descrivint normes de bon comportament i aplicant tècniques bàsiques de comunicació.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les característiques dels possibles membres d'una unitat domèstica de convivència.
 - 2.2 Adapta l'actitud i el discurs a la situació comunicativa.
 - 2.3 Obté la informació necessària dels membres de la unitat de convivència.
 - 2.4 Valora la importància de la comunicació per evitar possibles conflictes o malentesos.
 - 2.5 Manté una conversa fluida, sol·licitant, en el seu cas, la informació i aclariments pertinents.
 - 2.6 Manté una actitud conciliadora i sensible als altres, demostrant empatia, cordialitat i amabilitat en el tracte.
 - 2.7 Valora la importància de les habilitats socials en l'acompliment de la tasca professional.
3. 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

- 3.1 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.
 - 3.2 Identifica i descriu les característiques dels principals tipus de menús i la seva adequació a l'edat del nen o nena.
 - 3.3 Descriu les possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i possibles actuacions.
 - 3.4 Descriu i aplica pautes d'actuació en relació amb la neteja, higiene, vestit, descans i son infantil.
 - 3.5 Realitza activitats bàsiques d'entreteniment de nens i nenes.
 - 3.6 Descriu i realitza les rutines diàries establertes.
 - 3.7 Realitza operacions relacionades amb l'atenció a les necessitats bàsiques dels nens i les nenes en funció de les seves característiques.
 - 3.8 Valora la importància de les activitats relacionades amb la satisfacció de les necessitats bàsiques dels nens i nenes.
4. Realitza activitats relacionades amb les necessitats bàsiques i d'acompanyament a persones adultes no dependents, aplicant les instruccions rebudes i atenent les característiques de les persones.

Criteris d'avaluació

- 4.1 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.
- 4.2 Identifica i descriu les característiques dels principals tipus de menús i la seva adequació a l'edat de l'adult no dependent.
- 4.3 Descriu les possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i possibles actuacions.
- 4.4 Descriu i aplica pautes d'actuació en relació amb el vestit i al descans dels adults no dependents.

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

5. 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

5.1 Descriu els principis bàsics de la intel·ligència emocional en relació amb el procés de comunicació d'incidències.

5.2 Comunica amb precisió les incidències sorgides d'una manera clara i concisa.

5.3 Descriu les tasques realitzades, d'acord amb les instruccions rebudes.

5.4 Manté sempre el respecte per les persones del seu entorn professional.

5.5 Demostra una actitud positiva cap a l'aprenentatge.

5.6 Valora la importància de l'autocrítica en el desenvolupament de les seves funcions.

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

Continguts (orientatius)

1. Aplicació de tècniques d'acompanyament 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. Aplicació de tècniques bàsiques de comunicació en la unitat de convivència:

2.1 Comunicació amb nens.

2.2 Comunicació amb persones grans.

2.3 Escolta activa.

3. Atenció a les necessitats bàsiques dels nens i nenes:

3.1 Planificació de les rutines diàries.

3.2 Preparacions de menús infantils.

3.3 La higiene infantil. Pantes.

3.4 El descans infantil.

3.5 El vestit infantil. Ajuts.

4. Atenció a les necessitats bàsiques de les persones adultes no dependents:

4.1 Planificació de les rutines diàries. Instruccions.

4.2 Preparació de menús per a persones adultes no dependents.

4.3 Ajuts al vestit i calçat de les persones adultes no dependents.

4.4 Informació relacionada amb la unitat de convivència:

4.5 Organització i desenvolupament de les tasques domèstiques encomanades.

4.6 Informació de les activitats realitzades.

4.7 Transmissió d'incidències.

4.8 Aplicació dels principis bàsics de la intel·ligència emocional a la comunicació d'incidències.

3146. Seguretat en l'àmbit domèstic.

Durada: 99 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 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.

Criteris 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 ingesta 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.

criteris 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 Descriu 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.

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

criteris d'avaluació

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

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

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

4.4 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.

4.5 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.

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

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

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

Continguts (orientatius)

1. Mesures de prevenció relacionades amb les instal·lacions domèstiques:

1.1 Lectura de 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. Mesures de prevenció relacionades amb l'exposició o ingestió de productes tòxics o alimentaris:
- 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. 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.
4. Tècniques de suport vital i primers auxilis de primera intervenció:
- 4.1 Hemorràgies. Tipus.
 - 4.2 Cremades. Tipus.
 - 4.3 Embenats. Tipus.
 - 4.4 Reanimació.
 - 4.5 Respiració boca a boca.
 - 4.6 Tècniques d'expulsió d'ingestió accidental d'aliments, líquids, objectes, entre d'altres.
 - 4.7 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.
 - 4.8 La farmaciola de primers auxilis: instruments, material de cura, fàrmacs bàsics.

3160. Projecte intermodular d'aprenentatge col·laboratiu.

Durada: 99 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Busca informació a internet sobre empreses “tipus” del sector/s relacionats amb els estàndards (unitats) de competència inclosos en l'àmbit professional del títol, elaborant-ne un mapa i els serveis o productes que ofereixen.

Criteris d'avaluació

1.1 Elabora conjuntament un esquema que contempli el conjunt de les empreses tipus del sector.

1.2 Constitueix equips de treball i distribueix entre els grups les empreses que s'hi analitzaran.

1.3 Identifica per a l'empresa seleccionada els productes o els serveis que ofereix.

1.4 Relaciona els productes o serveis oferts amb la consecució dels ODS (Objectius de Desenvolupament Sostenible).

1.5 Realitza un diagrama de blocs dels possibles departaments que conformen l'empresa.

1.6 Té en compte les àrees transversals i la relació amb les altres.

1.7 Presenta al gran grup la configuració de l'empresa i els productes que ofereix.

1.8 Fa una valoració dels recursos necessaris per a cada unitat.

1.9 Elabora un informe en un format establert amb la informació recollida, indicant almenys: el sector on s'enquadra, els principals països on opera, i les àrees de què es compon.

2. Selecciona un servei o producte d'una empresa del sector relacionant-lo amb la contribució als ODS i als destinataris a nivell global.

Criteris d'avaluació

2.1 Selecciona un producte/servei de l'empresa a estudiar.

2.2 Discuteix en grup amb quin ODS pot estar relacionat.

2.3 Identifica les característiques del públic objectiu a què està destinat.

2.4 Compara el producte amb altres d'empreses similars.

2.5 Desenvolupa una proposta innovadora per potenciar el producte o el servei.

3. Fa una proposta d'una empresa tipus “spin off” indicant-ne els aspectes diferencials amb l'empresa de referència i elaborant un dossier amb les seves característiques.

Criteris d'avaluació

3.1 Planteja al grup el concepte d'una empresa tipus “spin off”, indicant-ne els avantatges i els inconvenients.

3.2 Discuteix en grup amb quin ODS pugui estar relacionat.

3.3 Proposa una possible organització de l'empresa, atenent una estructura lineal o circular.

3.4 Indica quines tecnologies s'inclourien per augmentar-ne la competitivitat.

3.5 Proposa aspectes innovadors sobre algun producte de l'empresa de referència.

4. Relaciona cada unitat d'una empresa tipus amb la prevenció de riscos professionals identificant els equips/sistemes de protecció generals i els propis de cada activitat.

Criteris d'avaluació

- 4.1 Analitza la responsabilitat de l'empresa i els treballadors en la consecució d'entorns de treball segurs.
 - 4.2 Identifica els sistemes de protecció generals i individuals de cada unitat en funció de les activitats a realitzar.
 - 4.3 Estima el cost dels elements de protecció individual.
 - 4.4 Proposa possibles elements de millora en relació amb la seguretat.
5. Transmet informació amb claredat de manera ordenada i estructurada.

Criteris d'avaluació

- 5.1 Manté una actitud ordenada i metòdica en la transmissió de la informació.
- 5.2 Transmet informació verbal tant horitzontalment com verticalment.
- 5.3 Transmet informació entre els membres del grup fent servir mitjans informàtics.
- 5.4 Coneix els termes tècnics en altres llengües que siguin estàndards del sector.

Continguts

Els determina el centre educatiu.

3. Activitats formatives per a l'estada a l'empresa

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 amb 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 amb el 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 la 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, amb 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.