

ANEXO X

PROFESIONAL BÁSICO EN ACTIVIDADES DOMÉSTICAS Y LIMPIEZA DE EDIFICIOS

1. Identificación del Título.

El título Profesional Básico en Actividades Domésticas y Limpieza de Edificios queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Actividades Domésticas y Limpieza de Edificios.
- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia Profesional: Servicios socioculturales y a la comunidad.
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

2. Perfil Profesional.

2.1. Competencia general del título.

La competencia general del título consiste en realizar actividades domésticas de limpieza, cocina, cuidado de ropa y acompañamiento doméstico, así como realizar operaciones básicas de limpieza en edificios, oficinas y locales comerciales, con autonomía, responsabilidad e iniciativa personal, operando con la calidad indicada, observando las normas de aplicación vigente medioambientales y de seguridad e higiene en el trabajo, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y ,en su caso, en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

2.2. Competencias del título.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

a) Limpiar, higienizar y desinfectar aseos, cocinas y estancias en domicilios particulares y edificios, aplicando las técnicas y productos adecuados en condiciones de seguridad y protección ambiental.

b) Controlar y organizar las tareas domésticas relacionadas con la elaboración de alimentos en domicilios particulares, manipulando, almacenando, cocinando y conservando los productos adquiridos, en condiciones higiénicas saludables.

c) Lavar, planchar y coser la ropa del hogar y prendas de vestir, garantizando su mantenimiento en las condiciones requeridas, utilizando productos, útiles, técnicas y equipos específicos en condiciones de seguridad y protección ambiental.

d) Limpiar suelos, cristales, paredes y techos en edificios, oficinas y locales, aplicando las técnicas y productos adecuados en condiciones de seguridad y protección ambiental.

e) Limpiar, encerar y abrillantar superficies en edificios, oficinas y locales, utilizando maquinaria específica, bajo la supervisión del superior responsable, en condiciones de seguridad y protección ambiental.

f) Colaborar en las tareas de higiene personal, vestido y traslado de niños y, en su caso, de personas no dependientes, aportando la ayuda precisa, favoreciendo su autonomía en las actividades de la vida diaria y manteniendo hacia ellos una actitud de respeto y profesionalidad.

g) Dar respuesta a situaciones de emergencia y riesgo para la salud en el desarrollo de su actividad profesional, aplicando protocolos establecidos para la solicitud de ayuda y realizando, en su caso, operaciones básicas de primeros auxilios.

h) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.

i) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.

j) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.

k) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.

l) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.

m) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.

n) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.

ñ) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.

o) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

p) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

q) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

r) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

s) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

t) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

2.3. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

2.3.1. Cualificaciones profesionales completas:

a) Empleo doméstico: SSC413_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de diecisiete cualificaciones profesionales de nivel 1, correspondientes a determinadas familias profesionales), que comprende las siguientes unidades 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.

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.

b) Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales: SSC319_1 (Real Decreto 1368/2007, de 19 de octubre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de seis cualificaciones profesionales de la familia profesional servicios socioculturales y a la comunidad), que comprende las siguientes unidades de competencia:

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

UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.

UC1088_1: Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria.

UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.

2.3.2. Cualificación profesional incompleta:

Operaciones básicas de cocina: HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional):

UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

2.4. Entorno profesional.

2.4.1. Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en domicilios particulares y en empresas públicas o privadas de cualquier tamaño. Además, puede desarrollar su actividad profesional en el sector de la limpieza e higienización de toda clase de edificios, locales, centros o instituciones sanitarias y de salud, públicos o privados, industrias, elementos de transporte (terrestre, aéreo, marítimo), máquinas, espacios e instalaciones, soportes publicitarios y mobiliario urbano. Desempeña sus funciones siguiendo instrucciones recibidas y bajo la supervisión directa de un responsable, pudiendo trabajar de forma autónoma o integrarse en un equipo de trabajo.

2.4.2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

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

2.5. Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título.

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) El aumento de personas de la tercera edad hacen previsible una alta inserción laboral y tendencia de crecimiento estable.

b) La situación socioeconómica y laboral de las familias propiciará un aumento de personas que apoyan en el ámbito familiar pudiendo generar una mayor empleabilidad de este técnico básico.

c) El fuerte crecimiento de los servicios de atención diurna que se observa requerirá profesionales con mayor competencia y versatilidad en la realización de actividades domésticas y en empresas de contratas de limpieza.

d) La figura del acompañante de personas no dependientes, que aparece como sector emergente, exige un profesional con competencias relacionadas con la función de acompañamiento de niños y de personas mayores.

e) La progresiva implantación de las nuevas tecnologías y la creciente complejidad de los electrodomésticos y de la maquinaria industrial de limpieza, hace necesaria una actualización permanente en este campo, para adaptarse a los cambios que se vayan introduciendo, requiriéndose personas con capacidad de aprendizaje, organización de su propio trabajo, un elevado nivel de discreción, responsabilidad y manejo seguro de instalaciones y equipos.

f) El fuerte crecimiento del sector servicios y la vinculación de este profesional básico con el sector hotelero, lavanderías, residencias de estudiantes, residencias de la tercera edad, centros de día, albergues, apartamentos turísticos u hospitales, entre otros, aumentan sus posibilidades de inserción laboral.

g) El hecho previsible de que España seguirá siendo en los próximos años un destino turístico tradicional, unido a la incorporación de la mujer al mundo del trabajo, la proliferación de hogares de un solo individuo y la importancia creciente de la seguridad, la higiene y la calidad, incidirán en la formación de este profesional básico.

3. Enseñanzas del ciclo formativo.

3.1. Objetivos generales del título.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Aplicar técnicas básicas de limpieza de mobiliario, seleccionando el procedimiento adecuado y utilizando los recursos necesarios para la limpieza y desinfección de aseos, cocinas y estancias en domicilios, locales y oficinas.

b) Preparar platos de comida casera, utilizando técnicas básicas de cocina e interpretando instrucciones y recetas para la elaboración de alimentos en domicilios particulares.

c) Utilizar técnicas básicas de lavado, planchado y cosido manual de ropa de hogar y prendas de vestir, seleccionando y aplicando el procedimiento adecuado en función de su tipo y estado para mantenerla en las condiciones requeridas.

d) Aplicar técnicas básicas de limpieza de suelos y paramentos de materiales diversos, seleccionando el procedimiento adecuado y utilizando los productos apropiados para su limpieza.

e) Aplicar técnicas industriales de tratamiento de superficies en edificios, oficinas y locales, utilizando las principales máquinas específicas para su limpieza, conservación y mantenimiento.

f) Identificar y realizar las principales tareas domésticas relacionadas con la vida diaria en una unidad de convivencia, interpretando instrucciones y planes de trabajo para proporcionar cuidados a niños y personas no dependientes.

g) Aplicar medidas de prevención y seguridad en las actividades domésticas y de limpieza de edificios, locales y oficinas, identificando los factores de riesgo y siguiendo, en su caso, los protocolos establecidos para dar respuesta a situaciones de emergencia y riesgo para la salud.

h) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

i) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.

j) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.

k) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.

l) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.

m) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.

n) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

ñ) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.

o) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.

p) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

q) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

r) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

s) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

t) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

u) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

v) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

w) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3.2. Módulos profesionales.

Los módulos de este ciclo formativo, son los que a continuación se relacionan:

- XXX. Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar.
- XXX. Cocina doméstica.
- XXX. Limpieza de mobiliario.
- XXX. Limpieza de suelos, paredes y techos.
- XXX. Limpieza con máquinas.
- XXX. Acompañamiento domiciliario.
- XXX. Prevención de riesgos en actividades domésticas.
- 3009. Ciencias aplicadas I.
- 3010. Ciencias aplicadas II.
- 3011. Comunicación y sociedad I.
- 3012. Comunicación y sociedad II.
- XXX. Formación en centros de trabajo.

3.3. Desarrollo de los módulos.

Módulo Profesional: Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar.
Código: XXX.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los electrodomésticos para el lavado de la ropa, interpretando los manuales de funcionamiento.
- b) Se ha clasificado la ropa para su lavado por lotes conforme a las instrucciones recibidas respecto al tipo y color de las mismas.
- c) Se han descrito los principales procedimientos de lavado doméstico de prendas y ropa de hogar, relacionando los productos utilizados con sus ventajas e inconvenientes.
- d) Se han relacionado los procedimientos de lavado de prendas con las instrucciones del fabricante contenida en la etiqueta correspondiente.
- e) Se ha seleccionado tipo de lavado, relacionándolo con la naturaleza de las manchas y con los tejidos que hay que limpiar.
- f) Se han lavado a mano las prendas delicadas que no admite el lavado a máquina.
- g) Se han lavado a máquina seleccionado el programa adecuado.
- h) Se han retirado los objetos que pueda impedir la limpieza de la ropa o deteriore la prenda y/o el electrodoméstico que se vaya a utilizar.
- i) Se ha realizado el mantenimiento básico de los equipos y máquinas de lavado utilizados de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- j) Identificar los riesgos asociados al uso de la lavadora, aplicando las medidas de prevención correspondientes.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales procedimientos de secado doméstico de prendas y ropa de hogar, relacionando las máquinas y equipos utilizados con sus ventajas e inconvenientes.
- b) Se ha clasificado la ropa para su secado por lotes conforme a las instrucciones recibidas.
- c) Se han relacionado los procedimientos de secado de prendas con las instrucciones del fabricante contenidas en la etiqueta correspondiente.
- d) Se ha valorado el escurrido como paso previo al secado.
- e) Se ha seleccionado el programa de secado relacionándolo con el tipo de los tejidos que hay que secar y con el grado de humedad deseado.
- f) Se han seleccionado las prendas que no admiten secado.
- g) Se ha realizado el mantenimiento básico de los equipos y máquinas de secado utilizados de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- h) Se han Identificado los riesgos asociados al uso de la secadora, aplicando las medidas de prevención correspondientes.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los electrodomésticos para el planchado de la ropa, interpretando los manuales de funcionamiento.
- b) Se ha clasificado la ropa para su planchado por lotes conforme a las instrucciones recibidas.
- c) Se han descrito los principales procedimientos de planchado doméstico de prendas y ropa de hogar, relacionando las máquinas y equipos utilizados con sus ventajas e inconvenientes.
- d) Se han relacionado los procedimientos de planchado de prendas con las instrucciones del fabricante contenida en la etiqueta correspondiente.
- e) Se ha seleccionado el programa de planchado (temperatura y cantidad de vapor) relacionándolo con el tipo de los tejidos que hay que planchar
- f) Se han seleccionado las prendas que no admiten planchado.
- g) Se han utilizado centros de planchado, seleccionado el programa adecuado al tipo de ropa.
- h) Se ha realizado el mantenimiento básico de los equipos y máquinas de planchado utilizado de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- i) Se han Identificado los riesgos asociados al uso de los equipos y máquinas de planchado, aplicando las medidas de prevención correspondientes.

4. Realiza arreglos básicos de costura de prendas de vestir y ropa de hogar, seleccionando los útiles en función del tejido y necesidad de las prendas, para lograr su reparación y aspecto apropiado.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado el estado de la ropa, identificando, en su caso, los arreglos que es preciso realizar.

- b) Se han relacionado los útiles de costura 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.
- c) Se han descrito las técnicas básicas de costura domésticas tales como hilvanar, rematar, meter el bajo, coser botones, entre otras.
- d) Se ha seleccionado la técnica de costura doméstica de acuerdo al tipo de tejido y necesidad que requiera tales como agujeros, desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren, entre otros.
- e) Se han relacionado las principales técnicas básicas de costura con el tipo de tejido, prenda o ropa de casa, identificando las posibles dificultades que pueden derivarse de su utilización.
- f) Se ha mantenido ordenado el costurero, identificando los lugares para guardar los útiles y los materiales de costura.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los tipos de ropa de cama y complementos, analizando ventajas e inconvenientes.
- b) Se ha descrito el procedimiento convencional de hacer las camas, indicando la forma de colocación de la ropa utilizada y de los complementos.
- c) Se ha seleccionado la ropa de cama de acuerdo con las instrucciones recibidas, considerando el tipo de cama, la temperatura y las preferencias personales.
- d) Se ha realizado las tareas previas a hacer la cama, tales como ventilación de la estancia, comprobación del estado del colchón y aireación de las prendas.
- e) Se ha programado el cambio de la ropa de cama, de acuerdo con las instrucciones recibidas y valorando el estado de la misma.
- f) Se ha identificado el tiempo y forma de voltear y girar el colchón de acuerdo con las indicaciones del fabricante.
- g) Se han identificado los posibles riesgos asociados a la tarea de hacer la cama, indicando las actuaciones preventivas a llevar a cabo.

Duración: 125 horas.

Contenidos básicos.

Técnicas de lavado de prendas de vestir y ropa de hogar:

- 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.
- Revisión de las prendas antes del lavado.
- Interpretación del etiquetaje de la ropa.

- Proceso de lavado manual de ropa de hogar y prendas de vestir.
- Proceso de lavado automático de ropa de hogar y prendas de vestir.
- Mantenimiento básico la lavadora y la lavadora-secadora.
- Aplicación de productos específicos de lavado y desmanchado.
- Dosificación de productos específicos de lavado y desmanchado.
- Normas de seguridad e impacto ambiental del lavado de ropa.

Técnicas de secado de prendas de vestir y ropa de hogar:

- Fases del proceso de secado.
- Técnica de tendido y recogida de la ropa.
- Tipología de electrodomésticos: secadora y lavadora-secadora.
- Utilización de la secadora y la lavadora-secadora.
- Interpretación de etiquetaje de la ropa.
- Normas de seguridad y de minimización de energía en el secado.

Procedimientos de planchado de ropa:

- Proceso de planchado.
- Interpretación del etiquetaje.
- Selección de temperatura plancha eléctrica o vapor.
- Proceso de colocación en espacios habilitados.

Técnicas básicas de costura y de prendas de vestir y ropa de hogar:

- Selección de técnicas de cosido: tipos y características de tejidos.
- Materiales de costura.
- Técnicas básicas de costura a mano y a máquina.
- Ordenación del costurero.

Realización de la cama:

- Elementos que componen una cama.
- Tipos de ropa de cama.
- Tipos y colocación de complementos.
- Valoración, planificación y realización de rutinas en el cambio de ropa.
- Técnicas de verificación del trabajo.
- Prevención de riesgos ergonómicos en la realización de camas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función del mantenimiento de prendas de vestir y ropa del hogar.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- La preparación de equipos de lavado, secado, planchado.
- La utilización de técnicas de lavado, secado, planchado.

- El arreglo y reparación de prendas de vestir y ropa del hogar, mediante técnicas de costura básicas.
- El mantenimiento de prendas de vestir y ropa del hogar, su higiene y desinfección.
- La prevención de riesgos.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo c) y g); y, con las competencias profesionales, personales y sociales c) y g) del título. Además, se relaciona con los objetivos l), n), p), q), r), s), t), u) w); y las competencias j), k), m), o), p), q), r), s), t) y u) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La clasificación de prendas de vestir y ropa del hogar según sus características para lavado y planchado.
- La utilización de productos y útiles para el lavado y planchado.
- La utilización de equipos específicos de lavado, secado y planchado.
- Las técnicas básicas de costura.
- Normas de prevención de riesgos laborales.
- Normas de prevención medioambientales.

Módulo Profesional: Cocina doméstica.

Código: XXX.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- b) Se ha descrito el proceso a seguir para la observación y comprobación de la carencia de alimentos y productos necesarios en la despensa.
- c) Se ha seleccionado el tipo de establecimiento para realizar la compra conforme a la lista dada y a las instrucciones recibidas.
- d) Se ha interpretado la información de las etiquetas de los productos comprados.
- e) Se ha realizado la compra de los alimentos y productos previstos, indicando las posibilidades de transporte de los mismos en condiciones de seguridad.
- f) Se han identificado los métodos de conservación de los productos comprados durante el transporte al domicilio.

- g) Se han identificado los riesgos asociados al traslado de las compras desde el establecimiento al domicilio, aplicando las medidas de prevención correspondientes.

2. Aplica procedimientos de almacenamiento de alimentos y otros productos de uso domiciliario garantizando la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene.

Criterios de evaluación:

- a) Se han diferenciado los productos atendiendo al tipo de actuación requerida para su almacenaje y conservación.
- b) Se ha descrito el procedimiento de manipulación de alimentos para su almacenaje y conservación extremando las medidas de higiene.
- c) Se han aplicado métodos sencillos y se han operado correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.
- d) Se han Identificado los espacios para la colocación y almacenaje de los productos, en función de sus características y necesidades.
- e) Se ha descrito el procedimiento de congelación de productos crudos, semielaborados y de elaboraciones culinarias.
- f) Se han aplicado procedimientos higiénicos para la prevención de riesgos en el almacenamiento y conservación de productos de alimentos y otros productos de uso domiciliario.

3. Realiza operaciones de preelaboración de los productos culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los productos, los cortes o piezas más usuales, en relación a los procedimientos culinarios más comunes, interpretando el plan de trabajo.
- b) Se ha descrito el procedimiento de obtención del máximo provecho de las materias primas utilizadas para evitar costes y desgastes innecesarios.
- c) Se han descrito los principales procedimientos de regeneración que precisan las materias primas de uso más común para su posterior preelaboración.
- d) Se han descrito los procedimientos previos al cocinado como lavado, descongelado, cortado u otros de los ingredientes que forman parte del cocinado.
- e) Se ha seleccionado el principal tratamiento para limpiar fruta, verduras o las latas antes de abrir para asegurar la inocuidad.
- f) Se han seleccionado útiles, herramientas y equipos de trabajo conforme a las instrucciones recibidas.

- g) Se ha realizado el mantenimiento básico de las herramientas y los equipos utilizados de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- h) Se han identificado los riesgos asociados al uso de útiles, herramientas y equipos de trabajo, aplicando las medidas de prevención correspondientes.
- i) Se han aplicado las normas básicas de higiene para la prevención de riesgos sanitarios en las operaciones de preelaboración de alimentos.

3. Aplica técnicas domésticas de cocina, elaborando menús sencillos de acuerdo a las instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de los comensales.
- b) Se han descrito las principales recetas de cocina, adecuando cantidades y tiempo a utilizar, en función del número de comensales, de acuerdo a las instrucciones recibidas.
- c) Se ha identificado el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la elaboración de menús.
- d) Se han utilizado los equipos, máquinas y herramientas básicas de cocina, seleccionando los útiles adecuados al tipo de proceso culinario.
- e) Se han seleccionado las principales técnicas de cocina doméstica como asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras, relacionándolo con el tipo de comidas a realizar.
- f) Se han realizado las principales técnicas de cocina doméstica, siguiendo las instrucciones recibidas.
- g) Se ha aplicado las normas de conservación de la comida preparada, de acuerdo al plan de trabajo.
- h) Se han aplicado las normas básicas de higiene para la prevención de riesgos sanitarios en las técnicas domésticas de cocina.

4. Aplica procedimientos de limpieza, recogiendo y guardando los útiles y materiales utilizados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha seleccionado el procedimiento para realizar la limpieza de la vajilla y de los utensilios utilizados en la preparación, cocinado, conservación, y consumo de alimentos.
- b) Se ha descrito el lavado a mano y la forma de utilización de un lavavajillas, garantizando el uso racional del agua.
- c) Se han clasificado los residuos domésticos generados, de acuerdo a la normativa medioambiental vigente, para su eliminación.
- d) Se ha descrito el método de limpieza del espacio y electrodomésticos utilizados en la elaboración de menús para garantizar garantizando el orden inicial.
- e) Se han identificado los riesgos asociados limpieza de la cocina y electrodomésticos, aplicando las medidas de prevención correspondientes.

5. Evita riesgos de toxiinfecciones alimentarias en las operaciones de manipulación de alimentos y preparación de comidas, aplicando las normas básicas y condiciones higiénico-sanitarias relacionadas con la cocina doméstica.

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado las normas higiénico-sanitarias relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- b) Se han interpretado el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes utilizados en la cocina doméstica.
- c) Se han identificado los principales productos y útiles de limpieza autorizados y adecuados, teniendo en cuenta su finalidad.
- d) Se han descrito las toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- e) Se han identificado los riesgos asociados a las principales toxiinfecciones alimentarias.
- f) Se han descritos los graves efectos provocados por las principales toxiinfecciones por incumplimiento de la normativa higiénico sanitaria alimentaria.

Duración: 160 horas.

Contenidos básicos.

Procedimiento de compra de alimentos y productos para el domicilio:

- Proceso de elaboración de la lista de la compra.
- Proceso de selección de establecimientos.
- Ofertas.
- Selección de productos.
- Salud postural. Técnicas de transporte de cargas.

Realización de operaciones de preelaboración de productos culinarios:

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Procedimientos previos al cocinado.
- Limpieza y preparaciones previas al lavado y corte de fruta y verdura.
- Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Medidas de prevención y seguridad.
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Uniformes de cocina: tipos, adecuación y normativa.
- Conectores de los equipos.
- Operaciones básicas. Elementos.
- Funciones básicas de prevención y seguridad.
- Sistemas de clasificación y organización.
- Medidas de prevención de riesgos de laborales.

Aplicación de técnicas domésticas de cocina:

- Técnicas de cocción.
- Descripción.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Procedimientos básicos de elaboración de y salsas más usuales.
- Recetas, fichas técnicas, entre otros.
- Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
- Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos.

Aplicación de procedimientos de limpieza y ordenación de la cocina:

- Procedimientos de limpieza e higienización de superficies.
- Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado.
- Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos.
- Aplicación de productos y útiles de limpieza.
- Prevención de riesgos laborales.

Riesgos de toxiinfecciones alimentarias en las operaciones culinarias:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Limpieza y desinfección.
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de la cocina doméstica, así como para desempeñar funciones de realizar la compra, la preparación del lugar de trabajo y las tareas relacionadas con las preelaboraciones y regeneración de alimentos en cocina.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- La preparación de equipos específicos para la cocina doméstica.
- La utilización de técnicas de cocina doméstica.
- La utilización de aplicaciones de normas higiénico sanitarias para la elaboración de alimentos.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo b); y, con las competencias profesionales, personales y sociales b) del título. Además, se relaciona con los objetivos l), n), p), q), r), s), t), u) w); y las competencias j), k), m), o), p), q), r), s), t) y u) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- Las fases de realización de la compra y de conservación de las materias primas.
- Las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La utilización de técnicas de cocina y de conservación de productos cocinados.
- La utilización de equipos específicos para la cocina doméstica.
- La valoración de los menús según el número y requisitos alimenticios específicos de los comensales (alergias, niños, personas mayores, dietas).
- La interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.

Módulo Profesional: Limpieza de mobiliario.

Código: XXX.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica los factores determinantes en los procedimientos de limpieza domiciliaria, seleccionando las acciones en función de las características de cada espacio.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la presencia de personas en el espacio que se va a limpiar, valorando el uso que se hace de los mismos para determinar los principales procedimientos de limpieza.
- b) Se ha valorado el uso responsable de agua y energía durante la limpieza de domicilios particulares.
- c) Se ha realizado la ventilación de los espacios, teniendo en cuenta el tiempo de ventilación en función de las condiciones meteorológicas.
- d) Se han descrito las principales propiedades, funciones y modos de aplicación de productos de limpieza.
- e) Se ha Interpretado el etiquetado y ficha técnica de los productos de limpieza, manipulándolos de acuerdo con las instrucciones establecidas.
- f) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la utilización de los productos y equipos asociados a la limpieza de domicilios.

2. Realiza la limpieza de mobiliario y de objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, aplicando los procedimientos, útiles y productos necesarios de acuerdo con las instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los factores que condicionan la limpieza de domicilios particulares.

- b) Se ha identificado los materiales y el tipo de mobiliario ubicado en el interior de los espacios a limpiar.
- c) Se han clasificado los útiles y productos de limpieza de acuerdo con el tipo de mobiliario y objetos que se tienen que limpiar.
- d) Se ha realizado las tareas previas a la limpieza preparando las condiciones necesarias de ventilación y ejecución.
- e) Se ha procedido a la limpieza de muebles y objetos decorativos ubicados en el domicilio, seleccionando procedimientos, útiles y productos necesarios de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- f) Se ha realizado una limpieza responsable, utilizando los productos para garantizar el mantenimiento de las cualidades de mobiliario y objetos del domicilio.
- g) Se ha realizado la retirada selectiva de residuos en los espacios que se han limpiado, valorando los beneficios medioambientales.
- h) Se ha inspeccionado, al final del trabajo, el lugar que se ha limpiado, para detectar restos de suciedad no retirados.
- i) Se han limpiado los útiles empleados, garantizando su conservación.
- j) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la realización de la limpieza de domicilios.

3. Aplica técnicas de limpieza de mobiliario en edificios, oficinas y locales, interpretando las instrucciones recibidas y cumplimentando la documentación requerida.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los factores que condicionan la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de edificios, oficinas y locales a limpiar, reconociendo los materiales que lo configuran.
- b) Se ha identificado los materiales y el tipo de mobiliario ubicado en el interior de, edificios, oficinas y locales a limpiar.
- c) Se ha descrito la secuencia lógica de las tareas y el tiempo estimado de ejecución, de acuerdo con el plan de trabajo establecido.
- d) Se han realizado las tareas previas a la limpieza preparando las condiciones necesarias para su ejecución.
- e) Se han clasificado los útiles y productos de limpieza, siguiendo las instrucciones de uso y dosificación de acuerdo con el tipo de mobiliario y objetos que se tienen que limpiar.
- f) Se han identificado los residuos que se depositan en el mobiliario, identificando las manchas producidas y la suciedad que acumulan.
- g) Se han realizado las acciones para la eliminación de residuos depositados en el interior de las papeleras, garantizando su higienización.
- h) Se han diferenciado la función y el contenido de las papeleras para la eliminación de los residuos y su posterior limpieza.
- i) Se ha realizado la retirada selectiva de residuos en los espacios que se han limpiado, valorando los beneficios medioambientales.
- j) Se ha inspeccionado, al final del trabajo, los edificios, oficinas y locales limpiados para detectar restos de suciedad, para cumplir el plan de trabajo establecido.

- k) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la realización de la limpieza en edificios, oficinas y locales.

4. Realiza la limpieza, aplicando los procedimientos de higienización y desinfección, útiles y productos necesarios de acuerdo con las instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los factores que condicionan la limpieza de cuartos de baño en domicilios y aseos en oficinas y locales.
- b) Se ha identificado los materiales y el tipo de mobiliario ubicado en el interior de cuartos de baño en domicilios y aseos en oficinas y locales que hay que limpiar.
- c) Se ha descrito el proceso de desinfección de los cuartos de baño en domicilios.
- d) Se ha descrito el proceso de desinfección e higienización de los aseos en oficinas y locales, teniendo en cuenta la normativa de la sanidad pública en este ámbito.
- e) Se han clasificado los útiles y productos de limpieza, siguiendo las instrucciones de uso y dosificación de acuerdo con el tipo de uso de los cuartos de baño en domicilios y aseos en oficinas y locales que hay que limpiar, siguiendo el plan de trabajo establecido.
- f) Se han limpiado, desinfectado e higienizado los cuartos de baño en domicilios y aseos en oficinas y locales.
- g) Se han realizado las acciones para la eliminación de residuos depositados en el interior de las papeleras de aseos en oficinas y locales, garantizando su higienización y desinfección.
- h) Se ha realizado la retirada selectiva de residuos cuartos de baño en domicilios y aseos en oficinas y locales, valorando los beneficios medioambientales.
- i) Se ha realizado el mantenimiento de los dispensadores en los aseos de oficinas y locales.
- j) Se ha inspeccionado, al final del trabajo la limpieza de aseos en oficinas y locales para detectar restos de suciedad, para cumplir el plan de trabajo establecido.
- k) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la realización de la limpieza de cuartos de baño en domicilios y aseos en oficinas y locales.

Duración: 50 horas.

Contenidos básicos.

Factores determinantes en los procedimientos de limpieza domiciliaria:

- Presencia de personas o animales en el espacio a limpiar.
- Ventilación de espacios.
- Verificación del trabajo ejecutado.
- Identificación de riesgos inherentes a la actividad de limpieza en domicilios y en edificios, oficinas y locales.
- Utilización de equipos de protección individual.
- Salud postural.

Realización de la limpieza de mobiliario y de objetos ubicados en el interior de domicilios particulares:

- Tipología de elementos y espacios de limpieza.
- Identificación de composición de materiales y superficies.
- Caracterización de materiales y superficies.
- Selección y uso de los diferentes útiles de limpieza.
- Procesos de conservación de útiles de limpieza.
- Tipología 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.
- Técnicas de limpieza del mobiliario y de objetos ubicados en el domicilio.
- Técnicas de limpieza y secuenciación de actividades en cada técnica.
- Normativa de previsión de riesgos laborales.

Técnicas de limpieza de mobiliario en edificios, oficinas y locales:

- Tipología de elementos y espacios de limpieza: mobiliario y objetos en edificios, oficinas y locales.
- Identificación de composición de materiales y superficies.
- Caracterización de materiales y superficies.
- Identificación de los diferentes útiles de limpieza del mercado.
- Tipología de productos de limpieza para edificios, oficinas y locales.
- Indicaciones presentes en el etiquetaje de los productos de limpieza para edificios, oficinas y locales.
- Identificación de riesgos para la salud derivados de un mal uso de los productos de limpieza para edificios, oficinas y locales.
- Técnicas de limpieza.
- Normativa de previsión de riesgos laborales.

Limpieza de cuartos de baño en domicilios y aseos en oficinas y locales:

- Técnicas de limpieza y desinfección de cuartos de baño en domicilios.
- Técnicas de limpieza y desinfección e higienización de aseos en oficinas y locales.
- Tipos de manchas en cuartos de baño de domicilios y aseos en oficinas y locales.

- Operaciones de reposición de consumibles.
- Clasificación y separación de residuos.
- Depósito en los contenedores adecuados.
- Criterios para un uso racional del agua y la energía.
- Normativa de previsión de riesgos laborales.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función del mantenimiento de la limpieza del mobiliario y objetos del domicilio, así como en edificios, oficinas y locales.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- El dominio y aplicación de técnicas de limpieza y mantenimiento en domicilio y en edificios, oficinas y locales.
- La diferenciación de mobiliario, materiales y objetos en función de su mantenimiento y aplicaciones.
- La realización de operaciones relacionadas con el mantenimiento para cuartos de baño de domicilios y aseos en oficinas y locales.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a) y g); y, con las competencias profesionales, personales y sociales a) y g) del título. Además, se relaciona con los objetivos l), n), p), q), r), s), t), u) w); y las competencias j), k), m), o), p), q), r), s), t) y u) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La utilización de técnicas de limpieza y mantenimiento en domicilio y en edificios, oficinas y locales.
- La utilización de productos y útiles de limpieza.
- La utilización de técnicas de mantenimiento de cuartos de baño de domicilios y aseos en oficinas y locales.

Módulo Profesional: Limpieza de suelos, paredes y techos.

Código: XXX.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Determina los procedimientos de limpieza de suelos, paredes, techos y zonas acristaladas, seleccionado útiles y productos en función de sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha seleccionado el procedimiento adecuado en función del rendimiento esperado.
- b) Se han identificado los materiales que revisten los paramentos, suelos y techos relacionándolos con su limpieza.
- c) Se han seleccionado productos de limpieza acorde con sus especificaciones, comprobando su eficacia y utilidad.
- d) Se han elegido los útiles de limpieza específicos para los paramentos, suelos y techos.
- e) Se han descrito las medidas para la conservación de los útiles de limpieza.

2. Realiza la limpieza de paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras en el interior de domicilios particulares, aplicando los procedimientos, útiles y productos necesarios de acuerdo con las instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado las tareas previas a la limpieza de paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras en el interior de domicilios particulares, preparando las condiciones necesarias de ventilación y ejecución.
- b) Se ha procedido a la limpieza de paredes, ventanas, puertas, suelos en el domicilio, seleccionando procedimientos, útiles y productos necesarios de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- c) Se ha procedido a la limpieza de alfombras en el domicilio, en función del tejido, seleccionando procedimientos, útiles y productos necesarios de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- d) Se ha realizado una limpieza responsable, utilizando los productos para garantizar el mantenimiento de las cualidades de paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras del domicilio.
- e) Se ha realizado la retirada selectiva de residuos paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras que se han limpiado, valorando los beneficios medioambientales.
- f) Se ha inspeccionado, al final del trabajo, la limpieza realizada, para detectar restos de suciedad no retirados.
- g) Se han limpiado los útiles empleados, garantizando su conservación.
- h) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la realización de la limpieza de domicilios.
- i) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos.

3. Aplica técnicas de limpieza de suelos, paredes y techos en edificios, oficinas y locales, interpretando las instrucciones recibidas y cumplimentando la documentación requerida.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los tipos de residuos y basuras que se generan y acumulan en los paramentos, suelos y techos a limpiar, asociándolos a los tipos de suciedad.
- b) Se han identificado los tipos de limpieza atendiendo al tipo de intervención que requieren.

- c) Se han diferenciado los tipos de limpieza a efectuar, atendiendo al criterio de periodicidad de acuerdo al plan de trabajo establecido.
- d) Se han realizado las tareas previas a la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios, oficinas y locales, preparando las condiciones necesarias de ventilación y ejecución.
- e) Se ha procedido a la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios, oficinas y locales, seleccionando procedimientos, útiles y productos necesarios de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- f) Se ha realizado una limpieza responsable, utilizando los productos para garantizar el mantenimiento de las cualidades de suelos, paredes y techos en edificios, oficinas y locales.
- g) Se ha realizado la retirada selectiva de residuos suelos, paredes y techos en edificios, oficinas y locales que se han limpiado, valorando los beneficios medioambientales.
- h) Se ha inspeccionado, al final del trabajo, la limpieza realizada, para detectar restos de suciedad no retirados.
- i) Se han limpiado los útiles empleados, garantizando su conservación.
- j) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la realización de la limpieza en edificios, locales y oficinas.
- k) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales.

4. Realiza la limpieza de superficies acristaladas en edificios, oficinas y locales, aplicando los procedimientos, útiles y productos necesarios de acuerdo con las instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado características de los diferentes tipos de superficies acristaladas con los procedimientos para su limpieza.
- b) Se han limpiado los elementos del entorno circundante tales como marcos, persianas y rejas, entre otros.
- c) Se ha comprobado la eficacia y utilidad de la limpieza realizada.
- d) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos establecidas de acuerdo con las características de los trabajos de limpieza.
- e) Se ha seleccionado los accesorios y medios auxiliares de limpieza de cristales.

5. Evita riesgos para la salud de las personas como consecuencia de las operaciones de limpieza de suelos, paredes, zonas acristaladas y alfombras, aplicando las normas básicas y las condiciones higiénico-sanitarias relacionadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la higiene como primer paso para asegurar la salud de las personas.
- b) Se han Identificado los riesgos relacionados con la limpieza de suelos, paredes, zonas acristaladas y alfombras.
- c) Se ha valorado el uso de mascarillas para la limpieza suelos, paredes alfombras.

- d) Se han aplicado las medidas de seguridad específicas para trabajos en altura.
- e) Se han aplicado las medidas de seguridad específicas para trabajos en altura.
- f) Se han aplicado las medidas de seguridad específicas ante la presencia de personas en el entorno de trabajo.
- g) Se han utilizado los equipos de protección individual.

Duración: 55 horas.

Contenidos básicos.

Determinación de procedimientos de limpieza de suelos, paredes, techos y zonas acristaladas:

- Materiales de los suelos, paredes, techos y zonas acristaladas.
- Operaciones básicas de limpieza. Funciones básicas.
- Operaciones básicas de desinfección.
- Productos de limpieza. Tipos. Dosificación.
- Interpretación de las etiquetas de los productos de limpieza.
- Uso racional del agua y la energía.
- Riesgos laborales derivados de la utilización de productos de limpieza.
- Salud postural.

Realización de la limpieza de paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras en domicilios particulares:

- Interpretación de las instrucciones recibidas.
- Identificación de composición de materiales y superficies.
- Selección y uso de los diferentes útiles y productos de limpieza.
- Identificación de riesgos para la salud derivados de un mal uso de los productos de limpieza.
- Relación de materiales para la limpieza de puertas y ventanas.
- Relación de materiales para la limpieza de suelos y alfombras.
- Utilización de aspirador.
- Inconvenientes de una selección inadecuada del producto.
- Clasificación y separación de residuos. Eliminación en los contenedores adecuados.

Aplicación de técnicas de limpieza de suelos, paredes y techos en edificios, oficinas y locales:

- Interpretación de las instrucciones y ejecución del plan de trabajo.
- Desarrollo de las tareas de limpieza con personas en su puesto de trabajo o en las inmediaciones (personas en tránsito).
- Identificación de composición de materiales y superficies de suelos, paredes y techos en edificios, oficinas y locales.

- Selección y uso de los diferentes útiles y productos de limpieza, en función de la limpieza a realizar.
- Identificación de riesgos para la salud derivados de un mal uso de los productos de limpieza.
- Relación de materiales para la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios, oficinas y locales.
- Higienización de suelos en edificios, oficinas y locales.
- Utilización de electrodomésticos: aspiradoras de fácil manejo.
- Inconvenientes de una selección inadecuada del producto.
- Clasificación y separación de residuos.
- Técnicas de verificación de las tareas de limpieza, de acuerdo al plan establecido.
- Utilización de equipos de protección individual.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

Realización de la limpieza de superficies acristaladas en edificios, oficinas y locales:

- Tipos de superficies acristaladas.
- Limpieza de cristales en espacios exteriores e interiores.
- Útiles, máquinas y herramientas del cristalero.
- Conservación y almacenamiento de los mismos.
- Utilización de los útiles y herramientas de trabajo: criterios a seguir.
- Utilización de productos de limpieza específicos
- Identificación de los riesgos relacionados con la limpieza de cristales.
- Utilización de los equipos de protección individual.
- Aplicación de las medidas de seguridad específicas para trabajos en altura.
- Aplicación de medidas de seguridad ante la presencia de personas en el entorno de trabajo.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de la limpieza de suelos, paredes y techos, ventanas y alfombras tanto en domicilios particulares, así como en edificios, oficinas y locales.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- La preparación de equipos básicos para la limpieza de suelos, paredes y techos y alfombras.
- La utilización de técnicas limpieza y mantenimiento suelos, paredes y techos, ventanas y alfombras.
- El dominio y aplicación de técnicas de limpieza de zonas acristaladas.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo d) y g); y, con las competencias profesionales, personales y sociales d) y g) del título. Además, se relaciona con los objetivos l), n), p), q), r), s), t), u) w); y las competencias j), k), m), o), p), q), r), s), t) y u) que se incluirán

en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La utilización de técnicas de limpieza y mantenimiento suelos, paredes y techos, y alfombras en domicilio y en edificios, oficinas y locales.
- La utilización de productos y útiles de limpieza.
- La utilización de técnicas de limpieza de zonas acristaladas de domicilios y aseos en oficinas y locales.

Módulo Profesional: Limpieza de suelos con máquinas.

Código: XXX.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Determina los procedimientos de limpieza industrial y de tratamiento de suelos, seleccionando las máquinas, accesorios y productos en función de las características del trabajo encomendado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los tipos de suciedad que se generan y acumulan según el tipo de materiales que revisten las superficies a limpiar, dando origen a intervenciones diferenciadas de limpieza
- b) Se han descrito los procedimientos de limpieza y tratamiento de suelos: barrido, fregado, decapado, encerado, abrillantado-cristalizado, aspirado, peinado, y otros relacionándolos con los tipos de superficie en que se aplican
- c) Se han identificado y clasificado los equipos.
- d) Se han identificado las principales aplicaciones asociándolas a los trabajos que permiten realizar.
- e) Se han comprobado las conexiones entre las distintas máquinas y equipos, subsanando, en su caso, los errores observados.
- f) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los diferentes equipos.
- g) Se han adoptado las medidas de seguridad necesarias para evitar los riesgos laborales derivados de la conexión y desconexión de los equipos.
- h) Se han situado los equipos teniendo en cuenta criterios de ergonomía y salud laboral.

2. Barre suelos utilizando la maquinaria industrial seleccionada y sus accesorios de acuerdo con el rendimiento esperado y con las características de la superficie a limpiar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los tipos de barredoras, accesorios y útiles de limpieza, señalando sus posibilidades, la manera de utilización y proceso de aplicación.
- b) Se han descrito los procedimientos de limpieza con las barredoras.
- c) Se han identificado las principales aplicaciones asociándolas a los trabajos que permiten realizar.
- d) Se han comprobado las conexiones de la barredora, subsanando, en su caso, los errores observados.
- e) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de las barredoras.
- f) Se han adoptado las medidas de seguridad necesarias para evitar los riesgos laborales derivados de la conexión y desconexión de los equipos.
- g) Se ha manejado la barredora, teniendo en cuenta criterios de ergonomía y salud laboral.

3. Friega suelos utilizando la maquinaria industrial seleccionada y sus accesorios de acuerdo con el rendimiento esperado, con las características de la superficie a limpiar y, en su caso, con el tratamiento posterior a realizar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los tipos de fregadoras,, accesorios y útiles de limpieza, señalando sus posibilidades, la manera de utilización y proceso de aplicación.
- b) Se han descrito los procedimientos de limpieza con las fregadoras,.
- c) Se han identificado las principales aplicaciones asociándolas a los trabajos que permiten realizar.
- d) Se ha delimitado el perímetro de suelo a trabajar para evitar caídas o accidentes.
- e) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de las fregadoras,.
- f) Se han adoptado las medidas de seguridad necesarias para evitar los riesgos laborales derivados de la conexión y desconexión de los equipos.
- g) Se ha manejado la fregadora, teniendo en cuenta criterios de ergonomía y salud laboral.

4. Abrillanta suelos utilizando la maquinaria industrial seleccionada y sus accesorios, aplicando el procedimiento establecido de acuerdo con las instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el procedimiento de decapado para eliminar los restos de cera y/o la suciedad excesiva del suelo.
- b) Se ha realizado el encerado de las superficies para proteger el suelo.
- c) Se han identificado y clasificado los tipos de maquinaria, accesorios y útiles de limpieza, señalando sus posibilidades, la manera de utilización y proceso de aplicación.
- d) Se han descrito los procedimientos de limpieza con las enceradoras.
- e) Se han descrito los procedimientos de abrillantado-cristalizado del suelo.
- f) Se han identificado las principales aplicaciones asociándolas a los trabajos que permiten realizar.

- g) Se ha delimitado el perímetro de suelo a trabajar para evitar caídas o accidentes.
- h) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de la maquinaria utilizada.
- i) Se han adoptado las medidas de seguridad necesarias para evitar los riesgos laborales derivados de la conexión y desconexión de los equipos.
- j) Se ha manejado la enceradora, teniendo en cuenta criterios de ergonomía y salud laboral.

5. Mantiene operativas las máquinas de limpieza, realizando las tareas establecidas en los manuales de uso y mantenimiento correspondientes.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las máquinas, accesorios y herramientas relacionadas con las operaciones de limpieza.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, accesorios y herramientas relacionadas con las operaciones de limpieza.
- c) Se ha aplicado el plan de mantenimiento preventivo, de seguimiento y supervisión de la maquinaria, de acuerdo a las instrucciones recibidas.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de las máquinas, accesorios y herramientas relacionadas con las operaciones de limpieza.
- f) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación máquinas, accesorios y herramientas relacionadas con las operaciones de limpieza.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 70 horas.

Contenidos básicos.

Determinación de los procedimientos de limpieza industrial y tratamiento de suelos:

- Tipos de suciedad generada y acumulada en las superficies a limpiar.
- Procedimientos de limpieza y tratamiento de suelos.
- Equipos.
- Operaciones básicas.
- Riesgos laborales derivados de la utilización de equipos.
- Salud postural.

Barrido de suelos con maquinaria industrial:

- Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
- Tipos de productos de limpieza con máquinas de barrido.
- Interpretación de las instrucciones de las barredoras.

- Desarrollo de las tareas de limpieza con personas en su puesto de trabajo o en las inmediaciones (personas en tránsito).
- Verificación de los tratamientos ejecutados.
- Normas de prevención de riesgos laborales.
- Normas de salud medioambiental.

Fregado de suelos con maquinaria industrial:

- Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
- Tipos de productos de limpieza con máquinas de fregado.
- Interpretación de las instrucciones de las fregadoras.
- Desarrollo de las tareas de limpieza con personas en su puesto de trabajo o en las inmediaciones (personas en tránsito).
- Verificación de los tratamientos ejecutados.
- Normas de prevención de riesgos laborales.
- Normas de salud medioambiental.

Abrillantado de suelos con maquinaria industrial:

- Técnica de decapado.
- Técnica de encerado.
- Técnica de abrillantado-cristalizado.
- Procedimientos, productos, herramientas y maquinaria.
- Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
- Interpretación de las instrucciones de las herramientas y maquinaria.
- Desarrollo de las tareas de decapado, encerado y abrillantado-cristalizado con personas en su puesto de trabajo o en las inmediaciones (personas en tránsito).
- Verificación de los tratamientos ejecutados.
- Normas de prevención de riesgos laborales.
- Normas de salud medioambiental.

Mantenimiento básico de máquinas de limpieza:

- Descripción de las y herramientas y maquinaria industrial para la limpieza.
- Procedimientos de uso.
- Tipos, adecuación y normativa.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de la limpieza de suelos con máquinas industriales.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- La preparación de equipos.
- La utilización de técnicas.
- La aplicaciones de máquinas de barrido, fregado, encerado y abrillantado-cristalizado.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo e) y g); y, con las competencias profesionales, personales y sociales e) y g) del título. Además, se relaciona con los objetivos l), n), p), q), r), s), t), u) w); y las competencias j), k), m), o), p), q), r), s), t) y u) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La utilización de equipos industriales de limpieza.
- La utilización de equipos específicos de barrido, fregado, encerado y abrillantado.
- La aplicación de las normas de seguridad laboral y medidas de protección individual en la utilización de la maquinaria industrial de limpieza.

Módulo Profesional: Acompañamiento domiciliario.

Código: XXX6.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Aplica técnicas de acompañamiento a niños y otras personas no dependientes en el domicilio, identificando las actuaciones que hay que realizar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las tareas del plan de trabajo doméstico.
- b) Se ha valorado la importancia de la adaptación del plan de trabajo a las características de los niños y personas no dependientes.
- c) Se han tenido en cuenta las necesidades y demandas que se deben cubrir con los niños y personas no dependientes.
- d) Se han respetado las características propias de la unidad de convivencia.
- e) Se ha favorecido la autonomía personal de los niños.
- f) Se han respetado las directrices y orientaciones establecidas.
- g) Se ha mantenido una actitud positiva en la realización de las tareas encomendadas.

2. Mantiene una comunicación correcta con personas en domicilio identificando normas de buen comportamiento y aplicando técnicas básicas de comunicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características de los posibles miembros de una unidad doméstica de convivencia.
- b) Se han adaptado la actitud y discurso a la situación comunicativa.
- c) Se ha obtenido la información necesaria de los miembros de la unidad de convivencia.

- d) Se ha valorado la importancia de la comunicación para evitar posibles conflictos o malentendidos.
- e) Se ha mantenido una conversación fluida solicitando, en su caso, la información y aclaraciones pertinentes.
- f) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando empatía, cordialidad y amabilidad en el trato.
- g) Se ha valorado la importancia de las habilidades sociales en el desempeño de la labor profesional.

3. Realiza actividades de atención a las necesidades básicas de los niños y niñas aplicando las pautas de alimentación, higiene y descanso establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han comprendido las instrucciones recibidas en relación con la alimentación, la higiene y el descanso de los niños y niñas.
- b) Se han identificado las características de los principales tipos de menús adaptados a la edad del niño o niña.
- c) Se han aplicado las instrucciones recibidas en relación a posibles alergias e intolerancias alimentarias.
- d) Se han aplicado las pautas de atención en relación al aseo, higiene, vestido, descanso y sueño infantil.
- e) Se han realizado actividades básicas para el entretenimiento de los niños y niñas.
- f) Se han realizado las rutinas diarias establecidas.
- g) Se han atendido las necesidades básicas de los niños y las niñas en función de sus características.
- h) Se ha valorado la importancia de las actividades relacionadas con la satisfacción de las necesidades básicas de los niños y niñas.

4. Realiza actividades de atención a personas adultas no dependientes, aplicando las instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han comprendido las instrucciones recibidas en relación con la alimentación, la higiene y el descanso de los adultos no dependientes.
- b) Se han identificado las características de los principales tipos de menús adaptados a la edad adulto no dependiente.
- c) Se han aplicado las instrucciones recibidas en relación a posibles alergias e intolerancias alimentarias.
- d) Se han aplicado las pautas de atención en relación al vestido, y al descanso de los adultos no dependientes.
- e) Se ha valorado la importancia de las actividades relacionadas con la satisfacción de las necesidades de las personas adultas.

5. Informa a la persona responsable de la unidad de convivencia sobre las actividades realizadas, comunicando las incidencias surgidas durante el desarrollo de las tareas domésticas encomendadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado los principios básicos de la inteligencia emocional en relación al proceso de comunicación de incidencias.
- b) Se han comunicado con precisión las incidencias surgidas de una manera clara y concisa.
- c) Se han descrito las tareas realizadas de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- d) Se ha mantenido en todo momento el respeto por las personas de su entorno profesional.
- e) Se ha demostrado una actitud positiva hacia el aprendizaje.
- f) Se ha valorado la importancia de la autocrítica en el desarrollo de sus funciones.
- g) Se ha valorado la importancia de la corrección en el vestir y de la pulcritud en la imagen personal.

Duración: 50 horas.

Contenidos básicos.

Aplicación de técnicas de acompañamiento personas no dependientes:

- La unidad de convivencia.
- Personas no dependientes.
- Necesidades y demandas de los niños y niñas.
- Necesidades y demandas de las personas no dependientes.
- Plan de trabajo doméstico con personas no dependientes.
- Principios de inteligencia emocional aplicada al acompañamiento de niños y personas no dependientes.

Aplicación de técnicas básicas de comunicación en la unidad de convivencia:

- Situaciones comunicativas típicas con los miembros de la unidad de convivencia.
- Comunicación con niños.
- Comunicación con personas mayores.
- Escucha activa.

Atención a las necesidades básicas de los niños y niñas:

- Planificación de las rutinas diarias.
- La alimentación infantil. Precauciones en caso de alergias o intolerancias. Interpretación de pautas, instrucciones y menús.
- La higiene infantil. Pautas.
- El descanso infantil.
- El vestido infantil. Ayudas.

Atención a las necesidades básicas de las personas adultas no dependientes:

- Planificación de las rutinas diarias. Instrucciones.
- Alimentación de las personas adultas. Menús.
- El descanso de los adultos.
- Ayudas al vestido y calzado de las personas adultas no dependientes.

Seguimiento de tareas en la atención domiciliaria a personas no dependientes:

- Organización y desarrollo de las tareas domésticas encomendadas.
- Información de las actividades realizadas.
- Aplicación de los principios básicos de la inteligencia emocional a la comunicación de incidencias.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función del mantenimiento de prendas de vestir y ropa del hogar.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- El acompañamiento a personas no dependientes.
- La utilización de técnicas de comunicación específicas.
- El cuidado, la alimentación y el aseo de niños y niñas.
- La ayuda al calzado y vestido de niños y, en su caso, de personas mayores no dependientes.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo f) y g); y, con las competencias profesionales, personales y sociales f) y g) del título. Además, se relaciona con los objetivos l), n), p), q), r), s), t), u) w); y las competencias j), k), m), o), p), q), r), s), t) y u) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La simulación de situaciones de comunicación y tareas de atención a niños y niñas de diferentes edades.
- La simulación de situaciones de comunicación y tareas de atención a las personas adultas no dependientes.

Módulo Profesional: Prevención de riesgos domésticos.

Código: XXX.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica los riesgos que pueden ocasionar los productos químicos utilizados en el hogar, valorando la importancia de la prevención de riesgos y el conocimiento de las actuaciones inmediatas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el concepto de riesgo químico en el hogar.
- b) Se ha valorado la importancia de la prevención de riesgos químicos en el hogar.
- c) Se ha identificado la utilización de los productos químicos en domicilios y sus riesgos en la utilización.
- d) Se ha identificado los riesgos derivados de la manipulación de los medicamentos.
- e) Se han aplicado de medidas de seguridad en el almacenamiento de productos químicos en domicilio.
- f) Se han identificado las medidas inmediatas frente a un accidente químico sucedido en el domicilio.
- g) Se ha valorado la importancia de la actuación inmediata ante un accidente por productos químicos en el hogar.
- h) Se ha valorado la necesidad de actuación del 112.
- i) Se ha valorado la comunicación del accidente a la persona responsable de la unidad familiar.

2. Identifica los riesgos físicos que pueden producir en el hogar, valorando la importancia de su prevención y el conocimiento de las actuaciones inmediatas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los principales riesgos físicos tales como caídas, quemaduras y cortes entre otros, que pueden ocurrir en las actividades domésticas.
- b) Se ha identificado las instalaciones de gas y sus posibles riesgos de manejo inadecuado.
- c) Se han identificado los principales riesgos derivados de la utilización de los electrodomésticos y/o aparatos eléctricos.
- d) Se han utilizado peldaños o escaleras correctamente apoyadas en el suelo.
- e) Se ha procedido al secado de las manos antes de la utilización de interruptores, enchufes y cualquier otro electrodoméstico.
- f) Se ha procedido al apagado del circuito eléctrico correspondiente antes de realizar cualquier operación de limpieza o conservación sobre electrométrico o lámparas.
- g) Se han identificado las medidas inmediatas frente a un accidente físico sucedido en el domicilio.
- h) Se ha valorado la importancia de la actuación inmediata ante un accidente físico en el hogar.
- i) Se ha valorado la necesidad de actuación del 112.
- j) Se ha valorado la comunicación del accidente a la persona responsable de la unidad familiar.

3. Identifica los riesgos que se pueden producir por una incorrecta utilización de las técnicas culinarias, valorando la importancia de su prevención y el conocimiento de las actuaciones inmediatas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la prevención de riesgos y de la aplicación de medidas de protección en la cocina.
- b) Se ha identificado los accidentes producidos por la incorrecta manipulación de alimentos y líquidos en la cocina.
- c) Se han identificado alimentos en mal estado que pueden producir intoxicaciones.
- d) Se han tomado medidas de precaución para evitar incendios durante la elaboración de las comidas.
- e) Se ha evitado incendios por inflamación de fósforos o paños de cocina.
- f) Se ha actuado de forma correcta ante cualquier accidente producido por fuego.
- g) Se ha valorado la importancia de la actuación inmediata ante un accidente por intoxicación alimentaria o por fuego.
- h) Se ha valorado la necesidad de actuación del 112 o a los bomberos.
- i) Se ha valorado la comunicación del accidente a la persona responsable de la unidad familiar.

4. Conoce los principios generales de actuación ante situaciones de emergencia en las actividades domésticas de limpieza en edificios oficinas y locales, aplicando las medidas establecidas en casos de primeros auxilios.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y ejecutado los procedimientos de actuación en caso de hemorragias.
- b) Se han descrito procedimientos para evaluar el nivel de consciencia del paciente.
- c) Se han aplicado técnicas de vendaje.
- d) Se han tomado las constantes vitales.
- e) Se han aplicado técnicas de apertura de la vía aérea.
- f) Se han aplicado técnicas de soporte ventilatorio.
- g) Se ha actuado con seguridad mostrando confianza en sí mismo.
- h) Se han aplicado normas y protocolos de seguridad y de autoprotección personal.

Duración: 40 horas.

Contenidos básicos.

Identificación de riesgos químicos en el hogar:

- Clasificación de los accidentes físicos en el hogar. Productos de limpieza y medicamentos.
- Clasificación de productos de limpieza.
- Tipos de medicamentos usuales en el domicilio.
- Almacenaje de productos químicos y medicamentos.
- Tipos de accidentes provocados por los productos químicos y medicamentos.

- Actuaciones frente accidentes provocados por los productos químicos y medicamentos.

Identificación de riesgos físicos en el hogar:

- Caídas, quemaduras, cortes y daños producidos por la corriente eléctrica, entre otros.
- Escaleras y bancos.
- Instalaciones de gas. Tipos, elementos.
- Prevención de accidentes en la utilización de electrodomésticos y aparatos eléctricos.
- Actuaciones frente a accidentes físicos.

Identificación de riesgos en la aplicación de técnicas culinarias:

- Prevención de riesgos en la manipulación de alimentos y líquidos en la cocina.
- Características organolépticas de alimentos en mal estado.
- Medidas de seguridad en la cocina para prevenir incendios.
- Actuaciones frente a incendios.
- Actuaciones frente a toxiinfecciones.

Primeros auxilios en el hogar:

- Hemorragias. Tipos.
- Quemaduras. Tipos.
- Vendajes. Tipos.
- Constantes vitales.
- Reanimación.
- Respiración boca a boca.
- Masaje cardiaco.
- Técnicas de expulsión de ingestión accidental de alimentos, líquidos, objetos, entre otros.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de prevención de riesgos domésticos.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- La utilización de técnicas de prevención de riesgos químicos, físicos.
- La utilización de técnicas de prevención de incendios.
- Actuación frente a los accidentes ocurridos en el hogar.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo g); y, con las competencias profesionales, personales y sociales g) del título. Además, se relaciona con los objetivos l), n), p), q), r), s), t), u) w); y las competencias j), k), m), o), p), q), r), s), t) y u) que se incluirán en

este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La utilización de técnicas de prevención de riesgos químicos, físicos.
- La utilización de técnicas de prevención de incendios.
- Actuación frente a los accidentes ocurridos en el hogar.

Módulo Profesional: Ciencias aplicadas I.

Código: 3009.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Resuelve problemas matemáticos en situaciones cotidianas, utilizando los elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de números y se han utilizado para interpretar adecuadamente la información cuantitativa.
- b) Se han realizado cálculos con eficacia, bien mediante cálculo mental o mediante algoritmos de lápiz y calculadora (física o informática).
- c) Se han utilizado las TIC como fuente de búsqueda de información.
- d) Se ha operado con potencias de exponente natural y entero aplicando las propiedades.
- e) Se ha utilizado la notación científica para representar y operar con números muy grandes o muy pequeños.
- f) Se han representado los distintos números reales sobre la recta numérica.
- g) Se ha caracterizado la proporción como expresión matemática.
- h) Se han comparado magnitudes estableciendo su tipo de proporcionalidad.
- i) Se ha utilizado la regla de tres para resolver problemas en los que intervienen magnitudes directa e inversamente proporcionales.
- j) Se ha aplicado el interés simple y compuesto en actividades cotidianas.

2. Reconoce las instalaciones y el material de laboratorio valorándolos como recursos necesarios para la realización de las prácticas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado cada una de las técnicas experimentales que se van a realizar.
- b) Se han manipulado adecuadamente los materiales instrumentales del laboratorio.
- c) Se han tenido en cuenta las condiciones de higiene y seguridad para cada una de la técnicas experimentales que se van a realizar.

3. Identifica propiedades fundamentales de la materia en las diferentes formas en las que se presenta en la naturaleza, manejando sus magnitudes físicas y sus unidades fundamentales en unidades de sistema métrico decimal.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las propiedades de la materia.
- b) Se han practicado cambios de unidades de longitud, masa y capacidad.
- c) Se ha identificado la equivalencia entre unidades de volumen y capacidad.
- d) Se han efectuado medidas en situaciones reales utilizando las unidades del sistema métrico decimal y utilizando la notación científica.
- e) Se ha identificado la denominación de los cambios de estado de la materia.
- f) Se han identificado con ejemplos sencillos diferentes sistemas materiales homogéneos y heterogéneos.
- g) Se han identificado los diferentes estados de agregación en los que se presenta la materia utilizando modelos cinéticos para explicar los cambios de estado.
- h) Se han identificado sistemas materiales relacionándolos con su estado en la naturaleza.
- i) Se han reconocido los distintos estados de agregación de una sustancia dadas su temperatura de fusión y ebullición.
- j) Se han establecido diferencias entre ebullición y evaporación utilizando ejemplos sencillos.

4. Utiliza el método más adecuado para la separación de componentes de mezclas sencillas relacionándolo con el proceso físico o químico en que se basa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado y descrito lo que se considera sustancia pura y mezcla.
- b) Se han establecido las diferencias fundamentales entre mezclas y compuestos.
- c) Se han discriminado los procesos físicos y químicos.
- d) Se han seleccionado de un listado de sustancias, las mezclas, los compuestos y los elementos químicos.
- e) Se han aplicado de forma práctica diferentes separaciones de mezclas por métodos sencillos.
- f) Se han descrito las características generales básicas de materiales relacionados con las profesiones, utilizando las TIC.
- g) Se ha trabajado en equipo en la realización de tareas.

5. Reconoce cómo la energía está presente en los procesos naturales describiendo fenómenos simples de la vida real.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado situaciones de la vida cotidiana en las que queda de manifiesto la intervención de la energía.
- b) Se han reconocido diferentes fuentes de energía.
- c) Se han establecido grupos de fuentes de energía renovable y no renovable.

- d) Se han mostrado las ventajas e inconvenientes (obtención, transporte y utilización) de las fuentes de energía renovables y no renovables, utilizando las TIC.
- e) Se han aplicado cambios de unidades de la energía.
- f) Se han mostrado en diferentes sistemas la conservación de la energía.
- g) Se han descrito procesos relacionados con el mantenimiento del organismo y de la vida en los que se aprecia claramente el papel de la energía.

6. Localiza las estructuras anatómicas básica discriminando los sistemas o aparatos a los que pertenecen y asociándolos a las funciones que producen en el organismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y descrito los órganos que configuran el cuerpo humano, y se les ha asociado al sistema o aparato correspondiente.
- b) Se ha relacionado cada órgano, sistema y aparato a su función y se han reseñado sus asociaciones.
- c) Se ha descrito la fisiología del proceso de nutrición.
- d) Se ha detallado la fisiología del proceso de excreción.
- e) Se ha descrito la fisiología del proceso de reproducción.
- f) Se ha detallado cómo funciona el proceso de relación.
- g) Se han utilizado herramientas informáticas describir adecuadamente los aparatos y sistemas.

7. Diferencia la salud de la enfermedad, relacionando los hábitos de vida con las enfermedades más frecuentes reconociendo los principios básicos de defensa contra las mismas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado situaciones de salud y de enfermedad para las personas.
- b) Se han descrito los mecanismos encargados de la defensa del organismo.
- c) Se han identificado y clasificado las enfermedades infecciosas y no infecciosas más comunes en la población, y reconocido sus causas, la prevención y los tratamientos.
- d) Se han relacionado los agentes que causan las enfermedades infecciosas habituales con el contagio producido.
- e) Se ha entendido la acción de las vacunas, antibióticos y otras aportaciones de la ciencia médica para el tratamiento y prevención de enfermedades infecciosas.
- f) Se ha reconocido el papel que tienen las campañas de vacunación en la prevención de enfermedades infecciosas describir adecuadamente los aparatos y sistemas.
- g) Se ha descrito el tipo de donaciones que existen y los problemas que se producen en los trasplantes.
- h) Se han reconocido situaciones de riesgo para la salud relacionadas con su entorno profesional más cercano.

- i) Se han diseñado pautas de hábitos saludables relacionados con situaciones cotidianas.

8. Elabora menús y dietas equilibradas sencillas diferenciando los nutrientes que contienen y adaptándolos a los distintos parámetros corporales y a situaciones diversas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha discriminado entre el proceso de nutrición y el de alimentación.
- b) Se han diferenciado los nutrientes necesarios para el mantenimiento de la salud.
- c) Se ha reconocido la importancia de una buena alimentación y del ejercicio físico en el cuidado del cuerpo humano.
- d) Se han relacionado las dietas con la salud, diferenciando entre las necesarias para el mantenimiento de la salud y las que pueden conducir a un menoscabo de la misma.
- e) Se ha realizado el cálculo sobre balances calóricos en situaciones habituales de su entorno.
- f) Se ha calculado el metabolismo basal y sus resultados se ha representado en un diagrama, estableciendo comparaciones y conclusiones.
- g) Se han elaborado menús para situaciones concretas, investigando en la red las propiedades de los alimentos.

9. Resuelve situaciones cotidianas, utilizando expresiones algebraicas sencillas y aplicando los métodos de resolución más adecuados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han concretado propiedades o relaciones de situaciones sencillas mediante expresiones algebraicas.
- b) Se han simplificado expresiones algebraicas sencillas utilizando métodos de desarrollo y factorización.
- c) Se ha conseguido resolver problemas de la vida cotidiana en los que se precise el planteamiento y resolución de ecuaciones de primer grado.
- d) Se han resuelto problemas sencillos utilizando el método gráficos y las TIC.

Duración: 90 horas.

Contenidos básicos.

Resolución de problemas mediante operaciones básicas:

- Reconocimiento y diferenciación de los distintos tipos de números.
- Representación en la recta real.
- Utilización de la jerarquía de las operaciones
- Interpretación y utilización de los números reales y las operaciones en diferentes contextos.
- Proporcionalidad directa e inversa.
- Los porcentajes en la economía.

Reconocimiento de materiales e instalaciones de laboratorio:

- Normas generales de trabajo en el laboratorio.
- Material de laboratorio. Tipos y utilidad de los mismos.
- Normas de seguridad.

Identificación de las formas de la materia:

- Unidades de longitud.
- Unidades de capacidad.
- Unidades de masa.
- Materia. Propiedades de la materia.
- Sistemas materiales homogéneos y heterogéneos.
- Naturaleza corpuscular de la materia.
- Clasificación de la materia según su estado de agregación y composición.
- Cambios de estado de la materia.

Separación de mezclas y sustancias:

- Diferencia entre sustancias puras y mezclas.
- Técnicas básicas de separación de mezclas.
- Clasificación de las sustancias puras. Tabla periódica.
- Diferencia entre elementos y compuestos.
- Diferencia entre mezclas y compuestos.
- Materiales relacionados con el perfil profesional.

Reconocimiento de la energía en los procesos naturales:

- Manifestaciones de la energía en la naturaleza.
- La energía en la vida cotidiana.
- Distintos tipos de energía.
- Transformación de la energía.
- Energía, calor y temperatura. Unidades.
- Fuentes de energía renovables y no renovables.

Localización de estructuras anatómicas básicas:

- Niveles de organización de la materia viva.
- Proceso de nutrición.
- Proceso de excreción.
- Proceso de relación.
- Proceso de reproducción.

Diferenciación entre salud y enfermedad:

- La salud y la enfermedad.
- El sistema inmunitario.

- Higiene y prevención de enfermedades.
- Enfermedades infecciosas y no infecciosas.
- Las vacunas.
- Trasplantes y donaciones.
- Enfermedades de transmisión sexual. Prevención.
- La salud mental: prevención de drogodependencias y de trastornos alimentarios.

Elaboración de menús y dietas:

- Alimentos y nutrientes.
- Alimentación y salud.
- Dietas y elaboración de las mismas.
- Reconocimiento de nutrientes presentes en ciertos alimentos, discriminación de los mismos.

Resolución de ecuaciones sencillas:

- Progresiones aritméticas y geométricas.
- Traducción de situaciones del lenguaje verbal al algebraico.
- Transformación de expresiones algebraicas.
- Desarrollo y factorización de expresiones algebraicas.
- Resolución de ecuaciones de primer grado con una incógnita.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias para el aprendizaje permanente y contiene la formación para que el alumno sea consciente tanto de su propia persona como del medio que le rodea.

Los contenidos de este módulo contribuyen a afianzar y aplicar hábitos saludables en todos los aspectos de su vida cotidiana.

Asimismo utilizan el lenguaje operacional de las matemáticas en la resolución de problemas de distinta índole, aplicados a cualquier situación, ya sea en su vida cotidiana como en su vida laboral.

La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo que integra a ciencias como las matemáticas, química, biología y geología se enfocará a los conceptos principales y principios de las ciencias, involucrando a los estudiantes en la solución de problemas sencillos y otras tareas significativas, y les permita trabajar de manera autónoma para construir su propio aprendizaje y culminar en resultados reales generados por ellos mismos.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo k), l), m), n) y ñ); y, las competencias profesionales, personales y sociales k), l), m) y n) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias r), s), t), u), v), w) y x) que

se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La utilización de los números y sus operaciones para resolver problemas.
- El reconocimiento de las formas de la materia.
- El reconocimiento y uso de material de laboratorio básico.
- La identificación y localización de las estructuras anatómicas.
- La realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.
- La importancia de la alimentación para una vida saludable.
- La resolución de problemas, tanto en el ámbito científico como cotidiano.

Módulo: Ciencias aplicadas II.
Código: 3010.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Resuelve situaciones cotidianas aplicando los métodos de resolución de ecuaciones y sistemas y valorando la precisión, simplicidad y utilidad del lenguaje algebraico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado identidades notables en las operaciones con polinomios
- b) Se han obtenido valores numéricos a partir de una expresión algebraica.
- c) Se han resuelto ecuaciones de primer y segundo grado sencillas de modo algebraico y gráfico.
- d) Se han resuelto problemas cotidianos y de otras áreas de conocimiento mediante ecuaciones y sistemas.
- e) Se ha valorado la precisión, simplicidad y utilidad del lenguaje algebraico para representar situaciones planteadas en la vida real.

2. Resuelve problemas sencillos de diversa índole, a través de su análisis contrastado y aplicando las fases del método científico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han planteado hipótesis sencillas, a partir de observaciones directas o indirectas recopiladas por distintos medios.
- b) Se han analizado las diversas hipótesis y se ha emitido una primera aproximación a su explicación.
- c) Se han planificado métodos y procedimientos experimentales sencillos de diversa índole para refutar o no su hipótesis.
- d) Se ha trabajado en equipo en el planteamiento de la solución.
- e) Se han recopilado los resultados de los ensayos de verificación y plasmado en un documento de forma coherente.

- f) Se ha defendido el resultado con argumentaciones y pruebas las verificaciones o refutaciones de las hipótesis emitidas.

3. Realiza medidas directas e indirectas de figuras geométricas presentes en contextos reales, utilizando los instrumentos, las fórmulas y las técnicas necesarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado instrumentos apropiados para medir ángulos, longitudes, áreas y volúmenes de cuerpos y figuras geométricas interpretando las escalas de medida.
- b) Se han utilizado distintas estrategias (semejanzas, descomposición en figuras más sencillas, entre otros) para estimar o calcular medidas indirectas en el mundo físico.
- c) Se han utilizado las fórmulas para calcular perímetros, áreas y volúmenes y se han asignado las unidades correctas.
- d) Se ha trabajado en equipo en la obtención de medidas.
- e) Se han utilizado las TIC para representar distintas figuras.

4. Interpreta gráficas de dos magnitudes calculando los parámetros significativos de las mismas y relacionándolo con funciones matemáticas elementales y los principales valores estadísticos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha expresado la ecuación de la recta de diversas formas.
- b) Se ha representado gráficamente la función cuadrática aplicando métodos sencillos para su representación.
- c) Se ha representado gráficamente la función inversa.
- d) Se ha representado gráficamente la función exponencial.
- e) Se ha extraído información de gráficas que representen los distintos tipos de funciones asociadas a situaciones reales.
- f) Se ha utilizado el vocabulario adecuado para la descripción de situaciones relacionadas con el azar y la estadística.
- g) Se han elaborado e interpretado tablas y gráficos estadísticos.
- h) Se han analizado características de la distribución estadística obteniendo medidas de centralización y dispersión.
- i) Se han aplicado las propiedades de los sucesos y la probabilidad.
- j) Se han resuelto problemas cotidianos mediante cálculos de probabilidad sencillos.

5. Aplica técnicas físicas o químicas, utilizando el material necesario, para la realización de prácticas de laboratorio sencillas, midiendo las magnitudes implicadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad del material básico utilizado en un laboratorio.

- b) Se han identificado y medido magnitudes básicas, entre otras, masa, peso, volumen, densidad, temperatura.
- c) Se han identificado distintos tipos de biomoléculas presentes en materiales orgánicos.
- d) Se ha descrito la célula y tejidos animales y vegetales mediante su observación a través de instrumentos ópticos.
- e) Se han elaborado informes de ensayos en los que se incluye el procedimiento seguido, los resultados obtenidos y las conclusiones finales.

6. Reconoce las reacciones químicas que se producen en los procesos biológicos y en la industria argumentando su importancia en la vida cotidiana y describiendo los cambios que se producen.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado reacciones químicas principales de la vida cotidiana, la naturaleza y la industria.
- b) Se han descrito las manifestaciones de reacciones químicas.
- c) Se han descrito los componentes principales de una reacción química y la intervención de la energía en la misma.
- d) Se han reconocido algunas reacciones químicas tipo, como combustión, oxidación, descomposición, neutralización, síntesis, aeróbica, anaeróbica.
- e) Se han identificado los componentes y el proceso de reacciones químicas sencillas mediante ensayos de laboratorio.
- f) Se han elaborado informes utilizando las TIC sobre las industrias más relevantes: alimentarias, cosmética, reciclaje, describiendo de forma sencilla los procesos que tienen lugar en las mismas.

7. Identifica aspectos positivos y negativos del uso de la energía nuclear describiendo los efectos de la contaminación generada en su aplicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado efectos positivos y negativos del uso de la energía nuclear.
- b) Se ha diferenciado el proceso de fusión y fisión nuclear.
- c) Se han identificado algunos problemas sobre vertidos nucleares producto de catástrofes naturales o de mala gestión y mantenimiento de las centrales nucleares.
- d) Se ha argumentado sobre la problemática de los residuos nucleares.
- e) Se ha trabajado en equipo y utilizado las TIC.

8. Identifica los cambios que se producen en el planeta tierra argumentando sus causas y teniendo en cuenta las diferencias que existen entre relieve y paisaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los agentes geológicos externos y cuál es su acción sobre el relieve.

- b) Se han diferenciado los tipos de meteorización e identificado sus consecuencias en el relieve.
- c) Se ha analizado el proceso de erosión, reconociendo los agentes geológicos externos que intervienen y las consecuencias en el relieve.
- d) Se ha descrito el proceso de transporte discriminando los agentes geológicos externos que intervienen y las consecuencias en el relieve.
- e) Se ha analizado el proceso de sedimentación discriminando los agentes geológicos externos que intervienen, las situaciones y las consecuencias en el relieve.

9. Categoriza los contaminantes atmosféricos principales identificando sus orígenes y relacionándolos con los efectos que producen.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los fenómenos de la contaminación atmosférica y los principales agentes causantes de la misma.
- b) Se ha investigado sobre el fenómeno de la lluvia ácida, sus consecuencias inmediatas y futuras y como sería posible evitarla.
- c) Se ha descrito el efecto invernadero argumentando las causas que lo originan o contribuyen y las medidas para su minoración.
- d) Se ha descrito la problemática que ocasiona la pérdida paulatina de la capa de ozono, las consecuencias para la salud de las personas, el equilibrio de la hidrosfera y las poblaciones.

10. Identifica los contaminantes del agua relacionando su efecto en el medio ambiente con su tratamiento de depuración.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido y valorado el papel del agua en la existencia y supervivencia de la vida en el planeta.
- b) Se ha identificado el efecto nocivo que tienen para las poblaciones de seres vivos de la contaminación de los acuíferos.
- c) Se han identificado posibles contaminantes en muestras de agua de distinto origen, planificando y realizando ensayos de laboratorio.
- d) Se ha analizado los efectos producidos por la contaminación del agua y el uso responsable de la misma.

11. Contribuye al equilibrio medioambiental analizando y argumentando las líneas básicas sobre el desarrollo sostenible y proponiendo acciones para su mejora y conservación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado las implicaciones positivas de un desarrollo sostenible.
- b) Se han propuesto medidas elementales encaminadas a favorecer el desarrollo sostenible.
- c) Se han diseñado estrategias básicas para posibilitar el mantenimiento del medio ambiente.

- d) Se ha trabajado en equipo en la identificación de los objetivos para la mejora del medio ambiente.

12. Relaciona las fuerzas que aparecen en situaciones habituales con los efectos producidos teniendo en cuenta su contribución al movimiento o reposo de los objetos y las magnitudes puestas en juego.

Criterios de evaluación:

- a) Se han discriminado movimientos cotidianos en función de su trayectoria y de su celeridad.
- b) Se ha relacionado entre sí la distancia recorrida, la velocidad, el tiempo y la aceleración, expresándolas en unidades de uso habitual.
- c) Se han representado vectorialmente a determinadas magnitudes como la velocidad y la aceleración.
- d) Se han relacionado los parámetros que definen el movimiento rectilíneo uniforme utilizando las expresiones gráficas y matemáticas.
- e) Se han realizado cálculos sencillos de velocidades en movimientos con aceleración constante.
- f) Se ha descrito la relación causa-efecto en distintas situaciones, para encontrar la relación entre Fuerzas y movimientos.
- g) Se han aplicado las leyes de Newton en situaciones de la vida cotidiana.

13. Identifica los aspectos básicos de la producción, transporte y utilización de la energía eléctrica y los factores que intervienen en su consumo, describiendo los cambios producidos y las magnitudes y valores característicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y manejado las magnitudes físicas básicas a tener en cuenta en el consumo de electricidad en la vida cotidiana.
- b) Se han analizado los hábitos de consumo y ahorro eléctrico y establecido líneas de mejora en los mismos.
- c) Se han clasificado las centrales eléctricas y descrito la transformación energética en las mismas.
- d) Se han analizado las ventajas y desventajas de las distintas centrales eléctricas.
- e) Se han descrito básicamente las etapas de la distribución de la energía eléctrica desde su génesis al usuario.
- f) Se trabajado en equipo en la recopilación de información sobre centrales eléctricas en España.

Duración: 90 horas.

Contenidos básicos.

Resolución de ecuaciones y sistemas en situaciones cotidianas:

- Transformación de expresiones algebraicas.
- Obtención de valores numéricos en fórmulas.

- Polinomios: raíces y factorización.
- Resolución algebraica y gráfica de ecuaciones de primer y segundo grado.
- Resolución de sistemas sencillos.

Resolución de problemas sencillos:

- El método científico.
- Fases del método científico.
- Aplicación del método científico a situaciones sencillas.

Realización de medidas en figuras geométricas:

- Puntos y rectas.
- Rectas secantes y paralelas.
- Polígonos: descripción de sus elementos y clasificación.
- Ángulo: medida.
- Semejanza de triángulos.
- Circunferencia y sus elementos: cálculo de la longitud.

Interpretación de gráficos:

- Interpretación de un fenómeno descrito mediante un enunciado, tabla, gráfica o expresión analítica.
- Funciones lineales. Funciones cuadráticas.
- Estadística y cálculo de probabilidad.
- Uso de aplicaciones informáticas para la representación, simulación y análisis de la gráfica de una función.

Aplicación de técnicas físicas o químicas:

- Material básico en el laboratorio.
- Normas de trabajo en el laboratorio.
- Normas para realizar informes del trabajo en el laboratorio.
- Medida de magnitudes fundamentales.
- Reconocimiento de biomoléculas orgánica e inorgánicas.
- Microscopio óptico y lupa binocular. Fundamentos ópticos de los mismos y manejo. Utilización.

Reconocimiento de reacciones químicas cotidianas:

- Reacción química.
- Condiciones de producción de las reacciones químicas: Intervención de energía.
- Reacciones químicas en distintos ámbitos de la vida cotidiana.
- Reacciones químicas básicas.

Identificación de aspectos relativos a la contaminación nuclear:

- Origen de la energía nuclear.

- Tipos de procesos para la obtención y uso de la energía nuclear.
- Gestión de los residuos radiactivos provenientes de las centrales nucleares.

Identificación de los cambios en el relieve y paisaje de la tierra:

- Agentes geológicos externos.
- Relieve y paisaje.
- Factores que influyen en el relieve y en el paisaje.
- Acción de los agentes geológicos externos: meteorización, erosión, transporte y sedimentación.
- Identificación de los resultados de la acción de los agentes geológicos.

Categorización de contaminantes principales:

- Contaminación.
- Contaminación atmosférica: causas y efectos.
- La lluvia ácida.
- El efecto invernadero.
- La destrucción de la capa de ozono.

Identificación de contaminantes del agua:

- El agua: factor esencial para la vida en el planeta.
- Contaminación del agua: causas, elementos causantes.
- Tratamientos de potabilización.
- Depuración de aguas residuales.
- Métodos de almacenamiento del agua proveniente de los deshielos, descargas fluviales y lluvia.

Equilibrio medioambiental y desarrollo sostenible:

- Concepto y aplicaciones del desarrollo sostenible.
- Factores que inciden sobre la conservación del medio ambiente.

Relación de las fuerzas sobre el estado de reposo y movimientos de cuerpos:

- Clasificación de los movimientos según su trayectoria.
- Velocidad y aceleración. Unidades.
- Magnitudes escalares y vectoriales.
- Movimiento rectilíneo uniforme características. Interpretación gráfica.
- Fuerza: Resultado de una interacción.
- Representación de fuerzas aplicadas a un sólido en situaciones habituales. Resultante.

Producción y utilización de la energía eléctrica:

- Electricidad y desarrollo tecnológico.
- Materia y electricidad.

- Magnitudes básicas manejadas en el consumo de electricidad: energía y potencia. Aplicaciones en el entorno del alumno.
- Hábitos de consumo y ahorro de electricidad.
- Sistemas de producción de energía eléctrica.
- Transporte y distribución de la energía eléctrica. Etapas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias para el aprendizaje permanente y contiene la formación para que utilizando los pasos del razonamiento científico, básicamente la observación y la experimentación los alumnos aprendan a interpretar fenómenos naturales.

Del mismo modo puedan afianzar y aplicar hábitos saludables en todos los aspectos de su vida cotidiana.

Igualmente se les forma para que utilicen el lenguaje operacional de las matemáticas en la resolución de problemas de distinta índole, aplicados a cualquier situación, ya sea en su vida cotidiana como en su vida laboral.

La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo que integra a ciencias como las matemáticas, física y química, biología y geología se enfocará a los conceptos principales y principios de las ciencias, involucrando a los estudiantes en la solución de problemas y otras tareas significativas, y les permita trabajar de manera autónoma para construir su propio aprendizaje y culminar en resultados reales generados por ellos mismos.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo k), l), m), n) y ñ); y, las competencias profesionales, personales y sociales k), l), m) y n) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias r), s), t), u), v), w) y x) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La resolución de problemas, tanto en el ámbito científico como cotidiano.
- La interpretación de gráficos y curvas.
- La aplicación cuando proceda del método científico.
- La valoración del medio ambiente y la influencia de los contaminantes.
- Las características de la energía nuclear.
- La aplicación de procedimientos físicos y químicos elementales.
- La realización de ejercicios de expresión oral.
- La representación de fuerzas.
- Los cuidados básicos de la piel.
- La prevención de enfermedades.

Módulo Profesional: Comunicación y sociedad I.
Código: 3011.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Valora la evolución histórica de las sociedades prehistóricas y de la Edad Antigua y sus relaciones con los paisajes naturales, analizando los factores y elementos implicados, y desarrollando actitudes y valores de aprecio del patrimonio natural y artístico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito mediante el análisis de fuentes gráficas las principales características de un paisaje natural, reconociendo dichos elementos en el entorno más cercano.
- b) Se han explicado la ubicación, el desplazamiento y la adaptación al medio de los grupos humanos del periodo de la hominización hasta el dominio técnico de los metales de las principales culturas que lo ejemplifican.
- c) Se han relacionado las características de los hitos artísticos más significativos del periodo prehistórico con la organización social y el cuerpo de creencias, valorando sus diferencias con las sociedades actuales.
- d) Se ha valorado la pervivencia de estas sociedades en las sociedades actuales, comparado sus principales características.
- e) Se han discriminado las principales características que requiere el análisis de las obras arquitectónicas y escultóricas mediante ejemplos arquetípicos, diferenciando estilos canónicos.
- f) Se ha juzgado el impacto de las primeras sociedades humanas en el paisaje natural, analizando las características de las ciudades antiguas y su evolución en la actualidad.
- g) Se ha analizado la pervivencia en la Península Ibérica y los territorios extrapeninsulares españoles de las sociedades prehistóricas y de la Edad Antigua.
- h) Se han elaborado instrumentos sencillos de recogida de información mediante estrategias de composición protocolizadas, utilizando tecnologías de la información y la comunicación.
- i) Se han desarrollado comportamientos acordes con el desarrollo del propio esfuerzo y el trabajo colaborativo.

2. Valora la construcción del espacio europeo hasta las primeras transformaciones industriales y sociedades agrarias, analizando sus características principales y valorando su pervivencia en la sociedad actual y en el entorno inmediato.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la transformación del mundo antiguo al medieval, analizando la evolución del espacio europeo, sus relaciones con el espacio extraeuropeo y las características más significativas de las sociedades medievales.

- b) Se han valorado las características de los paisajes agrarios medievales y su pervivencia en las sociedades actuales, identificando sus elementos principales.
- c) Se han valorado las consecuencias de la construcción de los imperios coloniales en América en las culturas autóctonas y en la europea.
- d) Se ha analizado el modelo político y social de la monarquía absoluta durante la Edad Moderna en las principales potencias europeas.
- e) Se han valorado los indicadores demográficos básicos de las transformaciones en la población europea durante el periodo analizado.
- f) Se han descrito las principales características del análisis de las obras pictóricas a través del estudio de ejemplos arquetípicos de las escuelas y estilos que se suceden en Europa desde el Renacimiento hasta la irrupción de las vanguardias históricas.
- g) Se ha analizado la evolución del sector o de los sectores productivos propios del perfil del título, analizando sus transformaciones y principales hitos de evolución en sus sistemas organizativos y tecnológicos.
- h) Se han elaborado instrumentos sencillos de recogida de información mediante estrategias de composición protocolizadas, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- i) Se han desarrollado comportamientos acordes con el desarrollo del propio esfuerzo y el trabajo en equipo.

3. Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información oral en lengua castellana, aplicando los principios de la escucha activa, estrategias sencillas de composición y las normas lingüísticas básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la estructura de textos orales procedentes de los medios de comunicación de actualidad, identificando sus características principales.
- b) Se han aplicado las habilidades básicas para realizar una escucha activa, identificando el sentido global y contenidos específicos de un mensaje oral.
- c) Se ha realizado un buen uso de los elementos de comunicación no verbal en las argumentaciones y exposiciones.
- d) Se han analizado los usos y niveles de la lengua y las normas lingüísticas en la comprensión y composición de mensajes orales, valorando y revisando los usos discriminatorios, específicamente en las relaciones de género.
- e) Se ha utilizado la terminología gramatical apropiada en la comprensión de las actividades gramaticales propuestas y en la resolución de las mismas.

4. Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información escrita en lengua castellana, aplicando estrategias de lectura comprensiva y aplicando estrategias de análisis, síntesis y clasificación de forma estructurada y progresiva a la composición autónoma de textos breves seleccionados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado y analizado las características principales de los tipos en relación con su idoneidad para el trabajo que desea realizar.

- b) Se han utilizado herramientas de búsqueda diversas en la comprensión de un texto escrito, aplicando estrategias de reinterpretación de contenidos.
- c) Se han aplicado, de forma sistemática, estrategias de lectura comprensiva en la comprensión de los textos, extrayendo conclusiones para su aplicación en las actividades de aprendizaje y reconociendo posibles usos discriminatorios desde la perspectiva de género.
- d) Se ha resumido el contenido de un texto escrito, extrayendo la idea principal, las secundarias y el propósito comunicativo, revisando y reformulando las conclusiones obtenidas.
- e) Se ha analizado la estructura de distintos textos escritos de utilización diaria, reconociendo usos y niveles de la lengua y pautas de elaboración.
- f) Se han aplicado las principales normas gramaticales y ortográficas en la redacción de textos de modo que el texto final resulte claro y preciso.
- g) Se han desarrollado pautas sistemáticas en la elaboración de textos escritos que permitan la valoración de los aprendizajes desarrollados y la reformulación de las necesidades de aprendizaje para mejorar la comunicación escrita.
- h) Se han observado pautas de presentación de trabajos escritos teniendo en cuenta el contenido, el formato y el público destinatario, utilizando un vocabulario adecuado al contexto.
- i) Se han resuelto actividades de comprensión y análisis de las estructuras gramaticales, comprobando la validez de las inferencias realizadas.

5. Realiza la lectura de textos literarios representativos de la Literatura en lengua castellana anteriores al siglo XIX, generando criterios estéticos para la construcción del gusto personal.

Criterios de evaluación:

- a) Se han contrastado las etapas de evolución de la literatura en lengua castellana en el periodo considerado y reconociendo las obras mayores más representativas.
- b) Se ha valorado la estructura y el uso del lenguaje de una lectura personal de una obra literaria adecuada al nivel, situándola en su contexto y utilizando instrumentos protocolizados de recogida de información.
- c) Se han expresado opiniones personales razonadas sobre los aspectos más apreciados y menos apreciados de una obra y sobre la implicación entre su contenido y las propias experiencias vitales.
- d) Se han aplicado estrategias para la comprensión de textos literarios, teniendo en cuenta de los temas y motivos básicos.
- e) Se ha presentado información sobre periodos, autores y obras de la literatura en lengua castellana a partir de textos literarios.

6. Utiliza estrategias para comunicar información oral en lengua inglesa, elaborando presentaciones orales de poca extensión, bien estructuradas, relativas a situaciones habituales de comunicación cotidiana y frecuente de ámbito personal o profesional.

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado las estrategias de escucha activa para la comprensión precisa de los mensajes recibidos.
- b) Se ha identificado la intención comunicativa básica de mensajes directos o recibidos mediante formatos electrónicos, valorando las situaciones de comunicación y sus implicaciones en el uso del vocabulario empleado.
- c) Se ha identificado el sentido global del texto oral que presenta la información de forma secuenciada y progresiva en situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible.
- d) Se han identificado rasgos fonéticos y de entonación comunes y evidentes que ayudan a entender el sentido general del mensaje.
- e) Se han realizado presentaciones orales breves de textos descriptivos, narrativos e instructivos, de ámbito personal o profesional, de acuerdo con un guión sencillo, aplicando la estructura de cada tipo de texto y utilizando, en su caso, medios informáticos.
- f) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases y palabras de situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible según el propósito comunicativo del texto.
- g) Se ha expresado con cierta claridad, usando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas frecuentes.
- h) Se ha mostrado una actitud reflexiva y acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.
- i) Se han identificado las normas de relación social básicas y estandarizadas de los países donde se habla la lengua extranjera.
- j) Se han identificado las costumbres o actividades cotidianas de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

7. Participa en conversaciones en lengua inglesa utilizando un lenguaje sencillo y claro en situaciones habituales frecuentes del ámbito personal o profesional, activando estrategias de comunicación básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha dialogado, de forma dirigida y siguiendo un guión bien estructurado utilizando un repertorio memorizado de modelos de oraciones y conversaciones breves y básicas, sobre situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible.
- b) Se ha mantenido la interacción utilizando estrategias de comunicación sencillas para mostrar el interés y la comprensión.
- c) Se han utilizado estrategias básicas de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera.
- d) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso lineales, según el propósito comunicativo del texto.
- e) Se ha expresado con cierta claridad, utilizando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas frecuentes.

8. Elabora textos escritos en lengua inglesa, breves y sencillos de situaciones de comunicación habituales y frecuentes del ámbito personal o profesional,

aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias estructuradas de composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha leído de forma comprensiva el texto, reconociendo sus rasgos básicos y su contenido global.
- b) Se han identificado las ideas fundamentales y la intención comunicativa básica del texto.
- c) Se han identificado estructuras gramaticales básicas y un repertorio limitado de expresiones, frases y palabras y marcadores de discurso lineales, en situaciones habituales frecuentes, de contenido muy predecible.
- d) Se han completado y reorganizado frases y oraciones, atendiendo al propósito comunicativo, a normas gramaticales básicas.
- e) Se ha elaborado textos breves, adecuados a un propósito comunicativo, siguiendo modelos estructurados.
- f) Se ha utilizado el léxico esencial apropiado a situaciones frecuentes y al contexto del ámbito personal o profesional.
- g) Se ha mostrado interés por la buena presentación de los textos escritos, respetado las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas y siguiendo sencillas pautas de revisión.
- h) Se han utilizado diccionarios impresos y online y correctores ortográficos de los procesadores de textos en la composición de los mismos.
- i) Se ha mostrado una actitud reflexiva y acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.

Duración: 120 horas.

Contenidos básicos.

Valoración de las sociedades prehistóricas y antiguas y su relación con el medio natural:

- Los paisajes naturales. Aspectos generales y locales.
- Las sociedades prehistóricas.
- El nacimiento de las ciudades.
 - o El hábitat urbano y su evolución.
 - o Gráficos de representación urbana.
 - o Las sociedades urbanas antiguas.
 - o La cultura griega: extensión, rasgos e hitos principales.
 - o Características esenciales del arte griego.
 - o La cultura romana.
 - o Características esenciales del arte romano.
- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
 - o Recursos básicos: guiones, esquemas y resúmenes, entre otros.
 - o Herramientas sencillas de localización cronológica.
 - o Vocabulario seleccionado y específico.

Valoración de la creación del espacio europeo en las edades media y moderna:

- La Europa medieval.
 - o Pervivencia de usos y costumbres. El espacio agrario y sus características.
 - o El contacto con otras culturas.
- La Europa de las Monarquías absolutas.
 - o Las grandes monarquías europeas: ubicación y evolución sobre el mapa en el contexto europeo.
 - o La monarquía absoluta en España.
 - o Evolución del sector productivo durante el periodo.
- La colonización de América.
- Estudio de la población.
 - o Evolución demográfica del espacio europeo.
 - o Comentario de gráficas de población: pautas e instrumentos básicos.
- La evolución del arte europeo de las épocas medieval y moderna.
 - o Pautas básicas para el comentario de obras pictóricas.
- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
 - o Recursos básicos: resúmenes, fichas temáticas, biografías, hojas de cálculo o similares, elaboración, entre otros.
 - o Vocabulario específico.

Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana:

- Textos orales.
- Aplicación de escucha activa en la comprensión de textos orales.
- Pautas para evitar la disrupción en situaciones de comunicación oral.
- El intercambio comunicativo.
 - o Elementos extralingüísticos de la comunicación oral.
 - o Usos orales informales y formales de la lengua.
 - o Adecuación al contexto comunicativo.
- Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral. Organización de la frase: estructuras gramaticales básicas.
- Composiciones orales.
 - o Exposiciones orales sencillas sobre hechos de la actualidad.
 - o Presentaciones orales sencilla.
 - o Uso de medios de apoyo: audiovisuales y TIC.

Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana:

- Tipos de textos. Características de textos de propios de la vida cotidiana y profesional.
- Estrategias de lectura: elementos textuales.
- Pautas para la utilización de diccionarios diversos.
- Estrategias básicas en el proceso de composición escrita.
- Presentación de textos escritos en distintos soportes.
 - o Aplicación de las normas gramaticales.
 - o Aplicación de las normas ortográficas.
- Textos escritos.
 - o Principales conectores textuales.

- Aspectos básicos de las formas verbales en los textos, con especial atención a los valores aspectuales de perífrasis verbales.
- Función subordinada, sustantiva, adjetiva y adverbial del verbo.
- Sintaxis: enunciado, frase y oración; sujeto y predicado; complemento directo, indirecto, de régimen, circunstancial, agente y atributo.

Lectura de textos literarios en lengua castellana anteriores al siglo XIX:

- Pautas para la lectura de fragmentos literarios.
- Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra literaria.
- Características estilísticas y temáticas de la literatura en lengua castellana a partir de la Edad Media hasta el siglo XVIII.
- La narrativa. Temas y estilos recurrentes según la época literaria.
- Lectura e interpretación de poemas. Temas y estilos recurrentes según la época literaria.
- El teatro. Temas y estilos según la época literaria.

Comprensión y producción de textos orales básicos en lengua inglesa:

- Ideas principales en llamadas, mensajes, órdenes e indicaciones muy claras.
- Descripción general de personas, lugares, objetos (del ámbito profesional y del público).
- Narración sobre situaciones habituales y frecuentes del momento presente, pasado y del futuro.
- Léxico frecuente, expresiones y frases sencillas para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas del entorno personal o profesional.
- Recursos gramaticales:
 - Tiempos y formas verbales en presente, pasado; verbos principales, modales y auxiliares. Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales y frecuentes.
 - Elementos lingüísticos fundamentales.
 - Marcadores del discurso para iniciar, ordenar y finalizar.
- Pronunciación de fonemas o grupos fónicos de carácter básico que presenten mayor dificultad.
- Uso de registros adecuados en las relaciones sociales.
- Estrategias fundamentales de comprensión y escucha activa.

Participación en conversaciones en lengua inglesa:

- Estrategias de comprensión y escucha activa para iniciar, mantener y terminar la interacción.

Elaboración de mensajes y textos sencillos en lengua inglesa:

- Comprensión de la información global y la idea principal de textos básicos cotidianos, de ámbito personal o profesional.

- Léxico frecuente para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas, sencillas del ámbito personal o profesional.
- Composición de textos escritos muy breves, sencillos y bien estructurados.
- Recursos gramaticales:
 - o Tiempos y formas verbales. Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad.
 - o Estructuras gramaticales básicas.
 - o Funciones comunicativas más habituales del ámbito personal o profesional en medios escritos.
- Elementos lingüísticos fundamentales atendiendo a los tipos de textos, contextos y propósitos comunicativos.
- Propiedades básicas del texto.
- Estrategias y técnicas de comprensión lectora.
- Estrategias de planificación y de corrección.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias para el aprendizaje permanente y contiene la formación para que las alumnas y los alumnos sean capaces de reconocer las características básicas de los fenómenos relacionados con la actividad humana y mejorar sus habilidades comunicativas.

La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo que integra conocimientos básicos relativos a ciencias sociales, lengua castellana y literatura y lengua inglesa, estará enfocada al uso de herramientas básicas del análisis textual, la elaboración de información estructurada tanto oral como escrita, la localización de espacio-temporal de los fenómenos sociales y culturales y el respeto a la diversidad de creencias y a pautas de relación cotidiana en distintas sociedades y grupos humanos, involucrando a los estudiantes en tareas significativas que les permita trabajar de manera autónoma y en equipo.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo ñ), o), p), q), r) y s); y, las competencias profesionales, personales y sociales n), ñ), o), p) y q) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias r), s), t), u), v), w) y x) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo estarán orientada hacia:

- La concreción de un plan personalizado de formación que tenga como objetivo lograr la integración del alumno en las situaciones de aprendizaje propuestas, mediante la aplicación de estrategias motivadoras.
- La potenciación de la autonomía en la ejecución de las actividades y en la gestión de su tiempo de aprendizaje en el ámbito de las competencias y contenidos del ámbito sociolingüístico.
- La realización de dinámicas sobre el desarrollo de habilidades sociales que favorezcan el asentamiento de hábitos de disciplina y de trabajo individual y en equipo.

- La utilización de estrategias, recursos y fuentes de información a su alcance, fomentando el uso de las TIC, que contribuyan a la reflexión sobre la valoración de la información necesaria para construir explicaciones estructuradas de la realidad que le rodea.
- La utilización de métodos globalizadores (proyectos, centros de interés, entre otros) que permitan la integración del alumnado en las actividades de aprendizaje, concretada en una metodología de trabajo que los relacione con la actualidad.
- La programación de actividades que se relacionen, siempre que sea posible, con capacidades que se deriven del perfil profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo en relación con las Ciencias Sociales están relacionadas con:

- La integración motivadora de saberes que le permitan analizar y valorar la diversidad de las sociedades humanas.
- La utilización de recursos y fuentes de información a su alcance para organizar la información que extraiga para favorecer su integración en el trabajo educativo.
- El reconocimiento de la huella del pasado en la vida diaria mediante la apreciación de la diversidad de los grupos humanos y sus logros a lo largo del tiempo.
- La valoración de los problemas de su entorno a partir del análisis de la información disponible, la formulación de explicaciones justificadas y la reflexión sobre su actuación ante las mismas en situaciones de aprendizaje pautadas.
- La potenciación de las capacidades de observación y criterios de disfrute de las expresiones artísticas mediante el análisis pautado de producciones artísticas arquetípicas, apreciando sus valores estéticos y temáticos.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo en relación con el aprendizaje de las lenguas están relacionadas con:

- La utilización de la lengua tanto en la interpretación y elaboración de mensajes orales y escritos sencillos, mediante su uso en distintos tipos de situaciones comunicativas y textuales de su entorno.
- La utilización de un vocabulario adecuado a las situaciones de su entorno que orientará la concreción de los contenidos, actividades y ejemplos utilizados en el módulo.
- La selección y ejecución de estrategias didácticas que faciliten el auto-aprendizaje y que incorporen el uso de la lengua en situaciones de comunicación lo más reales posibles, utilizando las posibilidades de las Tecnología de la Información y de la Comunicación (correo electrónico, SMS, internet, redes sociales, entre otras).
- La utilización de las técnicas de comunicación para potenciar el trabajo en equipo que les permita integrarse en las actividades educativas con garantía de éxito.

- La apreciación de la variedad cultural y de costumbres presentes en su entorno, poniéndola en relación con las necesidades derivadas del uso de la lengua con distintos hablantes.
- El desarrollo de hábitos de lectura que les permitan disfrutar de la producción literaria mediante el uso de textos seleccionados a sus necesidades y características.

Módulo Profesional: Comunicación y sociedad II.
Código: 3012.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Infiere las características esenciales de las sociedades contemporáneas a partir del estudio de su evolución histórica, analizando los rasgos básicos de su organización social, política y económica.

Criterios de evaluación:

- a) Se han discriminado las consecuencias para la organización de las sociedades actuales de las corrientes ideológicas que la han cimentado, situándolas en el tiempo y el espacio.
- b) Se ha valorado el modelo de relaciones económicas globalizado actual mediante el estudio de las transformaciones económicas producidas como consecuencia de las innovaciones tecnológicas y los sistemas organizativos de la actividad productiva.
- c) Se han categorizado las características de la organización social contemporánea, analizando la estructura y las relaciones sociales de la población actual y su evolución durante el periodo.
- d) Se ha examinado la evolución de las relaciones internacionales contemporáneas, elaborando explicaciones causales y consecutivas que permitan desarrollar opiniones propias sobre los conflictos actuales.
- e) Se ha valorado el proceso de unificación del espacio europeo, analizando su evolución, argumentando su influencia en las políticas nacionales de los países miembros de la Unión Europea.
- f) Se ha asociado la evolución de los acontecimientos históricos globales con la evolución histórica del Estado español, identificando sus fases de evolución, los principales conflictos y su situación actual.
- g) Se han identificado los rasgos esenciales del arte contemporáneo y su evolución hasta nuestros días, construyendo opiniones y criterios propios de orden estético.
- h) Se ha analizado la evolución del sector o de los sectores productivos propios del título, describiendo sus transformaciones y principales hitos de evolución en sus sistemas organizativos y tecnológicos.
- i) Se han elaborado instrumentos pautados de recogida y difusión de información que permitan la evaluación de los aprendizajes realizados, utilizando el vocabulario preciso.
- j) Se han desarrollado comportamientos acordes con el desarrollo del propio esfuerzo y el trabajo colaborativo.

2. Valora los principios básicos del sistema democrático analizando sus instituciones y las diferentes organizaciones políticas y económicas en que se manifiesta e infiriendo pautas de actuación para acomodar su comportamiento al cumplimiento de dichos principios.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los principios básicos de la Declaración Universal de Derechos Humanos y su situación en el mundo de hoy, valorando su implicación para la vida cotidiana.
- b) Se han analizado los principios rectores, las instituciones y normas de funcionamiento de las principales instituciones internacionales, juzgando su papel en los conflictos mundiales.
- c) Se ha valorado la importancia en la mediación y resolución de conflictos en la extensión del modelo democrático, desarrollando criterios propios y razonados para la resolución de los mismos.
- d) Se han juzgado los rasgos esenciales del modelo democrático español, valorando el contexto histórico de su desarrollo.
- e) Se ha valorado la implicación del principio de no discriminación en las relaciones personales y sociales del entorno próximo, juzgando comportamientos propios y ajenos e infiriendo pautas y acciones apropiadas para acomodar la actitud a los derechos y a las obligaciones que de él se derivan.
- f) Se ha elaborado información pautada y organizada para su utilización en situaciones de trabajo colaborativo y contraste de opiniones.

3. Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información oral en lengua castellana, aplicando los principios de la escucha activa, estrategias razonadas de composición y las normas lingüísticas correctas en cada caso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado las técnicas de la escucha activa en el análisis de mensajes orales procedentes de distintas fuentes.
- b) Se ha reconocido la intención comunicativa y la estructura temática de la comunicación oral, valorando posibles respuestas.
- c) Se ha realizado un uso correcto de los elementos de comunicación no verbal en las argumentaciones y exposiciones.
- d) Se han aplicado los usos y niveles de la lengua y las normas lingüísticas en la comprensión y composición de mensajes orales, valorando los usos discriminatorios.
- e) Se ha utilizado la terminología gramatical correcta en la comprensión de las actividades gramaticales propuestas y en la resolución de las mismas.

4. Utiliza estrategias comunicativas para comunicar información escrita en lengua castellana, aplicando estrategias de análisis, síntesis y clasificación de forma estructurada a la composición autónoma de textos de progresiva complejidad.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado y analizado las características principales de los tipos en relación con su adecuación para el trabajo que desea realizar.
- b) Se han utilizado técnicas de búsqueda diversas en la comprensión de un texto escrito, aplicando estrategias de reinterpretación de contenidos.
- c) Se han aplicado, de forma sistemática, estrategias de lectura comprensiva en la comprensión de los textos, reconociendo posibles usos discriminatorios.
- d) Se ha resumido el contenido de un texto escrito, extrayendo la idea principal, las secundarias y el propósito comunicativo, revisando y reformulando las conclusiones obtenidas.
- e) Se ha analizado la estructura de distintos textos escritos de uso académico o profesional, reconociendo usos y niveles de la lengua y pautas de elaboración.
- f) Se han aplicado las principales normas gramaticales y ortográficas en la redacción de textos de modo que el texto final resulte claro, preciso y adecuado al formato y al contexto comunicativo.
- g) Se han desarrollado pautas sistematizadas en la preparación de textos escritos que permitan mejorar la comunicación escrita.
- h) Se han observado pautas de presentación de trabajos escritos teniendo en cuenta el contenido, el formato y el público destinatario, utilizando un vocabulario correcto según las normas lingüísticas y los usos a que se destina.
- i) Se han resuelto actividades de comprensión y análisis de las estructuras gramaticales, comprobando la precisión y validez de las inferencias realizadas.

5. Interpreta textos literarios representativos de la Literatura en lengua castellana desde el siglo XIX hasta la actualidad, reconociendo la intención del autor y relacionándolo con su contexto histórico, sociocultural y literario.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los movimientos literarios en lengua castellana en el periodo considerado y reconociendo las obras más representativas.
- b) Se ha valorado la estructura y el uso del lenguaje de una lectura personal de obras adecuadas al nivel y situándola en su contexto y utilizando instrumentos pautados.
- c) Se han expresado opiniones personales fundamentadas sobre los aspectos apreciados en obras literarias.
- d) Se han aplicado estrategias de análisis de textos literarios, reconociendo los temas y motivos y elementos simbólicos y la funcionalidad de los recursos estilísticos más significativos.
- e) Se ha informado sobre un autor, una obra o un período de la literatura en lengua castellana, recogiendo en forma analítica la información correspondiente.

6. Utiliza estrategias para interpretar y comunicar información oral en lengua inglesa, aplicando los principios de la escucha activa y elaborando presentaciones orales de poca extensión, claras y estructuradas, relativas a temas y aspectos concretos, frecuentes y cotidianos, del ámbito personal y profesional.

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado de forma sistemática las estrategias de escucha activa para la comprensión global y específica de los mensajes recibidos, sin necesidad de entender todos los elementos del mismo.
- b) Se ha identificado la intención comunicativa de mensajes directos o empleando un repertorio limitado de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso estructuradores (de apertura, continuidad y cierre).
- c) Se ha identificado el sentido global y las ideas principales del texto oral y estructuras gramaticales básicas en oraciones sencillas de situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible y concreto.
- d) Se han identificado rasgos fonéticos y de entonación esenciales que ayudan a entender el sentido global y las ideas principales y secundarias del mensaje.
- e) Se han realizado composiciones y presentaciones orales breves de acuerdo con un guión estructurado, aplicando el formato y los rasgos propios de cada tipo de texto, de ámbito personal o profesional.
- f) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y marcadores de discurso para iniciar, enlazar, ordenar y finalizar el discurso, en situaciones habituales, frecuentes y aspectos concretos.
- g) Se ha expresado la información, usando una entonación y pronunciación razonables, aceptándose las pausas y pequeñas vacilaciones.
- h) Se ha mostrado una actitud reflexiva y crítica acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.
- i) Se han identificado las normas de relación social más frecuentes de los países donde se habla la lengua extranjera.
- j) Se han identificado las costumbres o actividades cotidianas de la comunidad y del lugar de trabajo donde se habla la lengua extranjera.
- k) Se han identificado las principales actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación habituales del ámbito profesional.

7. Mantiene conversaciones sencillas en lengua inglesa en situaciones habituales y concretas del ámbito personal y profesional, utilizando estrategias de comunicación básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha dialogado siguiendo un guión sobre temas y aspectos concretos y frecuentes del ámbito personal y profesional.
- b) Se ha escuchado y dialogado en interacciones sencillas, cotidianas de la vida profesional y personal, solicitando y proporcionando información con cierto detalle.

- c) Se ha mantenido la interacción utilizando diversas estrategias de comunicación esenciales para mostrar el interés y la comprensión.
- d) Se han utilizado estrategias de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera (parafrasear, lenguaje corporal, ayudas audio-visuales).
- e) Se han utilizado estructuras gramaticales y oraciones sencillas y un repertorio esencial, limitado, de expresiones, frases, palabras frecuentes, y marcadores de discurso lineales.
- f) Se ha expresado con cierta claridad, usando una entonación y pronunciación razonable y comprensible, aceptándose algunas pausas y vacilaciones.

8. Elabora textos breves y sencillos con cierto detalle en lengua inglesa, relativos a situaciones de comunicación habituales del ámbito personal y profesional, aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias sistemáticas de composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha leído el texto reconociendo los rasgos esenciales del género y su estructura, e interpretando su contenido global y específico, sin necesidad de entender todos los elementos del mismo.
- b) Se ha identificado la intención comunicativa básica del texto organizado de distinta manera.
- c) Se han identificado estructuras gramaticales y oraciones sencillas y un repertorio limitado de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso, básicos y lineales, en situaciones habituales frecuentes y concretas de contenido predecible.
- d) Se han completado frases, oraciones y textos sencillos, atendiendo al propósito comunicativo, con estructuras gramaticales de escasa complejidad en situaciones habituales y concretas de contenido predecible.
- e) Se han elaborado textos breves y sencillos, adecuados a un propósito comunicativo, utilizando los conectores más frecuentes para enlazar las oraciones.
- f) Se ha respetado las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas siguiendo pautas sistemáticas y concretas de revisión y corrección.
- g) Se ha mostrado una actitud reflexiva y crítica acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.

Duración: 120 horas.

Contenidos básicos.

Valoración de las sociedades contemporáneas:

- La construcción de los sistemas democráticos.
 - La Ilustración y sus consecuencias.
 - La sociedad liberal.
 - La sociedad democrática.
- Estructura económica y su evolución.

- Principios de organización económica. La economía globalizada actual.
- La segunda globalización.
- Tercera globalización: los problemas del desarrollo.
- Evolución del sector productivo propio.
- Relaciones internacionales.
 - Grandes potencias y conflicto colonial.
 - La guerra civil europea.
 - Descolonización y guerra fría.
 - El mundo globalizado actual.
 - España en el marco de relaciones actual.
- La construcción europea.
- Arte contemporáneo.
 - La ruptura del canon clásico.
 - El cine y el cómic como entretenimiento de masas.
- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
 - Trabajo colaborativo.
 - Presentaciones y publicaciones web.

Valoración de las sociedades democráticas:

- La Declaración Universal de Derechos Humanos.
 - Los Derechos Humanos en la vida cotidiana.
 - Conflictos internacionales actuales.
- El modelo democrático español.
 - La construcción de la España democrática.
 - La Constitución Española.
 - El principio de no discriminación en la convivencia diaria.
- Resolución de conflictos.
- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
 - Procesos y pautas para el trabajo colaborativo.
 - Preparación y presentación de información para actividades deliberativas.
 - Normas de funcionamiento y actitudes en el contraste de opiniones.

Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana:

- Textos orales.
- Técnicas de escucha activa en la comprensión de textos orales.
- La exposición de ideas y argumentos.
 - Organización y preparación de los contenidos: ilación, sucesión y coherencia.
 - Estructura.
- Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral.
 - Organización de la frase: estructuras gramaticales básicas.
 - Coherencia semántica.
- Utilización de recursos audiovisuales.

Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana:

- Trabajos, informes, ensayos y otros textos académicos y científicos.
- Aspectos lingüísticos a tener en cuenta.
 - Registros comunicativos de la lengua; factores que condicionan su uso.
 - Diversidad lingüística española.
 - Variaciones de las formas deícticas en relación con la situación.
 - Estilo directo e indirecto.
- Estrategias de lectura con textos académicos.
- Presentación de textos escritos.
- Análisis lingüístico de textos escritos.
 - Conectores textuales: causa, consecuencia, condición e hipótesis.
 - Las formas verbales en los textos. Valores aspectuales de las perífrasis verbales.
 - Sintaxis: complementos; frases compuestas.
 - Estrategias para mejorar el interés del oyente.

Interpretación de textos literarios en lengua castellana desde el siglo XIX:

- Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra literaria.
- La literatura en sus géneros.
- Evolución de la literatura en lengua castellana desde el siglo XIX hasta la actualidad.

Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa:

- Distinción de ideas principales y secundarias de textos orales breves y sencillos.
- Descripción de aspectos concretos de personas, lugares, servicios básicos, objetos y de gestiones sencillas.
- Experiencias del ámbito personal, público y profesional.
- Narración de acontecimientos y experiencias del momento presente, pasado y futuro.
- Léxico, frases y expresiones, para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas del ámbito personal y profesional.
- Tipos de textos y su estructura.
- Recursos gramaticales:
 - Tiempos y formas verbales simples y compuestas.
 - Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales.
 - Elementos lingüísticos fundamentales.
 - Marcadores del discurso.
 - Oraciones subordinadas de escasa complejidad.
- Estrategias de comprensión y escucha activa.
- Pronunciación de fonemas o grupos fónicos que presenten mayor dificultad.
- Uso de registros adecuados en las relaciones sociales.

Interacción en conversaciones en lengua inglesa:

- Estrategias de interacción para mantener y seguir una conversación.
- Uso de frases estandarizadas.

Interpretación y elaboración de mensajes escritos sencillos en lengua inglesa:

- Información global y específica de mensajes de escasa dificultad referentes a asuntos básicos cotidianos del ámbito personal y profesional.
- Composición de textos escritos breves y bien estructurados.
- Léxico para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas, necesarias, sencillas y concretas del ámbito personal y profesional.
- Terminología específica del área profesional de los alumnos.
- Recursos gramaticales:
 - Marcadores del discurso.
 - Uso de las oraciones simples y compuestas en el lenguaje escrito.
- Estrategias y técnicas de comprensión lectora.
- Propiedades básicas del texto.
- Normas socioculturales en las relaciones del ámbito personal y profesional en situaciones cotidianas.
- Estrategias de planificación del mensaje.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias para el aprendizaje permanente y contiene la formación para que utilizando los pasos del método científico, mediante el análisis de los principales fenómenos relacionados con las actividades humanas en el mundo contemporáneo y el desarrollo de estrategias comunicativas suficientes en lengua castellana para mejorar sus acrecentar sus posibilidades de desarrollo personal, sociales y profesional, así como iniciarse en la comunicación en lengua inglesa en distintas situaciones habituales.

La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo que integra materias como ciencias sociales, lengua castellana y literatura y lengua inglesa, se enfocará a la adquisición de herramientas de análisis espacio-temporal, el tratamiento de textos orales y escritos, la elaboración de mensajes estructurados y el respeto hacia otras sociedades, involucrando a los estudiantes en tareas significativas que les permita trabajar de manera autónoma y colaborativa para construir su propio aprendizaje y culminar en resultados reales generados por ellos mismos.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo ñ), o), p), q), r) y s); y, las competencias profesionales, personales y sociales n), ñ), o), p) y q) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias r), s), t), u), v), w) y x) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo estarán orientada hacia:

- La concreción de un plan personalizado de formación que tenga como objetivo lograr la implicación activa del alumno en su proceso formativo, donde la práctica y la funcionalidad de los aprendizajes constituyan un continuum que facilite la realización de las actividades que lleve a cabo el alumnado.
- La potenciación de la autonomía y la iniciativa personal para utilizar las estrategias adecuadas en ámbito sociolingüístico.
- La realización de dinámicas sobre el desarrollo de habilidades sociales que favorezcan el desarrollo y asentamiento de hábitos de disciplina y de trabajo individual y colaborativo.
- La utilización de estrategias, recursos y fuentes de información a su alcance que contribuyan a la reflexión sobre la valoración de la información necesaria para construir explicaciones razonadas de la realidad que le rodea.
- La garantía del acceso a la información para todos los alumnos, fomentando el uso de las TIC.
- La utilización de métodos globalizadores (proyectos, centros de interés, entre otros) que permitan la integración de competencias y contenidos, concretada en una metodología de trabajo que los relacione con la actualidad para permitir la adaptación de los alumnos a la realidad personal, social y profesional.
- La programación de actividades que se relacionen, siempre que sea posible, con capacidades que se deriven del perfil profesional y su adaptación a los requerimientos profesionales de su entorno.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo en relación con las Ciencias Sociales están relacionadas con:

- La integración de saberes que permita el estudio de un fenómeno relacionado con las ciencias sociales desde una perspectiva multidisciplinar que le permitan valorar la diversidad de las sociedades humanas.
- La utilización de estrategias y destrezas de actuación, recursos y fuentes de información a su alcance para acercarse al método científico y organizar la información que extraiga para favorecer su integración en el trabajo educativo.
- El reconocimiento de la huella del pasado en la vida diaria mediante la apreciación de los cambios y transformaciones sufridas por los grupos humanos a lo largo del tiempo.
- La valoración de los problemas de la sociedad actual a partir del análisis de la información disponible y la concreción de hipótesis propias y razonadas de explicación de los fenómenos observados en situación de aprendizaje.
- Potenciación de las capacidades de apreciación y de creación, de educar el gusto por las artes, mediante el desarrollo de contenidos y actividades que se relacionen con obras y expresiones artísticas seleccionadas.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo en relación con el aprendizaje de las lenguas están relacionadas con:

- La utilización de la lengua tanto en la interpretación y elaboración de mensajes orales y escritos, mediante su uso en distintos tipos de situaciones comunicativas y textuales.
- La utilización de un vocabulario adecuado a las situaciones de la vida personal, social y profesional que deberá vehicular la concreción de los contenidos, actividades y ejemplos utilizados en el módulo.
- La selección y ejecución de estrategias didácticas que faciliten el auto-aprendizaje y que incorporen el uso de la lengua en situaciones de comunicación lo más reales posibles, utilizando las posibilidades de las Tecnología de la Información y de la Comunicación (correo electrónico, SMS, internet, redes sociales, entre otras).
- La utilización de las técnicas de comunicación para potenciar el trabajo colaborativo que permita desarrollar el concepto de inteligencia colectiva y su relación con el ámbito profesional.
- La apreciación de la variedad cultural y de costumbres característica de las sociedades contemporáneas, más específicamente en el ámbito de las culturas de habla inglesa.
- La creación de hábitos de lectura y criterios estéticos propios que les permitan disfrutar de la producción literaria, con mayor profundización en la producción en lengua castellana.

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.

Código: XXXX.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Efectúa las operaciones de limpieza, secado, planchado y arreglos básicos de costura de prendas de vestir y ropa de hogar, aplicando las técnicas y procedimientos apropiados en cada proceso, de acuerdo a las instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han preparado y ajustado las máquinas, equipos y herramientas siguiendo los procedimientos establecidos.
- b) Se ha preparado los productos, de modo apropiado a las prendas de vestir y ropa de hogar.
- c) Se han realizado las operaciones de limpieza, secado y planchado con la calidad mínima exigible, siguiendo las instrucciones recibidas.
- d) Se ha seleccionado la técnica de costura doméstica de acuerdo al tipo de tejido y necesidad que requiera tales como agujeros, desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren, entre otros.
- e) Se ha seleccionado la ropa de cama, las tareas previas a hacer la cama. Así como el cambio de ropa, de acuerdo con las instrucciones recibidas y considerando el tipo de cama, la temperatura y las preferencias personales.
- f) Se ha realizado un esfuerzo por cumplir las tareas en los umbrales de tiempo establecidos para ello.

- g) Se han adoptado medidas de seguridad e higiene postural durante la realización del trabajo.

2. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado procedimientos de almacenamiento de alimentos y otros productos de uso domiciliario garantizando la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene.
- b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones recibidas.
- c) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo las instrucciones recibidas.
- d) Se ha acondicionado el área de trabajo disponiendo los materiales y útiles para mantener las condiciones de limpieza y seguridad requeridas, de acuerdo con las órdenes de trabajo.
- e) Se han ejecutado las tareas para la realización de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo las instrucciones recibidas.
- f) Se ha aplicado las normas de conservación de la comida preparada, de acuerdo al plan de trabajo.
- g) Se han aplicado procedimientos de limpieza, recogiendo y guardando los útiles y materiales utilizados.
- h) Se han aplicado las normas básicas de higiene para la prevención de riesgos sanitarios en las técnicas domésticas de cocina.

3. Realiza la limpieza domiciliaria, de edificios, locales y oficinas, seleccionando las acciones en función de las características de cada espacio y cumpliendo las instrucciones recibidas y /o el plan de trabajo asignado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las instrucciones y órdenes de trabajo u otra documentación recibida.
- b) Se ha seleccionado el material de trabajo tanto de consumibles como de maquinaria según instrucciones.
- c) Se ha realizado la limpieza de mobiliario y de objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, utilizando los útiles y productos necesarios de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- d) Se ha realizado limpieza de mobiliario en edificios, oficinas y locales, de acuerdo a las instrucciones recibidas y cumplimentando la documentación requerida.
- e) Se ha realizado la limpieza de cuartos de baños y aseos, con los productos necesarios para su higienización y desinfección, de acuerdo con las instrucciones recibidas.

- f) Se han realizado los procesos de limpieza domiciliaria, de edificios, locales y oficinas, con adecuación a tiempos y normas.
- g) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla y de los materiales y maquinaria que emplea mostrando iniciativa y honradez.
- h) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la realización de la limpieza domiciliaria, y en edificios, oficinas y locales.

4. Realiza los procedimientos de limpieza de suelos, paredes, techos y zonas acristaladas, seleccionando útiles y productos en función de sus características, de acuerdo con las instrucciones establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las instrucciones y órdenes de trabajo u otra documentación recibida.
- b) Se ha seleccionado el material de trabajo tanto de consumibles como de maquinaria según instrucciones.
- c) Se ha realizado la limpieza de suelos, alfombras, paredes, ventanas y techos de domicilios particulares con los útiles y productos necesarios de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- d) Se ha realizado limpieza de suelos, alfombras, paredes y techos en edificios, oficinas y locales con los útiles y productos necesarios de acuerdo con el plan de trabajo establecido y cumplimentando la documentación requerida.
- e) Se han aplicado los procedimientos la limpieza de superficies acristaladas en edificios, oficinas y locales, de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- f) Se han realizado los procesos de limpieza domiciliaria, de edificios, locales y oficinas, con adecuación a tiempos y normas.
- g) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la realización de la limpieza suelos, paredes, techos y zonas acristaladas en domicilios y en edificios, oficinas y locales.

- a) Se han aplicado los protocolos de actuación establecidos por la empresa en relación al tratamiento de los residuos producidos.

5. Se han aplicado los procedimientos de limpieza industrial y de tratamiento de suelos, seleccionando las máquinas, accesorios y productos en función de las características del trabajo encomendado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los tipos de maquinaria, accesorios y útiles de limpieza, señalando sus posibilidades, la manera de utilización y proceso de aplicación.
- b) Se ha delimitado el perímetro de suelo a trabajar para evitar caídas o accidentes.
- c) Se han identificado las principales aplicaciones de las máquinas industriales asociándolas a los trabajos que permiten realizar.

- d) Se han barrido los suelos con la maquinaria industrial seleccionada y sus accesorios de acuerdo con las características de la superficie a limpiar.
- e) Se han realizado los procedimientos de limpieza con las fregadoras industriales.
- f) Se han realizado los procedimientos de limpieza con las enceradoras.
- g) Se han realizado los procedimientos de abrillantado-cristalizado del suelo.
- h) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de la maquinaria utilizada.
- i) Se han adoptado las medidas de seguridad necesarias para evitar los riesgos laborales derivados del manejo de maquinaria industrial utilizada en la limpieza de suelos.
- j) Se ha manejado la maquinaria industrial, teniendo en cuenta criterios de ergonomía y salud laboral.

6. Realiza tareas de acompañamiento a niños y otras personas no dependientes en el domicilio, siguiendo las instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado tareas de atención a las necesidades básicas de los niños y niñas, en relación a la alimentación, higiene y descanso según las instrucciones recibidas.
- b) Se han realizado tareas de acompañamiento a personas adultas no dependientes, de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- c) Se ha Informado a la persona responsable de la unidad de convivencia sobre las actividades realizadas.
- d) Se han respetado las directrices y orientaciones establecidas.
- e) Se ha mantenido una actitud positiva en la realización de las tareas encomendadas.
- f) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando empatía, cordialidad y amabilidad en el trato.

7. Se han valorado los riesgos que se pueden producir en el hogar, valorando la importancia de la prevención de riesgos y el conocimiento de las actuaciones inmediatas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han Identificado los riesgos que pueden ocasionar los productos químicos utilizados en el hogar.
- b) Se han identificado los principales riesgos físicos tales como caídas, quemaduras y cortes entre otros, que pueden ocurrir en las actividades domésticas.
- c) Se han prevenidos los posibles riesgos por un mal manejo las instalaciones de gas.
- d) Se ha identificado los accidentes producidos por la incorrecta manipulación de alimentos y líquidos en la cocina.

- e) Se han tomado medidas de precaución para evitar incendios durante la elaboración de las comidas.
- f) Se ha evitado incendios por inflamación de fósforos o paños de cocina.
- g) Se ha actuado de forma correcta ante cualquier accidente producido en el hogar, bien por riesgo químico, físico o por intoxicación alimentaria.
- h) Se conocen las técnicas básicas de primeros auxilios, en caso necesario.
- i) Se ha valorado la importancia de la actuación inmediata ante un accidente por intoxicación alimentaria o por fuego.
- j) Se ha valorado la necesidad de actuación del 112 o a los bomberos.
- k) Se ha valorado la comunicación del accidente a la persona responsable de la unidad familiar.

Duración: 130 horas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

4. Requisitos mínimos de calidad del contexto formativo.

4.1. Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son:

- Aula polivalente.
- Aula de actividades domésticas.

4.2. Equipamientos mínimos.

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de actividades domésticas.	Útiles y herramientas de limpieza. Máquinas de limpieza industrial. Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.

5. Profesorado.

5.1. Las especialidades del profesorado del sector público a las que se atribuye la impartición de los módulos profesionales asociados al perfil profesional, son:

Módulo profesional	Especialidad del profesorado / otros	Cuerpo de la especialidad del profesorado
<p>XXX. Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar.</p>	<p>Especialidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patronaje y confección. • Cocina y pastelería. • Servicios de restauración. • Servicios a la Comunidad. <p>Otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profesor especialista, en su caso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional.
<p>XXX. Cocina doméstica.</p>	<p>Especialidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina y pastelería. • Servicios de restauración. • Servicios a la Comunidad. <p>Otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profesor especialista, en su caso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional.
<p>XXX. Atención domiciliaria a personas no dependientes.</p>	<p>Especialidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicios a la Comunidad. <p>Otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profesor especialista, en su caso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional.
<p>XXX. Limpieza de mobiliario. XXX. Limpieza de suelos, paredes y techos. XXX. Limpieza con máquinas. XXX. Atención domiciliaria a personas no dependientes. XXX. Prevención de riesgos en actividades domésticas.</p>	<p>Especialidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patronaje y confección. • Cocina y pastelería. • Servicios de restauración. • Servicios a la Comunidad. <p>Otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profesor especialista, en su caso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado / otros	Cuerpo de la especialidad del profesorado
XXXX Formación en centros de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> • Patronaje y confección. • Cocina y pastelería. • Servicios de restauración. • Servicios a la Comunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional.

5.2. Las titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales, para los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, son:

Módulos Profesionales	Titulaciones
<p>XXXX. Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar.</p> <p>XXXX. Cocina doméstica.</p> <p>XXXX. Limpieza de mobiliario.</p> <p>XXXX. Limpieza de suelos, paredes y techos.</p> <p>XXXX. Limpieza con máquinas.</p> <p>XXXX. Atención domiciliaria a personas no dependientes.</p> <p>XXXX. Prevención de riesgos en actividades domésticas.</p> <p>XXXX. Formación en centros de trabajo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

5.3. Las titulaciones habilitantes a efectos de docencia para la impartición de los módulos profesionales, para los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, son:

Módulos Profesionales	Titulaciones
<p>XXXX. Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar.</p> <p>XXXX. Cocina doméstica.</p> <p>XXXX. Limpieza de mobiliario.</p> <p>XXXX. Limpieza de suelos, paredes y techos.</p> <p>XXXX. Limpieza con máquinas.</p> <p>XXXX. Atención domiciliaria a personas no dependientes.</p> <p>XXXX. Prevención de riesgos en actividades domésticas.</p> <p>XXXX. Formación en centros de trabajo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior en Patronaje y Moda u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior en Dirección de Cocina u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración u otros títulos equivalentes.

6. Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación o convalidación.

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
XXXX. Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar.	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.
XXXX. Cocina doméstica.	UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
XXXX. Limpieza de mobiliario. XXXX. Limpieza de suelos, paredes y techos.	UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares. UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir. UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales. UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
XXXX. Limpieza con máquinas.	UC1088_1: Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria.

7. Ciclos formativos de grado medio a los que este título permite la aplicación de criterios de preferencia para la admisión en caso de concurrencia competitiva.

Este título tendrá preferencia para la admisión a todos los títulos de grado medio de las familias profesionales de:

- Textil, confección y piel.
- Hostelería y turismo.
- Servicios socioculturales y a la comunidad.