

## ANEXO I

## I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

**Denominación:** Empleo doméstico

**Código:** SSCI0109

**Familia profesional:** Servicios Socioculturales y a la Comunidad

**Área profesional:** Servicios al Consumidor

**Nivel de cualificación profesional:** 1

**Cualificación profesional de referencia:**

SSC413\_1: Empleo doméstico (RD 1179/2008, de 11 de julio)

**Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:**

UC1330\_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.

UC1331\_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.

UC1332\_1: Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular.

**Competencia general:**

Realizar las tareas de limpieza de superficies y mobiliario de la vivienda, de elaboración de alimentos, de lavado y planchado, cosido básico manual y preparado de camas, seleccionando y empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos para garantizar la higienización del domicilio y permitir la disponibilidad de uso de las camas, la ropa de hogar, las prendas de vestir y el consumo de alimentos, cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales.

**Entorno Profesional:**

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como ajena en el ámbito público y privado. Así mismo, la persona profesional está capacitada para realizar la limpieza y preparación de domicilios particulares.

Sectores productivos:

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

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:

	Cocinero/a, doméstico/a
9100.1018	Empleado/a de hogar
	Limpiador/a doméstico/a
	Planchador/a doméstico/a

**Duración de la formación asociada:** 200 horas.

**Relación de módulos formativos y de unidades formativas:**

MF1330\_1: Limpieza doméstica. (30 horas)

MF1331\_1: Cocina doméstica. (60 horas)

MF1332\_1: Acondicionado de camas, prendas de vestir y ropa de hogar. (30 horas)

MP0141: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Empleo doméstico. (80 horas)

**II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**Unidad de competencia 1**

**Denominación:** REALIZAR LA LIMPIEZA DE DOMICILIOS PARTICULARES, EN DOMICILIO PARTICULAR

**Nivel:** 1

**Código:** UC1330\_1

**Realizaciones profesionales y criterios de realización**

RP1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario y de los objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, empleando los útiles y productos necesarios para alcanzar los resultados esperados, teniendo en cuenta los aspectos que condicionan la actuación.

CR1.1 La presencia de personas en el espacio a limpiar se valora como condicionante de la limpieza para adecuar cualquier actuación a desarrollar a esta situación.

CR1.2 Las ventanas se abren durante el tiempo indispensable para garantizar la regeneración del aire interior del inmueble.

CR1.3 Los residuos del mobiliario a limpiar se recogen, identificando su tipología, para realizar su retirada selectiva.

CR1.4 Los útiles, productos y tratamiento se aplican seleccionándolos en función de las características del mobiliario y de los objetos para efectuar las operaciones de limpieza, sin alterar ni afectar las cualidades iniciales.

CR1.5 La limpieza del mobiliario y de los objetos se verifica, valorando su ejecución, para comprobar el efecto y consecuencias previstas.

CR1.6 El consumo equilibrado de agua y energía se realiza de forma responsable, minimizando su consumo, para optimizar la utilización de las mismas.

CR1.7 Los riesgos laborales derivados de la intervención se previenen, considerando principalmente lo referente a productos tóxicos, riesgos ergonómicos y caídas, para garantizar la salud y seguridad de la persona profesional.

RP2: Realizar la limpieza de las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, seleccionando los útiles, productos y procedimientos a emplear, acordes al material constituyente, para garantizar tanto la eliminación de residuos y manchas como la higienización.

CR2.1 Las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras se examinan para organizar la actuación a seguir considerando sus materiales constituyentes, garantizando la limpieza y conservación de los mismos.

CR2.2 El mobiliario, en su caso, se desplaza previniendo los riesgos derivados de la tarea, para facilitar el acceso a los espacios previstos de limpieza y recolocándolo en su ubicación al finalizar, respetando la distribución inicial.

CR2.3 Los útiles y/o pequeños electrodomésticos y productos para realizar las tareas de limpieza de la vivienda se eligen, en función de la acción requerida, para garantizar el acabado deseado.

CR2.4 Las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, en su caso, se barren, se aspiran, se pasa la mopa y/o se friegan, utilizando los útiles, productos, técnicas y procedimientos precisos para garantizar la calidad y eficacia de la intervención.

CR2.5 Las posteriores intervenciones se ejecutan siguiendo la frecuencia establecida para lograr el mantenimiento de la limpieza.

CR2.6 El agua y energía se consumen de forma responsable y equilibrada para optimizar la utilización de las mismas, favoreciendo el respeto al medio ambiente.

CR2.7 La legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales se respeta, velando fundamentalmente en lo referente a tóxicos, riesgos ergonómicos y caídas, para garantizar la salud y seguridad de la persona profesional.

RP3: Efectuar la limpieza de los cristales de las ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), en su caso, para lograr la retirada de suciedad, utilizando los útiles y productos pertinentes, y evitando los riesgos derivados de la acción.

CR3.1 El entorno a limpiar se observa identificando y previniendo los posibles riesgos para garantizar una actuación segura.

CR3.2 La superficie a limpiar se reconoce teniendo en cuenta sus características, composición y ubicación, así como el tipo de suciedad, para decidir el tipo de actuación a seguir.

CR3.3 Los cristales y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), en su caso, se limpian utilizando el útil y el producto para conseguir el resultado esperado.

CR3.4 Los cristales y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas) se revisan tras la ejecución del trabajo para comprobar los resultados obtenidos, eliminando los posibles errores o restos de suciedad.

CR3.5 El uso del agua y energía se realiza de forma responsable, minimizándolo, para contribuir a la conservación del medio ambiente.

### **Contexto profesional**

#### **Medios de producción**

Útiles sencillos y pequeños electrodomésticos. Productos de limpieza doméstica. Guantes.

#### **Productos y resultados**

Limpieza de mobiliario y de objetos ubicados en el interior de domicilios particulares. Limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras. Limpieza de ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas).

#### **Información utilizada o generada**

Descripción de procedimientos de limpieza. Manual de pequeños electrodomésticos. Etiquetado de productos de limpieza y desinfección. Normativa sobre riesgos laborales.

### **Unidad de competencia 2**

**Denominación:** REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN SUS FASES DE COMPRA, ORGANIZACIÓN, MANIPULACIÓN, COCINADO Y CONSERVACIÓN, EN DOMICILIO PARTICULAR

**Nivel:** 1

**Código:** UC1331\_1

**Realizaciones profesionales y criterios de realización**

RP1: Realizar la compra de alimentos y productos para surtir y reponer la despensa, de acuerdo a un presupuesto establecido, observando las fechas de caducidad.

CR1.1 Las existencias de la despensa se identifican para detectar las necesidades de las mismas, verificando las fechas de caducidad de los productos almacenados.

CR1.2 La compra de los productos se realiza conforme a la lista dada para garantizar las existencias, verificando la fecha de caducidad de lo que se adquiere.

CR1.3 Los productos se transportan para su posterior almacenaje, garantizando la integridad de los mismos.

CR1.4 La legislación vigente en materia de riesgos laborales se respeta, velando fundamentalmente en lo referente a manipulación de cargas y riesgos ergonómicos, para garantizar la salud y seguridad de la persona profesional.

RP2: Organizar, manipular y almacenar los productos adquiridos en los espacios habilitados para preservar la conservación de los mismos, manteniendo la higiene en todo el proceso.

CR2.1 La compra se clasifica para su almacenaje o manipulación, en función de las características del producto, cumpliendo con la normativa vigente en materia de seguridad e higiene.

CR2.2 Las manos, los utensilios y las superficies a utilizar se limpian extremando las medidas de higiene y desinfección para evitar riesgos en la salud.

CR2.3 Los productos que requieren unas medidas de refrigeración y congelación para su conservación se atienden con prioridad, garantizando el mantenimiento de sus propiedades.

CR2.4 Los productos que necesiten una manipulación se preparan para su almacenaje, garantizando su conservación y respetando lo establecido en la normativa vigente al respecto.

CR2.5 Los productos restantes se colocan en los lugares destinados a tal fin para su posterior utilización estableciendo un orden, respetando las fechas de caducidad.

RP3: Cocinar los alimentos para su consumo posterior, en función de la planificación, respetando los tiempos de preparación y normas de conservación.

CR3.1 Los ingredientes y productos a utilizar se eligen, en función de la planificación establecida, para adecuarse a las preferencias y necesidades de nutrición de los comensales, favoreciendo una alimentación equilibrada.

CR3.2 Los utensilios para la elaboración de la comida se seleccionan dependiendo de los alimentos a cocinar, preparándolos para su posterior utilización y manteniendo la higiene de los mismos.

CR3.3 Los alimentos se preparan en función del proceso de elaboración para permitir su posterior cocinado o consumo.

CR3.4 Los alimentos se cocinan siguiendo procedimientos acordes a los mismos para permitir su consumo posterior, respetando los tiempos de preparación y temperaturas.

CR3.5 La comida ya elaborada se presenta y se reserva para su consumo, garantizando las condiciones de conservación.

CR3.6 Los utensilios y elementos se emplean, siguiendo la normativa vigente, para prevenir cualquier tipo de accidente.

RP4: Proceder a la limpieza de la vajilla, utensilios, electrodomésticos y superficies utilizadas tras el proceso de elaboración y consumo de alimentos para mantener la cocina en condiciones higiénicas saludables, reordenando el espacio y sus elementos.

CR4.1 La vajilla y utensilios utilizados en el proceso de cocinado y consumo se limpian, retirando previamente los restos de comida, para permitir su posterior utilización.

CR4.2 El procedimiento de lavado («a mano» o con electrodoméstico) se adecua al tipo de material a limpiar para conservar sus características, garantizando, en todo el proceso, el uso racional del agua.

CR4.3 Los residuos generados se clasifican para su posterior depósito en los contenedores habilitados a tal fin, favoreciendo el reciclaje de los mismos.

CR4.4 Los electrodomésticos se limpian y acondicionan tras su utilización para su posterior funcionamiento, siguiendo las instrucciones del fabricante y respetando las medidas de seguridad e higiene.

CR4.5 La vajilla y los utensilios limpios y secos se colocan de nuevo en los muebles habilitados al efecto, manteniendo el orden en la cocina, para su posterior utilización.

CR4.6 Las superficies se limpian para su uso futuro garantizando su higienización.

CR4.7 El espacio de la cocina se organiza para permitir su posterior uso, verificando su orden y limpieza.

#### **Contexto profesional**

#### **Medios de producción**

Alimentos. Recetarios. Electrodomésticos, accesorios y útiles de cocina. Productos de limpieza.

#### **Productos y resultados**

Compra y almacenaje de alimentos y productos. Alimentos preparados, presentados y conservados. Cocina y menaje limpios, desinfectados y colocados. Despensa organizada y limpia.

#### **Información utilizada o generada**

Folletos publicitarios. Recetarios. Manual de manipulación de alimentos. Manual de instrucciones de electrodomésticos. Etiquetaje de productos y alimentos. Normativa sobre riesgos laborales.

#### **Unidad de competencia 3**

**Denominación:** EFECTUAR EL PROCESO DE LAVADO, PLANCHADO Y COSIDO BÁSICO MANUAL DE PRENDAS DE VESTIR Y ROPA DE HOGAR, Y LA PREPARACIÓN DE CAMAS, EN DOMICILIO PARTICULAR.

**Nivel:** 1

**Código:** UC1332\_1

#### **Realizaciones profesionales y criterios de realización**

RP1: Efectuar el proceso de lavado y secado de la ropa de hogar (sábanas, toallas, cortinas, entre otras) y prendas de vestir, evitando su deterioro, para lograr su limpieza y permitir su posterior utilización.

CR1.1 La ropa sucia, de hogar y de vestir, se recoge de las distintas dependencias siguiendo las instrucciones indicadas previamente, previniendo los riesgos asociados a la tarea, para su posterior clasificación.

CR1.2 La ropa se clasifica en función del tipo de tejido y el color verificando las etiquetas para evitar deterioros, garantizando la conservación de las prendas.

CR1.3 Las manchas de la ropa se valoran para determinar el grado de suciedad, aplicando el producto y el tratamiento requerido a cada mancha.

CR1.4 La ropa se dispone del revés y se retiran los posibles objetos, se cierran las cremalleras, se desabrochan botones, se atan cordones y las prendas delicadas se meten en una bolsa de rejilla, para evitar deterioros en la ropa y/o en la máquina, siguiendo las indicaciones del fabricante.

CR1.5 Los productos y el programa de la máquina se determinan, en función de la ropa seleccionada y la suciedad a eliminar, para garantizar su limpieza y conservación.

CR1.6 La ropa que así lo requiera, siguiendo las indicaciones de la etiqueta, por sus características especiales, se lava a mano para garantizar el no deterioro de la misma.

CR1.7 La ropa lavada se retira a la mayor brevedad tras la finalización del programa, depositándola en un recipiente limpio y sacudiéndola enérgicamente para que se estire, evitando que permanezcan las arrugas en la prenda.

CR1.8 La ropa se tiende en el espacio habilitado para ello para lograr su secado, garantizando que su colocación y ubicación no la deforme ni decolore o, en su caso, se emplea la máquina secadora, siguiendo las indicaciones del fabricante.

CR1.9 El estado de las prendas se valora para verificar que está seca y, en caso afirmativo, se recoge, clasificándola en función de la necesidad de su posterior planchado.

RP2: Realizar el planchado de la ropa para garantizar su higiene, conservación y estética efectuando su posterior distribución.

CR2.1 Las manos se limpian previamente a la manipulación de la ropa, evitando ensuciarla, para mantener su estado de limpieza.

CR2.2 La ropa que no requiere planchado se dobla y, en su caso, se prepara para guardarla en el lugar previsto, velando por el mantenimiento del orden del armario o mobiliario destinado al efecto.

CR2.3 La mesa de planchado, la plancha y, en su caso, los productos de planchado se preparan considerando la altura adecuada a la persona y empleando un taburete, colocando un pie más alto que el otro y alternando los mismos, para proteger la espalda y evitar lesiones.

CR2.4 La etiqueta se valora para manipular la prenda conforme a las indicaciones del fabricante garantizando su observancia.

CR2.5 La ropa se plancha utilizando el procedimiento y la temperatura acorde al tejido y al tipo de prenda, para estirla, asentarla o darle brillo, previniendo los riesgos derivados de su utilización.

CR2.6 La ropa planchada se distribuye y coloca en los armarios o mobiliario destinado al efecto garantizando el mantenimiento del orden para permitir su posterior utilización, previniendo los riesgos derivados de la manipulación de carga y altura.

RP3: Realizar el cosido básico manual de la ropa, utilizando los útiles y técnicas acordes al tejido y a la necesidad que presentan las prendas, para garantizar su reparación y aspecto apropiados.

CR3.1 La ropa de cama y las prendas de vestir se examinan periódicamente para verificar su estado, detectando pequeños agujeros y desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren.

CR3.2 Los útiles y las técnicas a aplicar se deciden en función del tipo de tejido y de la necesidad requerida, para garantizar su reparación y aspecto apropiados.  
CR3.3 Las útiles usados se guardan de forma ordenada en el lugar previsto para mantener organizado el costurero o similar.

RP4: Preparar las camas para permitir su utilización, contribuyendo al descanso, limpieza y orden.

CR4.1 La ropa de cama se retira para lograr la aireación, evitando que se ensucie, o, en caso necesario, se sustituye por otra limpia.

CR4.2 La ropa de cama y complementos se coloca siguiendo el orden establecido para favorecer el descanso, verificando que quede estirada, sin arrugas y con las esquinas bien hechas.

CR4.3 La ropa de cama se renueva en el tiempo establecido previamente para garantizar la higiene, previniendo los riesgos derivados de la actuación.

CR4.4 EL colchón se le da la vuelta en el tiempo y forma establecido para evitar que se deforme, manteniendo sus propiedades.

CR4.5 La cama, el colchón y la ropa se manipulan, previniendo los posibles riesgos derivados de la actuación, para preservar la salud e higiene en el trabajo.

#### **Contexto profesional**

##### **Medios de producción.**

Ropa de hogar y prendas de vestir. Electrodomésticos y accesorios para tratamiento de ropa. Productos de limpieza de ropa. Etiquetaje y pictogramas. Costurero y accesorios.

##### **Productos y resultados.**

Ropa de hogar y prendas de vestir limpia, planchada, cosida en su caso, de forma básica y manual, y colocada. Camas vestidas y, previamente, ventiladas.

##### **Información utilizada o generada**

Etiquetaje de ropa y productos. Manuales de instrucciones de los electrodomésticos. Normativa sobre riesgos laborales.

### **III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

#### **MÓDULO FORMATIVO 1**

**Denominación:** LIMPIEZA DOMÉSTICA

**Código:** MF1330\_1

**Nivel de cualificación profesional:** 1

**Asociado a la Unidad de Competencia:**

UC1330\_1. Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.

**Duración:** 30 horas

#### **Capacidades y criterios de evaluación**

C1: Determinar y valorar los factores que condicionan el desarrollo de la limpieza de domicilios particulares

CE1.1 Reconocer y valorar la influencia que tiene la presencia de personas en el espacio a limpiar, indicando la actuación a seguir.



CE1.2 Describir la forma de hacer uso responsable del agua y la energía durante la limpieza de domicilios particulares, explicando las consecuencias del consumo equilibrado.

CE1.3 Describir los riesgos laborales asociados a la limpieza de domicilios particulares, así como el momento y espacio donde suelen presentarse, indicando el modo de prevenirlos.

C2: Aplicar técnicas de limpieza del mobiliario y de los objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, estableciendo los procedimientos, útiles y productos necesarios.

CE2.1 Indicar la forma de llevar a cabo la ventilación de espacios, considerando el tiempo indispensable y el momento necesario para realizarla.

CE2.2 Describir la forma de realizar la retirada selectiva de residuos en domicilios particulares, valorando y argumentando su necesidad y beneficios medioambientales.

CE2.3 Identificar los materiales que configuran el mobiliario y objetos tipo de domicilios particulares, relacionándolos con sus procedimientos de limpieza.

CE2.4 Justificar la utilización de útiles, productos y procedimiento de limpieza, en función del tipo de mobiliario y de los objetos a limpiar, para evitar alterar y afectar las cualidades de estos.

CE2.5 Establecer la forma de inspeccionar con posterioridad el lugar sobre el que se intervino, para detectar restos de suciedad no retirados.

CE2.6. En un supuesto práctico de limpieza del mobiliario y objetos de un domicilio particular:

- Abrir las ventanas para ventilar las estancias durante el tiempo indispensable.
- Extraer la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza, valorando previamente el mobiliario y objetos.
- Identificar el tipo de material del que se compone el mobiliario, seleccionando el procedimiento de limpieza adecuado al material.
- Determinar la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución que permitan alcanzar los resultados previstos.
- Realizar las tareas previas antes de la limpieza preparando las condiciones necesarias que permitan la ejecución.
- Elegir el útil y producto, preparando el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación.
- Aplicar procedimiento, útil y producto para lograr los resultados deseados verificando su consecución.
- Mantener en uso los útiles empleados garantizando su conservación.

C3: Aplicar los procedimientos para limpiar paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras de viviendas, seleccionando útiles y productos de uso doméstico acordes al contexto y a la actuación.

CE3.1 Explicar la forma de examinar el espacio de actuación para organizar la limpieza de suelos y alfombras, garantizando la conservación de los mismos, en función de sus materiales constituyentes, y previendo los riesgos asociados a las tareas.

CE3.2 Reconocer las características a considerar para llevar a cabo la limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, valorando los diversos materiales constituyentes.

CE3.3 Identificar la forma de llevar a cabo la limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, determinando las acciones, seleccionando y aplicando útiles y productos específicos, y previniendo los riesgos derivados de la acción.

CE3.4 Explicar y poner en práctica las técnicas de limpieza de barrido, aspirado, pasado de mopa y fregado, relacionándolos con el tipo de material al que se aplican.



CE3.5 Justificar la selección de útiles, aparatos electro-mecánicos de fácil manejo y productos de uso doméstico en función del tipo de material a limpiar.

CE3.6 Relacionar el procedimiento de limpieza de manchas con las superficies donde se suelen encontrar, poniendo en práctica su limpieza.

CE3.7 Realizar una tabla de frecuencia de limpieza de una vivienda tipo, valorando los tiempos.

CE3.8 En un supuesto práctico de limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras:

- Extraer la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza, observando el contexto de actuación.
- Organizar su propio trabajo y definir la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución para lograr los resultados esperados.
- Identificar el tipo de material constituyente seleccionando y ajustando la técnica de limpieza al mismo.
- Desplazar los objetos situados dentro del espacio de intervención y que interfiere la acción de limpieza.
- Seleccionar el útil y producto, si es necesario, y efectuar la dosificación del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones.
- Aplicar la técnica, útil y producto verificando la consecución de los resultados esperados.
- Colocar el mobiliario que se ha desplazado para respetar la distribución inicial y el orden.
- Utilizar el agua y la energía de forma responsable en todo el proceso.
- Prevenir los riesgos laborales derivados de la intervención.

C4: Aplicar técnicas de limpieza de cristales de ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), seleccionando útiles y productos acordes a la tarea, comprobando su eficacia y utilidad, y evitando los riesgos de la misma.

CE4.1 Identificar y explicar las condiciones especiales de riesgo, desde el punto de vista de la altura, determinando las actuaciones para su prevención.

CE4.2 Describir las características de los cristales de las ventanas y de los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), su ubicación y el tipo de suciedad existente en los mismos, vinculándolo al procedimiento de limpieza.

CE4.3 Explicar el procedimiento de limpieza de acuerdo a las características de los cristales de las ventanas y los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), describiendo útiles y productos de limpieza doméstica.

CE4.4 En un supuesto práctico de limpieza de cristales de ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas):

- Extraer la información relevante para llevarla a cabo y organizar su propio trabajo, especificando la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución, así como las medidas de prevención, para evitar posibles accidentes.
- Elegir el útil y el producto justificando la elección.
- Aplicar el procedimiento, empleando los útiles y productos seleccionados.

CE4.5 Describir la forma de revisar los cristales de las ventanas y los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), detectando restos de suciedad que han podido quedar después de la limpieza, y explicando el procedimiento a seguir para corregir errores.

## Contenidos

### 1. Procedimientos de organización del trabajo

- Procedimientos de aseo e higiene en el domicilio. Adaptación al cliente
- Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas
- Planificación de las actividades de limpieza: secuencia y frecuencia

- Preparación del entorno de trabajo:
  - Presencia de personas o animales en el espacio a limpiar
  - Preservación del orden
  - Ventilación de espacios
- Verificación del trabajo ejecutado
- Identificación de riesgos inherentes a la actividad de limpieza
- Identificación de riesgos del domicilio de trabajo
- Identificación de riesgos derivados de la utilización y manipulación de productos
- Identificación de riesgos derivados del trabajo en altura
- Presencia de personas en el espacio a limpiar
- Utilización de equipos de protección individual
- Siniestralidad en baño y cocina
- 

## 2. Materiales, equipos y superficies en los diferentes espacios de un domicilio particular

- Tipología de elementos y espacios de limpieza: mobiliario, paredes, puertas, rodapiés y alfombras, ventanas y elementos circundantes
- Identificación de composición de materiales y superficies: metálicos, madera, textiles, plásticos, cristales, metacrilato, cuero, productos pétreos o derivados, otras superficies
- Caracterización de materiales y superficies: propiedades y características.
- Alteración de las propiedades de los objetos
- Identificación de los diferentes útiles del mercado
- Selección y uso de los diferentes útiles
- Procesos de conservación de útiles
- Tipología de productos
- Productos de limpieza
- Dosificación de productos de limpieza
- Indicaciones presentes en el etiquetaje de los productos de limpieza
- Identificación de riesgos para la salud derivados de un mal uso de los productos de limpieza
- Utilización de aspirador

## 3. Operaciones de limpieza, en domicilios particulares

- Técnicas de limpieza del mobiliario y de objetos ubicados en el domicilio:
  - Técnicas de limpieza y secuenciación de actividades en cada técnica
  - Relación de materiales y técnicas de limpieza
- Técnicas de limpieza de paredes, puertas, rodapiés y alfombras:
  - Técnicas de limpieza y secuenciación de actividades en cada técnica
  - Relación de materiales y técnicas de limpieza
- Limpieza e higienización de superficies:
  - Técnicas de limpieza e higienización de superficies
  - Secuenciación de las actividades en cada técnica
- Técnicas de limpieza de cristales de ventanas y elementos circundantes (marcos, persianas y rejas):
  - Secuenciación de las actividades en cada técnica
- Técnicas de limpieza y desinfección de aseos:
  - Técnicas de limpieza de aparatos sanitarios
  - Técnicas de limpieza de azulejos y accesorios
  - Técnicas de limpieza de suelos
  - Operaciones de reposición de consumibles
- Técnicas de limpieza de manchas:
  - Identificación de diferentes tipos de manchas: cosméticas, biológicas, alimentos, bebidas, otras manchas

- Procesos de limpieza de manchas
- Inconvenientes de una selección inadecuada del producto
- Clasificación y separación de residuos
- Depósito en los contenedores adecuados
- Utilización de puntos limpios
- Criterios para un uso racional del agua y la energía

### Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo - MF1330_1.	30	10

### MÓDULO FORMATIVO 2

**Denominación:** COCINA DOMÉSTICA

**Código:** MF1331\_1

**Nivel de cualificación profesional:** 1

**Asociado a la Unidad de Competencia:**

UC1331\_1. Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.

**Duración:** 60 horas

### Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar procedimientos de compra de acuerdo a las necesidades de un hogar y a un presupuesto establecido.

CE1.1 Indicar el proceso a seguir para la observación y comprobación de la carencia de alimentos y productos necesarios en la despensa.

CE1.2 Seleccionar el tipo de establecimiento para realizar la compra conforme a la lista dada, valorando los existentes y comprobando el cumplimiento de la normativa vigente como medida de seguridad.

CE1.3 Determinar los pasos a seguir para realizar la compra de los alimentos y productos previstos, indicando las posibilidades de transporte de los mismos en condiciones de seguridad.

CE1.4 Interpretar la información de las etiquetas en función de la normativa establecida referente a la conservación y manipulación de los alimentos.

CE1.5 Reconocer y enumerar los aspectos de la normativa sobre riesgos laborales referente a la manipulación de cargas y a los riesgos ergonómicos.

C2: Aplicar procedimientos de almacenamiento de alimentos, enseres y otros productos de uso domiciliario garantizando la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene.

CE2.1 Examinar y diferenciar los productos atendiendo al tipo de actuación que requieren para su almacenaje y conservación.

CE2.2 Identificar y justificar los espacios para la colocación y almacenaje de los productos, considerando las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.

CE2.3 En un supuesto práctico de almacenamiento y conservación de alimentos y productos de hogar:

- Priorizar la urgencia de los alimentos y productos para su almacenamiento en función de sus características y necesidades.
- Manipular los alimentos que así lo requieran para permitir su almacenaje y conservación extremando las medidas de higiene.
- Determinar el almacenamiento de los productos en los lugares adecuados para su conservación y posterior uso, identificando los posibles riesgos en lo referente a manipulación de cargas y riesgos ergonómicos.

C3: Aplicar técnicas domésticas de cocina para la elaboración de menús en función de las características y necesidades de los comensales, respetando los tiempos de preparación y las normas de conservación.

CE3.1 Interpretar recetas de cocina, adecuando cantidades y tiempo a utilizar, en función del número y de las necesidades de los comensales.

CE3.2 Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la elaboración de menús y sus riesgos.

CE3.3 Describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros, de los ingredientes que forman parte del cocinado.

CE3.4 Explicar las técnicas de cocina doméstica (asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras), señalando, en cada caso, las fases de aplicación, los procedimientos, los tiempos, los útiles, las condiciones de seguridad y los resultados esperados.

CE3.5 Describir las técnicas domésticas de conservación de alimentos: refrigeración, congelación, deshidratación, entre otras.

CE3.6 En un supuesto práctico de elaboración y preparación de un menú en función de las características y necesidades de los comensales:

- Garantizar las condiciones de seguridad e higiene.
- Definir la secuencia de la tarea y tiempo estimado de ejecución para alcanzar el resultado esperado.
- Seleccionar los útiles y electrodomésticos.
- Seleccionar alimentos cuyo tratamiento asegure la inocuidad (procurando limpiar la fruta, verduras o las latas antes de abrirlas).
- Efectuar la preelaboración al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros.
- Preparar los productos atendiendo a la técnica de cocina que requiera en función de las características del alimento y necesidades de los comensales.
- Identificar los riesgos laborales en los procedimientos a realizar y evitarlos.
- Preparar en caso necesario los alimentos para su conservación.

CE3.7 Reconocer la normativa vigente relacionada con la manipulación, elaboración y conservación de alimentos para permitir las condiciones de seguridad en todo momento.

C4: Aplicar procedimientos de limpieza y posterior reordenación de espacios, útiles y materiales empleados en el proceso de cocinado.

CE4.1 Seleccionar y explicar el procedimiento para realizar la limpieza de la vajilla y de los utensilios empleados en la conservación, cocinado y consumo de alimentos.

CE4.2 Explicar el lavado a mano y la forma de utilización de un lavavajillas para garantizar el uso racional del agua.

CE4.3 Explicar el proceso de clasificación y retirada de los residuos generados durante el cocinado y consumo, atendiendo a la normativa vigente.

CE4.4 Describir el modo de limpiar el espacio y los electrodomésticos empleados en la elaboración de menús, considerando las normas de seguridad.

CE4.5 En un supuesto práctico de limpieza de utensilios, accesorios y electrodomésticos:

- Seleccionar y justificar el procedimiento de limpieza en función de las características de los mismos.
- Colocar los útiles, accesorios y electrodomésticos limpios en los espacios habilitados para ellos justificando la acción.

CE4.6 Establecer el procedimiento de limpieza de las superficies y espacios utilizados previendo la posterior recolocación de los elementos para garantizar el orden inicial.

## Contenidos

### 1. Operaciones de compra de alimentos y productos para el domicilio

- Aplicación de criterios de compra y reposición
- Proceso de elaboración de la lista de la compra
- Proceso de selección de establecimientos:
  - Tipología: pequeños comercios, mercados, supermercados, hipermercados, centros comerciales
  - Publicidad
  - Ofertas
- Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición
- Técnicas de transporte de cargas

### 2. Proceso de almacenamiento de alimentos, productos y enseres

- Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres
  - Aplicar la interpretación de etiquetas en aspectos relativos a la conservación y caducidad del alimento, producto y enseres
  - Clasificación de los productos según criterios de conservación
- Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres
  - Criterios de clasificación y colocación: frecuencia de uso y conservación de alimento, producto y enseres
  - Organización y accesibilidad de los espacios de almacenamiento: precauciones ante la presencia de niños
  - Riesgos derivados de la manipulación de cargas y altura
- Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación
  - Procesos de refrigeración
  - Procesos de congelación

### 3. Elaboración y conservación de alimentos cocinados

- Técnicas de cocina doméstica:
  - Técnicas de elaboración: asar, cocer, freír, pelar, picar, otras
  - Secuenciación de actividades
  - Tiempos estimados
  - Criterios de ejecución y valoración de las diferentes técnicas
- Actuaciones previas al cocinado:
  - Procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado, pelado, remojo, otros
  - Secuenciación de actividades
- Proceso de conservación de alimentos cocinados:
  - Técnicas de conservación: refrigeración, congelación
  - Secuenciación de actividades
  - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta conservación
- Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos:
  - Identificación y selección de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria

- Uso y aplicación de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria
- Interpretación de diferentes manuales de instrucciones
- Elaboración de menús:
  - Valoración de los menús según el número y requisitos alimenticios específicos de los comensales (alergias, niños, personas mayores, dietas).
  - Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas
  - Interpretación de recetas
  - Planificación y organización de los tiempos de elaboración
- Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo
- Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos

#### 4. Técnicas de limpieza y reordenación de la cocina

- Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza de mobiliario, secado, limpieza de paramentos, barrido, fregado
- Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado
- Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos
- Preservación del orden
- Aplicación de productos y útiles de limpieza:
  - Tipos, dosificación, manipulación, almacenaje
  - Riesgos derivados de un uso incorrecto
  - Interpretación del etiquetaje

#### 5. Aplicación y seguimiento de medidas de prevención de riesgos laborales en el proceso de elaboración de alimentos, en domicilio particular

- Identificación de riesgos derivados de la manipulación de cargas
- Identificación de riesgos derivados del trabajo con menaje, útiles y electrodomésticos
- Identificación de riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza
- Utilización de equipos de protección individual
- Siniestralidad en cocina

#### 6. Retirada selectiva de residuos y ahorro de recursos naturales en el proceso de elaboración de alimentos, en domicilio particular

- Clasificación y separación de residuos
- Depósito en los contenedores adecuados
- Utilización de puntos limpios
- Criterios para el uso racional del agua y la energía

#### Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo - MF1331_1.	60	20

#### MÓDULO FORMATIVO 3

**Denominación:** ACONDICIONADO DE CAMAS, PRENDAS DE VESTIR Y ROPA DE HOGAR

**Código:** MF1332\_1

**Nivel de cualificación profesional:** 1

**Asociado a la Unidad de Competencia:**

UC1332\_1. Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular.

**Duración:** 30 horas

**Capacidades y criterios de evaluación**

C1: Aplicar técnicas de lavado y secado de prendas de vestir y ropa de hogar tales como sábanas, toallas, cortinas, entre otras, valorando su limpieza y conservación.

CE1.1 Explicar los riesgos asociados, tanto para la persona profesional como para la ropa, en la recogida de la misma de las distintas dependencias del domicilio.

CE1.2 Identificar y justificar la actuación en la clasificación y preparación de la ropa, antes de proceder a su limpieza.

CE1.3 Explicar los tipos de procedimientos de lavado, señalando sus ventajas e inconvenientes, relacionándolos con los tipos de prendas y las indicaciones del fabricante.

CE1.4 Describir los electrodomésticos para el lavado y secado de la ropa e interpretar los manuales de funcionamiento, señalando su modo de utilización y conservación e indicando los productos a utilizar.

CE1.5 Explicar el proceso de lavado y recogida de la ropa valorando los condicionantes que lo determinan.

CE1.6 En un supuesto práctico de limpieza de ropa:

- Recoger la ropa de vestir y de hogar de las distintas dependencias, conforme a las instrucciones dadas, previniendo los riesgos asociados a la tarea.
- Retirar todo objeto que pueda impedir la limpieza de la ropa o deteriore la prenda y/o el electrodoméstico a utilizar.
- Interpretar el etiquetado de la ropa y analizar el tipo de manchas para clasificarla en función de su posterior proceso de limpieza.
- Realizar el lavado de la ropa a mano o a máquina y su posterior secado, siguiendo las indicaciones del fabricante, garantizando el perfecto estado de la prenda.
- Clasificar la ropa según sus características para su posterior planchado.

C2: Aplicar procedimientos de planchado de ropa, garantizando su higiene, conservación y estética.

CE2.1 Analizar el etiquetado de la ropa para seleccionar la acción de planchado, en función de la recomendación del fabricante.

CE2.2 Describir los electrodomésticos, procedimientos, accesorios y productos necesarios para el procedimiento de planchado, explicando su utilización.

CE2.3 Reconocer y explicar el procedimiento de lavado y planchado indicando los condicionantes para su utilización.

CE2.4 En un supuesto práctico de planchado de ropa:

- Analizar el tipo de tejido e interpretar las etiquetas, para seleccionar el procedimiento a seguir para el planchado.
- Realizar el planchado evitando los riesgos derivados de la actividad, verificando los resultados esperados.
- Clasificar, distribuir y colocar la ropa en los armarios o mobiliario destinado a tal fin preservando el orden de los mismos y previniendo los riesgos derivados de la manipulación de carga y altura.

CE2.5 Identificar los riesgos asociados al uso de la máquina planchadora, explicando su prevención.



C3: Aplicar técnicas domésticas para realizar un cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, seleccionando los útiles en función del tejido y necesidad de las prendas, para lograr su reparación y aspecto apropiado.

CE3.1 Reconocer y explicar los aspectos que permiten extraer información para verificar el estado de la ropa.

CE3.2 Relacionar los útiles con las técnicas domésticas de costura a utilizar en función de los tipos de prendas de vestir y ropa de hogar y de las necesidades de reparación que pueden presentar.

CE3.3 Explicar las técnicas de costura domésticas: hilvanar, rematar, meter el bajo, coser botones, entre otras, relacionándolas con el tipo de tejido, prenda o ropa de casa, identificando y previendo las posibles dificultades que pueden derivarse de su realización.

CE3.4 Describir la forma de mantener ordenado el costurero o similar identificando los lugares para guardar los útiles y los materiales de costura.

CE3.5 En un supuesto práctico de cosido básico manual de una prenda de vestir:

- Examinar la prenda reconociendo la necesidad de cosido básico manual que presenta.
- Seleccionar las técnicas de costura doméstica de acuerdo al tipo de tejido y necesidad que requiera: pequeños agujeros y desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren, entre otros.
- Emplear los útiles a utilizar justificando su elección.
- Realizar el proceso de cosido básico manual de la prenda de vestir.
- Guardar de forma ordenada, en el lugar previsto, el costurero o similar, los útiles y materiales.

C4: Describir y realizar la tarea de hacer la cama, garantizando las condiciones que permitan el descanso, la limpieza y el orden.

CE4.1 Diferenciar los tipos de ropa de cama y complementos, analizando ventajas e inconvenientes.

CE4.2 Explicar el procedimiento a seguir acorde al tipo de cama y ropa a utilizar, indicando la forma de colocación de los complementos.

CE4.3 En un supuesto práctico de preparación de camas:

- Seleccionar la ropa de cama considerando el tipo de cama, la temperatura y las preferencias personales.
- Establecer la secuencia lógica y el tiempo estimado de ejecución de la tarea que facilite alcanzar los resultados esperados.
- Ejecutar las tareas previas a hacer la cama, efectuando las acciones que permitan la realización.
- Hacer la cama verificando el resultado obtenido.

CE4.4 Determinar los tiempos y condiciones para el cambio de ropa de cama, valorando el estado de la misma.

CE4.5 Reconocer el tiempo y forma de voltear y girar el colchón, siguiendo las indicaciones del fabricante.

CE4.6 Identificar los posibles riesgos asociados a la tarea de hacer la cama, indicando las actuaciones preventivas a llevar a término.

## Contenidos

### 1. Procesos de lavado y secado de ropa de hogar y prendas de vestir

- Técnica de clasificación y separación de la ropa
  - Recogida de ropa de hogar y prendas de vestir
  - Características: fibras, colores, grado de suciedad, tamaño.
  - Tratamientos especiales: desmanchado
  - Revisión de las prendas antes del lavado. Búsqueda de objetos: metálicos, de papel, etc.
  - Interpretación del etiquetaje

- Proceso de lavado manual de ropa de hogar y prendas de vestir
- Proceso de lavado automático de ropa de hogar y prendas de vestir:
  - Tipología de electrodomésticos: Lavadora, secadora, lavadora-secadora
  - Interpretación de manuales de funcionamiento de electrodomésticos
  - Utilización de aparatos electrodomésticos
  - Técnicas de conservación de la maquinaria
- Técnica de tendido y recogida de la ropa
- Aplicación de productos específicos de lavado y desmanchado:
  - Técnicas de manipulación de productos específicos de lavado y desmanchado
  - Dosificación de productos específicos de lavado y desmanchado
  - Interpretación de etiquetaje
- Procedimientos de adecuación de espacios para efectuar los trabajos de: lavado, secado, tendido de ropa, recogida de ropa.
- Origen de las incidencias en el proceso de lavado:
  - Productos de lavado
  - Clasificación incorrecta
  - Exceso de carga

## 2. Técnicas de cosido básico y planchado de ropa de hogar y prendas de vestir

- Selección de técnicas de cosido: tipos y características de tejidos
- Utilización de útiles de costura:
  - Tipos de útiles
  - Modo de utilización
- Ordenación del costurero
- Proceso de planchado:
  - Interpretación del etiquetaje
  - Técnicas de planchado: plancha eléctrica o vapor
  - Secuencia de actividades
  - Selección de temperatura
  - Selección de accesorios
  - Aplicación de productos específicos
- Proceso de colocación en espacios habilitados
- Técnicas de adecuación de espacio para ejecutar las tareas de planchado

## 3. Técnicas de preparación de camas

- Elementos que componen una cama:
  - Tipos de camas
  - Tipos de colchones
  - Tipos de ropa de cama
  - Tipos y colocación de complementos
- Técnicas y secuencia en la preparación de camas
- Valoración, planificación y realización de rutinas en el cambio de ropa
- Técnica de volteo y giro de colchones
- Técnicas de verificación del trabajo

**Orientaciones metodológicas**

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo - MF1332_1.	30	10

**MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE EMPLEO DOMÉSTICO****Código:** MP0141**Duración:** 80 horas**Capacidades y criterios de evaluación**

C1: Realizar la limpieza del mobiliario y objetos de un domicilio particular:

CE1.1 Colaborar en la apertura de ventanas para ventilar las estancias y valorar el tiempo indispensable de ventilación.

CE1.2 Colaborar en la valoración del mobiliario y objetos presentes en el domicilio antes de proceder a la limpieza.

CE1.3 Intervenir en la planificación de las actividades de limpieza del mobiliario y objetos del domicilio.

CE1.4 Participar en las tareas previas de acondicionamiento de los espacios antes de iniciar la limpieza.

CE1.5 Identificar el útil y producto necesarios para las tareas de limpieza planificadas.

CE1.6 Realizar las tareas de limpieza del mobiliario y objetos aplicando las instrucciones establecidas.

CE1.7 Colaborar en el mantenimiento de los útiles empleados para garantizar su conservación.

C2: Efectuar el almacenamiento y conservación alimentos y productos de hogar:

CE2.1 Identificar los alimentos y productos prioritarios para su almacenamiento en función de sus características y necesidades.

CE2.2 Identificar y colaborar en la manipulación de los alimentos que así lo requieran para permitir su almacenaje y conservación.

CE2.3 Colaborar en la definición de las zonas adecuadas de almacenamiento de los alimentos y productos.

CE2.4 Identificar las medidas higiénico-sanitarias necesarias para la manipulación de los alimentos y productos.

CE2.5 Identificar los riesgos laborales derivados de la intervención.

C3: Realizar las operaciones de elaboración y preparación de un menú en función de las características y necesidades de los comensales:

CE3.1 Colaborar en la planificación de las tareas de elaboración y preparación de un menú.

CE3.2 Identificar los útiles y electrodomésticos necesarios para llevar a cabo las tareas de elaboración y preparación de un menú.

CE3.3 Identificar Seleccionar alimentos cuyo tratamiento asegure la inocuidad (procurando limpiar la fruta, verduras o las latas antes de abrirlas).

CE3.4. Intervenir en la preelaboración al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros.

CE3.5 Colaborar en la preparación de un menú valorando la técnica de cocina que requiera en función de las características del alimento y necesidades de los comensales.

CE3.6 Colaborar en la preparación, en caso necesario, de los alimentos para su conservación.

CE3.7 Identificar las medidas higiénico-sanitarias necesarias para la manipulación de los alimentos y productos.

CE3.8 Identificar los riesgos laborales derivados de la intervención.

C4: Realizar la limpieza, cosido y planchado de ropa:

CE4.1 Colaborar en la recogida de la ropa de vestir y de hogar de las distintas dependencias.

CE4.2 Colaborar en la tarea de inspección para retirar todo objeto que pueda impedir la limpieza de la ropa o deteriore la prenda y/o el electrodoméstico a utilizar.

CE4.3 Realizar la interpretación del etiquetado de la ropa y valorar el tipo de manchas para clasificarla en función de su posterior proceso de limpieza.

CE4.4 Realizar el lavado de la ropa a mano o a máquina y su posterior secado, siguiendo las indicaciones del fabricante, garantizando el perfecto estado de la prenda.

CE4.5 Realizar la clasificación de la ropa según sus características para su posterior planchado.

CE4.6 Identificar el tipo de tejido e interpretar las etiquetas, para seleccionar el procedimiento a seguir para el planchado.

CE4.7 Realizar el planchado, verificando los resultados esperados.

CE4.8 Colaborar en el examen de la prenda o la ropa valorando la necesidad de cosido básico manual que presente.

CE4.9 Identificar las técnicas de costura doméstica de acuerdo al tipo de tejido y necesidad que requiera.

CE4.10 Realizar el proceso de cosido básico manual de la prenda de vestir o ropa de hogar.

C5: Realizar la preparación de camas:

CE5.1 Identificar la ropa de cama considerando el tipo de cama, la temperatura y las preferencias personales.

CE5.2 Colaborar en la planificación de las tareas necesarias para la preparación de las camas.

CE5.3 Realizar la preparación de la cama considerando las tareas previas y verificando el resultado obtenido.

C6: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE6.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE6.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE6.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE6.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE6.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE6.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

## Contenidos

- 1. Técnicas de limpieza del mobiliario y objetos de un domicilio particular**
  - Determinación y selección de útiles y productos de limpieza en la limpieza de un domicilio particular
  - Efectuar la limpieza, tratamiento y mantenimiento del mobiliario y de objetos en un domicilio particular
  - Acondicionamiento y preservación del orden de la zona de la zona de trabajo
- 2. Almacenaje, conservación de alimentos y productos de hogar**
  - Discriminación de alimentos y productos según sus características y necesidades para su posterior almacenaje
  - Aplicación de los procedimientos de manipulación de alimentos para su almacenaje
  - Colaboración en el almacenamiento de productos y alimentos
  - Identificación de los riesgos asociados a la intervención
- 3. Elaboración y preparación de un menú**
  - Ejecución del procedimiento de planificación establecido
  - Determinación y selección de útiles y electrodomésticos
  - Determinación y ejecución del proceso previo al cocinado
  - Determinación y selección de alimentos
  - Procedimiento de elaboración del menú
  - Aplicación de los procedimientos de conservación de los alimentos ya elaborados
  - Procedimiento para la manipulación de alimentos
  - Identificación de los riesgos asociados a la intervención
- 4. Limpieza, planchado y cosido de prendas de ropa**
  - Colaboración en la recogida de ropa e inspección de la misma
  - Interpretación del etiquetaje y la suciedad de las prendas
  - Lavado de ropa a mano y secado posterior
  - Lavado a máquina y secado posterior
  - Clasificación de ropa para planchado
  - Identificación de tejidos
  - Técnicas de planchado
  - Realización de la costura
- 5. Preparación de camas**
  - Determinación y selección de la ropa de cama
  - Montaje y selección de la lencería de cama
- 6. Integración y comunicación en el centro o lugar de trabajo**
  - Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
  - Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
  - Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
  - Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
  - Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
  - Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
  - Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

## IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con acreditación	Si no se cuenta con acreditación
MF1330_1: Limpieza doméstica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Servicios socioculturales y a la comunidad.</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de Servicio al consumidor de la familia profesional de Servicios socioculturales y a la comunidad.</li> </ul>	1 año	2 años
MF1331_1: Cocina doméstica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Servicios socioculturales y a la comunidad.</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de Servicio al consumidor de la familia profesional de Servicios socioculturales y a la comunidad.</li> </ul>	1 año	2 años
MF1332_1: Acondicionado de camas, prendas de vestir y ropa de hogar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Servicios socioculturales y a la comunidad.</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de Servicio al consumidor de la familia profesional de Servicios socioculturales y a la comunidad.</li> </ul>	1 año	2 años

## V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup>	
	15 alumnos	25 alumnos
Aula de gestión.	45	60
Taller para prácticas de empleo doméstico.	30	50
Almacén de productos, alimentos, enseres y útiles para empleo doméstico.	50	50

  

Espacio Formativo	Módulo		
	M1	M2	M3
Aula de gestión.	X	X	X
Taller para prácticas de empleo doméstico.	X	X	X
Almacén de productos, alimentos, enseres y útiles para empleo doméstico.	X	X	X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipos audiovisuales</li> <li>- PCs instalados en red, cañón de proyección e internet</li> <li>- Software específico de la especialidad</li> <li>- Pizarras para escribir con rotulador</li> <li>- Rotafolios</li> <li>- Material de aula</li> <li>- Mesa y silla para formador</li> <li>- Mesas y sillas para alumnos</li> </ul>
Taller para prácticas de empleo doméstico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Muestras de pequeños productos, plásticos, textiles, moquetas, metálicos, cristal, madera, metacrilato.</li> <li>- Un armario con baldas y soporte para ropa</li> <li>- Una puerta practicable</li> <li>- Una ventana practicable desde el suelo, puede ser la del mismo aula</li> <li>- Diferentes tipos de rodapiés, madera, cerámicos</li> <li>- Alfombra mínimo 2X1 metro</li> <li>- Diferentes tipos de suelos, madera, plásticos, cerámicos</li> <li>- Muestrario de persianas y rejas ?</li> <li>- Un aseo completo, con accesorios y espejo</li> <li>- Cubos, fregonas, cepillos, cogedores, guantes</li> <li>- Gamuzas, bayetas, trapos y estropajos, esponjas</li> <li>- Muestrario de productos de limpieza</li> <li>- Muestrario de productos específicos: para manchas, para la vajilla, para la ropa</li> <li>- Cubos y bolsas para depósito de residuos, verde, amarillo, azul y orgánicos</li> <li>- Muestras de diferentes etiquetajes de: productos, ropas y tejidos</li> <li>- Nevera y congelador ó nevera congelador</li> <li>- Cocina</li> <li>- Horno</li> <li>- Microondas</li> <li>- Muebles de cocina con encimera</li> <li>- Campana extractora</li> <li>- Fregadero con agua corriente</li> <li>- Lavavajillas eléctrico</li> <li>- Una lavadora</li> <li>- Una secadora (opcional)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utensilios de cocina</li> <li>- Menaje y vajilla suficiente</li> <li>- Libros de cocina</li> <li>- Muestrario de diferentes tipos de ropas y tejidos</li> <li>- Un tendedero o sistema practicable</li> <li>- Manuales de electrodomésticos</li> <li>- Costurero como mínimo con: Agujas, alfileres, hilos, dedal, diferentes tijeras, cinta métrica, botones, cintas.</li> <li>- Cama</li> <li>- Colchón</li> <li>- Ropa adecuada</li> <li>- Complementos</li> <li>- Plancha eléctrica con vapor</li> <li>- Plancha con caldera</li> <li>- Tabla de planchar</li> </ul>
Almacén de productos, alimentos, enseres y útiles para empleo doméstico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menaje del hogar</li> <li>- Electrodomésticos</li> <li>- Productos de limpieza</li> <li>- Ropas y textiles del hogar</li> <li>- Útiles de limpieza</li> </ul>



No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

## ANEXO II

### I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

**Denominación:** Dinamización comunitaria

**Código:** SSCB0109

**Familia profesional:** Servicios Socioculturales y a la Comunidad

**Área profesional:** Actividades culturales y recreativas

**Nivel de cualificación profesional:** 3

**Cualificación profesional de referencia:**

SSC321\_3. Dinamización comunitaria (RD 1368/2007, de 19 de octubre de 2007)

**Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:**

UC1020\_3: Establecer y mantener relación con los principales agentes comunitarios: población, técnicos y administraciones, dinamizando la relación recíproca entre ellos.

UC1021\_3: Promover la participación ciudadana en los proyectos y recursos comunitarios.

UC1022\_3: Dinamizar la planificación, desarrollo y evaluación de intervenciones y proyectos comunitarios y de participación ciudadana que se desarrollen entre los diferentes agentes que configuran una comunidad o una zona territorial.

UC1023\_3: Intervenir, apoyar y acompañar en la creación y desarrollo del tejido asociativo.

UC1024\_3: Establecer estrategias de comunicación y difusión de los diferentes proyectos y actuaciones comunitarias.

UC1025\_3: Aplicar procesos y técnicas de mediación en la gestión de conflictos entre agentes comunitarios.

UC1026\_3: Incorporar la perspectiva de género en los proyectos de intervención social.