

RESOLUCIÓN de _____ del Departamento de Educación, Universidades e Investigación, por la que se regula el currículo de los módulos específicos y de orientación y tutoría del Programa de Cualificación Profesional Inicial: Auxiliar de actividades domésticas y cuidados básicos a personas dependientes en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

La orden de 10 de junio de 2008 (BOPV nº 130 de 9 de julio) por la que se regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma Vasca, específica en el artículo 10 que el Departamento de Educación, Universidades e Investigación determinará, mediante resolución, el currículo de los módulos específicos y de orientación y tutoría de los nuevos Programas de Cualificación Profesional Inicial.

Con objeto de regular dichos currículos, la Viceconsejería de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente resuelve,

Primero: Incluir en anexo I a esta resolución el currículo de los módulos y créditos formativos específicos y de orientación y tutoría del Programa de Cualificación Profesional Inicial de la familia profesional Servicios socioculturales y a la comunidad: Auxiliar de actividades domésticas y cuidados básicos a personas dependientes

Segundo: Incluir en el anexo II a esta resolución los horarios de los módulos y créditos formativos específicos en los dos cursos que configuran estas enseñanzas.

Tercero: La formación establecida en el conjunto de módulos y créditos capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidos en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Cuarto: La formación establecida en el conjunto de módulos profesionales garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del Decreto 211/2001 de 2 de octubre, por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de los manipuladores de alimentos.

Quinto: La certificación académica, como resultado de superar el programa, tiene carácter oficial y validez académica y profesional en todo el territorio nacional; acredita la competencia de nivel 1 recogida en el perfil, sin que ello constituya regulación del ejercicio profesional y, en su caso, no exime del cumplimiento de las disposiciones o acuerdos que se habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas.

Sexto: De forma orientativa y de conformidad con la recomendación del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de abril de 2008 relativa a la creación del Marco Europeo de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente, la certificación académica como resultado de superar las enseñanzas de este Programa tienen el nivel tres.

Vitoria-Gasteiz,
El Viceconsejero de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente.

ANEXO I

PROGRAMA DE CUALIFICACION PROFESIONAL INICIAL

Denominación: **AUXILIAR DE ACTIVIDADES DOMESTICAS Y CUIDADOS BASICOS A PERSONAS DEPENDIENTES**

Código: GIK1024

Familia profesional: Servicios Socioculturales y a la Comunidad

1. PERFIL PROFESIONAL

A. *Competencia general:* Realizar las operaciones básicas de asistencia, ayuda personal, doméstica y acompañamiento a personas dependientes o con necesidades sociales (3ª edad, niños y discapacitados), en el domicilio o en instituciones de carácter asistencial, aplicando criterios de seguridad e higiene, para proporcionar el mayor bienestar físico, psíquico y social de las personas.

B. *Competencias sociales, personales y profesionales*

- Efectuar la limpieza de cristales, paredes, suelos, alfombras, mobiliario, y superficies textiles, así como la higienización de papeleras y aseos utilizando los útiles, maquinaria, productos y procedimientos adecuados.
- Realizar la compra de alimentos y productos de acuerdo a un presupuesto establecido y observando las fechas de caducidad.
- Organizar, manipular, almacenar y conservar los productos adquiridos, manteniendo la higiene en todo el proceso.
- Cocinar los alimentos para su consumo, respetando los tiempos de preparación.
- Realizar la limpieza de vajilla, utensilios, electrodomésticos y superficies, utilizadas en el proceso de elaboración y consumo, manteniéndolos en perfectas condiciones higiénicas.
- Efectuar los procesos de lavado, secado, planchado y cosido de ropa de hogar y prendas de vestir, utilizando útiles y técnicas acordes.
- Preparar las camas, para contribuir al descanso de la persona.
- Mantener a los usuarios, en condiciones correctas de higiene personal.
- Realizar actividades para el mantenimiento y mejora de las capacidades físicas y motoras de los usuarios, efectuando su acompañamiento, vigilancia y apoyo.
- Facilitar la ingesta y efectuar la recogida de desechos, según sus necesidades dietéticas.
- Administrar medicamentos por vía oral, rectal y tópica así como practicar tratamiento de calor/frío según instrucciones recibidas.
- Aplicar técnicas de prevención de accidentes y primeros auxilios básicos.
- Preparar y mantener los espacios y útiles en condiciones adecuadas para la convivencia.
- Realizar las tareas de acompañamiento y de resolución de asuntos personales.
- Ayudar en el mantenimiento básico de su estado cognitivo básico, según las directrices recibidas.
- Aplicar sistemas alternativos de comunicación.

- Colaborar en el cumplimiento de la gestión doméstica y presupuestaria, adecuando los gastos si fuera necesario.
- Identificar el potencial propio, reconociendo puntos de orientación, apoyo y oportunidades para su desarrollo personal y profesional.
- Identificar las estructuras sociales y profesionales que enmarcan su futuro desarrollo, reconociendo principios, relaciones y comportamientos necesarios para adaptarse y evolucionar.
- Participar de forma activa, en la vida económica, social y cultural con actitud crítica y responsable en la resolución de problemas y en la toma de decisiones coherentes.

C. *Relación de cualificaciones y unidades de competencia*

- Cualificación Profesional completa:
 - Empleo doméstico (SSC413_1, R.D. 295/2004 y R.D. 1179/2008)
 - Unidad de competencia: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.
 - Unidad de competencia: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.
 - Unidad de competencia: 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.
- Cualificaciones Profesionales parciales:
 - Atención socio sanitaria a personas en el domicilio (SSC089_2, R.D. 295/2004)
 - Unidad de competencia: Desarrollar intervenciones de atención física domiciliaria, dirigidas a personas con necesidades de atención socio sanitaria.
 - Unidad de competencia: Desarrollar intervenciones de atención psico-social domiciliaria dirigida a personas con necesidades de atención socio-sanitaria. Crédito formativo: Atención básica psico-social en el domicilio.
 - Unidad de competencia: Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial. Crédito formativo: Técnicas de gestión del presupuesto en la unidad convivencial.

D. *Entorno profesional*

- Ámbito profesional
El trabajador prestará sus servicios, como auxiliar de ayuda a personas dependientes, bajo normas prescritas por facultativos, en el ámbito de la atención socio sanitaria, desarrollando la actividad por cuenta propia o ajena, en el ámbito público o privado, en domicilios particulares, en centros de salud, instituciones sanitarias, administraciones públicas (municipales y autonómicas), en entidades privadas y sin ánimo de lucro y en pisos tutelados. En el ámbito de la limpieza, prestará sus servicios, en domicilios y en cualquier empresa pública o privada, por cuenta propia o ajena.
- Ocupaciones y puestos de trabajo mas relevantes
Limpiador, cocinero o planchador doméstico, empleado de hogar, limpiador de cristales, asistente de atención domiciliaria, auxiliar de ayuda a domicilio, cuidador de personas mayores, discapacitadas o convalecientes a domicilio.

2. ENSEÑANZAS

A. Módulos y créditos formativos obligatorios específicos y de orientación y tutoría

1. Limpieza doméstica.
2. Cocina doméstica.

3. Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa de hogar.
4. Higiene y atención sanitaria domiciliaria.
5. Atención básica psicosocial en el domicilio.
6. Técnicas de gestión del presupuesto en la unidad convivencial.
7. Formación en centro de trabajo
8. Orientación y tutoría

B. Módulos formativos obligatorios de carácter general: se publicarán en resolución específica.

1. Módulo formativo: **LIMPIEZA DOMÉSTICA**

Asociado a la unidad de competencia: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Determinación de los factores que condicionan la limpieza de domicilios.

- Reconocimiento y valoración de la influencia que tiene la presencia de personas en el espacio a limpiar, indicando la actuación a seguir.
- Descripción de la forma de hacer uso responsable del agua y la energía durante la limpieza de domicilios, explicando las consecuencias del consumo equilibrado.
- Descripción de los riesgos laborales asociados a la limpieza de domicilios particulares, así como el momento y espacio donde suelen presentarse, indicando el modo de prevenirlos.

Limpieza del mobiliario y de los objetos ubicados en el interior de domicilios.

- Exposición de la forma de llevar a cabo la ventilación de espacios, considerando el tiempo indispensable y el momento necesario para realizarla.
- Descripción de la forma de realizar la retirada selectiva de residuos en domicilios particulares, valorando y argumentando su necesidad y beneficios medioambientales.
- Identificación de los materiales que configuran el mobiliario y objetos tipo de domicilios, relacionándolos con sus procedimientos de limpieza.
- Justificación del uso de útiles, productos y procedimiento de limpieza, en función del tipo de mobiliario y de los objetos a limpiar, para evitar alterar las cualidades de estos.
- Establecimiento de la forma de inspeccionar con posterioridad el lugar sobre el que se intervino, para detectar restos de suciedad no retirados.
- Apertura de las ventanas para ventilar las estancias durante el tiempo indispensable.
- Obtención de la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza, valorando previamente el mobiliario y objetos.
- Identificación del tipo de material del que se compone el mobiliario, seleccionando el procedimiento de limpieza adecuado.
- Determinación de la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución.
- Realización de las tareas previas antes de la limpieza preparando las condiciones necesarias que permitan la ejecución.
- Elección del útil y producto, preparándolo, siguiendo las instrucciones de uso y dosificación.
- Aplicación del procedimiento, útil y producto para lograr los resultados deseados verificando su consecución.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Mantenimiento en buen uso, de los útiles empleados garantizando su conservación.

Limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras de viviendas.

- Explicación de la forma de examinar el espacio de actuación para organizar la limpieza de suelos y alfombras, garantizando la conservación de los mismos, en función de sus materiales, y previniendo los riesgos asociados a las tareas.
- Reconocimiento de las características para llevar a cabo la limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, valorando los diversos materiales constituyentes.
- Identificación de la forma de llevar a cabo la limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, determinando las acciones, seleccionando y aplicando útiles y productos específicos.
- Explicación y puesta en práctica las técnicas de limpieza de barrido, aspirado, pasado de mopa y fregado, relacionándolos con el tipo de material al que se aplican.

- Justificación de la selección de útiles, aparatos electromecánicos de fácil manejo y productos de uso doméstico en función del tipo de material a limpiar.
- Asociación del procedimiento de limpieza de manchas con las superficies donde se suelen encontrar.
- Realización de una tabla de frecuencia de limpieza de una vivienda tipo, valorando los tiempos.
- Obtención de la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza, observando el contexto de actuación.
- Organización de su propio trabajo y definición de la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución para lograr los resultados.
- Identificación del tipo de material constituyente seleccionando y ajustando la técnica de limpieza.
- Desplazamiento de los objetos situados dentro del espacio de intervención y que interfiere la acción de limpieza.
- Selección del útil y producto, si es necesario, y efectuar la dosificación del mismo.
- Aplicación de la técnica, útil y producto verificando la consecución de los resultados esperados.
- Colocación del mobiliario que se ha desplazado para respetar la distribución inicial y el orden.
- Utilización del agua y la energía de forma responsable en todo el proceso.
- Aplicación de las técnicas de prevención de los riesgos laborales derivados de la intervención.

Limpieza de cristales de ventanas y elementos del entorno circundante.

- Identificación y explicación de las condiciones especiales de riesgo, desde el punto de vista de la altura, determinando las actuaciones para su prevención.
- Descripción de las características de los cristales de las ventanas y de los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), su ubicación y el tipo de suciedad, vinculándolo al procedimiento de limpieza.
- Explicación del procedimiento de limpieza de acuerdo a las características de los cristales de las ventanas y los elementos del entorno circundante, describiendo útiles y productos de limpieza doméstica.
- Obtención de la información relevante para llevarla a cabo y organizar su propio trabajo, especificando la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución, así como las medidas de prevención.
- Elección del útil y el producto, justificando la elección.
- Aplicación del procedimiento, empleando los útiles y productos seleccionados.
- Descripción de la forma de revisar los cristales de las ventanas y los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), detectando restos de suciedad, y explicando el procedimiento a seguir para corregir errores.

Eliminación de residuos de papeleras

- Argumentación de los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.
- Identificación de los riesgos laborales, según las tareas a realizar, previniendo los mismos.
- Descripción y aplicación de las acciones para que una papelera recupere las condiciones higiénicas, determinación las precauciones a seguir en la manipulación de la bolsa y su reposición, retirando los residuos y garantizando la higienización de la misma.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.

Higienización de aseos

- Determinación de la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución.
- Elección del producto (si fuera necesario) que no dañe al medio ambiente, siguiendo las instrucciones de uso y dosificación.
- Aplicación y elección de procedimientos, útiles y productos para lograr los resultados deseados según el tipo de sanitario.
- Mantenimiento en buen uso los útiles empleados, garantizando su conservación.
- Observación posterior del lugar en el que se intervino, que permita detectar restos de suciedad no retirados.
- Argumentación de la importancia de la higienización y desinfección de los aseos como procedimiento para salvaguardar la sanidad pública.
- Reconocimiento de los dispensadores de los aseos, comprobando su funcionamiento.
- Realización de las tareas previas: ventilación e eliminación de residuos sólidos en el entorno, permitiendo la posterior limpieza.
- Aplicación en los sanitarios productos desinfectantes garantizando que actúen según el tiempo estimado por el fabricante y usando los útiles exclusivo para cada tipo de sanitario.

- Selección, preparación y aplicación de los procedimientos, útiles y productos para limpiar los accesorios, espejos, y paramentos garantizando su adecuación.
- Preparación de los productos siguiendo las instrucciones de uso y dosificación, teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
- Revisión y reposición de los dispensadores del papel higiénico, papel de manos, jabón y otro tipo de material permitiendo su posterior utilización.
- Realización del fregado del suelo aplicando el producto a su higiene y desinfección
- Cumplimentación de las hojas de registro de tareas.
- Identificación de los riesgos laborales en las tareas a realizar y su prevención atendiendo a las normas que rigen en ese lugar y para esa intervención.

Limpieza del mobiliario

- Tipos de mobiliario.
- Procedimientos de limpieza.
- Limpieza de aseos: Higienización y desinfección.
- Procedimientos de limpieza: sanitarios, accesorios y espejos. Hojas de registro de tareas.

Procedimiento y organización del trabajo de limpieza en domicilios particulares

- Funciones.
- Organización del trabajo.
- Espacios en domicilios.
- Tiempo y frecuencia.
- Presencia de personas en el domicilio.
- Riesgos laborales: normativa. Prevención de riesgos domésticos.
- Agua y energía. Uso responsable.

Caracterización de elementos en la limpieza del domicilio particular

- Aseo e higiene en el domicilio. Adaptación al cliente.
- Tipos y materiales constituyentes.
- Útiles y pequeños electrodomésticos de uso doméstico: tipos, modos de utilización y riesgos asociados.
- Productos de limpieza domésticos: tipos, empleo, manipulación, etiquetaje y riesgos.

Técnicas y productos de limpieza de superficies, suelos y cristales en viviendas

- Limpieza e higienización de superficies en domicilios.
- Técnicas de limpieza de suelos y alfombras: barrido, aspirado, uso de mopa y fregado.
- Mobiliario y objetos: procedimientos de limpieza.
- Ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas): procedimientos de limpieza.

El nivel de impartición de estos contenidos debe de ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Aula taller de 60 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno.

2. Equipamientos

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

3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la realización de la limpieza de domicilios particulares, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

2. Módulo formativo: **COCINA DOMESTICA.**

Asociado a la unidad de competencia: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación en domicilio particular.

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Aplicación de procedimientos de compra según las necesidades y el presupuesto establecido.

- Indicación del proceso a seguir para la observación y comprobación de la carencia de alimentos y productos necesarios en la despensa.
- Selección del tipo de establecimiento para realizar la compra conforme a la lista dada, valorando los existentes y comprobando el cumplimiento de la normativa vigente como medida de seguridad.
- Determinación de los pasos a seguir para realizar la compra de los alimentos y productos previstos, indicando las posibilidades de transporte de los mismos.
- Interpretación de la información de las etiquetas en función de la normativa establecida referente a la conservación y manipulación de los alimentos.
- identificación y enumeración de los aspectos de la normativa sobre riesgos laborales referente a la manipulación de cargas y a los riesgos ergonómicos.

Almacenamiento de alimentos, enseres y otros productos.

- Examen y diferenciación de los productos atendiendo al tipo de actuación que requieren para su almacenaje y conservación.
- Identificación y justificación de los espacios para la colocación y almacenaje de los productos, considerando las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.
- Almacenamiento, según la urgencia de los alimentos y productos, en función de sus características y necesidades.
- Manipulación de los alimentos que así lo requieran para permitir su almacenaje y conservación extremando las medidas de higiene.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación de otros.
- Determinación del almacenamiento de los productos en los lugares adecuados para su conservación y posterior uso, identificando los posibles riesgos en lo referente a manipulación de cargas y riesgos ergonómicos.

Elaboración y cocinado de menús en función del tipo y necesidad del comensal.

- Interpretación de recetas de cocina, adecuando cantidades y tiempo a utilizar, en función del número y de las necesidades de los comensales.
- Descripción del menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la elaboración de menús y sus riesgos.
- Descripción de los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros, de los ingredientes que forman parte del cocinado.
- Explicación de las técnicas de cocina doméstica (asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras), señalando, en cada caso, las fases, los procedimientos, los tiempos, los útiles, las condiciones de seguridad y los resultados esperados.
- Descripción de las técnicas domésticas de conservación de alimentos: refrigeración, congelación, deshidratación, entre otras, garantizando las condiciones de seguridad e higiene.
- Definición de la secuencia de la tarea y tiempo estimado de ejecución.
- Selección de los útiles y electrodomésticos.
- Selección de los alimentos cuyo tratamiento asegure la inocuidad (procurando limpiar la fruta, verduras o las latas antes de abrirlas).
- Realización de las fases de preelaboración al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros.
- Preparación de los productos atendiendo a la técnica de cocina que requiera en función de las características del alimento y necesidades de los comensales.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación de otros.
- Identificación de los riesgos laborales en los procedimientos a realizar y evitarlos.
- Preparación, en caso necesario, de los alimentos para su conservación.
- Identificación de la normativa vigente relacionada con la manipulación, elaboración y conservación de alimentos.

Limpieza y organización de espacios, útiles y materiales empleados en el proceso de cocinado.

- Selección y explicación del procedimiento para realizar la limpieza de la vajilla y de los utensilios empleados en la conservación, cocinado y consumo de alimentos.
- Explicación del lavado a mano y la forma de utilización de un lavavajillas para garantizar el uso racional del agua.
- Explicación del proceso de clasificación y retirada de los residuos generados durante el cocinado y consumo.
- Descripción del modo de limpiar el espacio y los electrodomésticos empleados en la elaboración de menús, considerando las normas de seguridad.
- Selección y justificación del procedimiento de limpieza en función de las características de los mismos.
- Colocación de los útiles, accesorios y electrodomésticos limpios en los espacios habilitados para ellos justificando la acción.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Establecimiento del procedimiento de limpieza de las superficies y espacios utilizados previendo la posterior recolocación de los elementos para garantizar el orden inicial.

Técnicas de compra de alimentos y productos para domicilios

- Procedimientos de compra: necesidades del hogar, presupuesto y capacidad de almacenamiento.
- Lista de la compra.
- Publicidad y ofertas.
- Etiquetaje.
- Despensa: tipos, organización y mantenimiento.
- Establecimientos: tipos.
- Ventajas e inconvenientes.

Técnicas de almacenamiento y organización de alimentos y productos para domicilio

- Formas de clasificación y colocación de alimentos y productos.
- Métodos de manipulación y conservación previa de alimentos para su almacenaje. Medidas de refrigeración y congelación.
- Caducidad.

Cocinado de alimentos en el domicilio

- Procedimientos previos al cocinado.
- Técnicas domésticas de cocina: asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras.
- Menaje, útiles y electrodomésticos: manual de instrucciones y utilización.
- Presentación y mantenimiento para el consumo.

Limpieza de cocina en el domicilio

- Productos de limpieza: tipos, manipulación y riesgos asociados.
- Procedimientos de limpieza.
- Electrodomésticos.
- Preservación medioambiental.
- Uso racional del agua.
- Residuos y reciclaje: tipos, clasificación, retirada y contenedores.

Prevención de riesgos en la compra, organización, manipulación, elaboración y conservación de alimentos y productos en el domicilio

- Normativa sobre riesgos laborales y manipulación de alimentos.
- Riesgos asociados a la actividad laboral.
- Mantenimiento de las condiciones de seguridad.

El nivel de impartición de estos contenidos de debe de ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Aula taller de 60 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno.

2. Equipamientos

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

3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la realización del proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

3. Módulo formativo: **ACONDICIONAMIENTO DE CAMAS, PRENDAS DE VESTIR Y ROPA DE HOGAR.**

Asociado a la unidad de competencia: 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.

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Lavado y secado de prendas de vestir y ropa de hogar (sábanas, toallas, cortinas, entre otras).

- Explicación de los riesgos asociados, tanto para la persona profesional como para la ropa, en la recogida de la misma de las distintas dependencias del domicilio.
- Identificación y justificación de la actuación en la clasificación y preparación de la ropa, antes de proceder a su limpieza.
- Explicación de los tipos de procedimientos de lavado, señalando sus ventajas e inconvenientes, relacionándolos con los tipos de prendas y las indicaciones del fabricante.
- Descripción de los electrodomésticos para el lavado y secado de la ropa, interpretando los manuales de funcionamiento, señalando su modo de utilización, conservación y los productos a utilizar.
- Explicación del proceso de lavado y recogida de la ropa valorando los condicionantes que lo determinan.
- Recogida de la ropa de vestir y de hogar, de las distintas dependencias, conforme a las instrucciones dadas, previniendo los riesgos asociados a la tarea.
- Retirada de todo objeto que pueda impedir la limpieza de la ropa o deteriore la prenda y/o el electrodoméstico a utilizar.
- Interpretación del etiquetado de la ropa y analizar el tipo de manchas para clasificarla en función de su posterior proceso de limpieza.
- Realización del lavado de la ropa a mano o a máquina y su posterior secado, siguiendo las indicaciones del fabricante, garantizando el perfecto estado de la prenda.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Clasificación de la ropa según sus características para su posterior planchado.

Planchado y conservación de prendas de vestir y ropa de hogar .

- Descripción de los electrodomésticos, procedimientos accesorios y productos necesarios para el procedimiento de planchado, explicando su utilización.
- Identificación y explicación del procedimiento de lavado y planchado indicando los condicionantes para su utilización.
- Análisis del tipo de tejido e interpretación de las etiquetas, para seleccionar el procedimiento a seguir para el planchado.
- Realización del planchado, evitando los riesgos derivados de la actividad, verificando los resultados esperados.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Clasificación, distribución y colocación de la ropa en los armarios o mobiliario destinado a tal fin preservando el orden de los mismos y previniendo los riesgos derivados de la manipulación.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación de otros.

- Identificación de los riesgos asociados al uso de la máquina planchadora, explicando su prevención.

Cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar.

- Identificación y explicación de los aspectos que permiten extraer información para verificar el estado de la ropa.
- Asociación de los útiles, con las técnicas domésticas de costura a utilizar en función de los tipos de prendas de vestir y ropa de hogar y de las necesidades de reparación.
- Explicación de las técnicas de costura domésticas: hilvanar, rematar, meter el bajo, coser botones, entre otras, relacionándolas con el tipo de tejido, prenda o ropa de casa, identificando y previendo las posibles dificultades.
- Descripción de la forma de mantener ordenado el costurero o similar identificando los lugares para guardar los útiles y los materiales de costura.
- Examen de la prenda, reconociendo la necesidad de cosido básico manual que presenta.
- Selección de las técnicas de costura doméstica de acuerdo al tipo de tejido y necesidad que requiera: pequeños agujeros y desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren, entre otros.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación de otros.
- Empleo de los útiles necesarios, justificando su elección.
- Realización del proceso de cosido básico manual de la prenda de vestir.
- Almacenamiento de forma ordenada, en el lugar previsto, el costurero o similar, los útiles y materiales.

Preparación y limpieza de camas.

- Diferenciación de los tipos de ropa de cama y complementos, analizando ventajas e inconvenientes.
- Explicación del procedimiento a seguir acorde al tipo de cama y ropa a utilizar, indicando la forma de colocación de los complementos.
- Selección de la ropa de cama considerando el tipo, la temperatura y las preferencias personales.
- Establecimiento de la secuencia lógica y el tiempo estimado de ejecución de la tarea que facilite alcanzar los resultados esperados.
- Ejecución de las tareas previas a hacer la cama, efectuando las acciones que permitan la realización.
- Acondicionamiento de la cama, verificando el resultado obtenido.
- Determinación de los tiempos y condiciones para el cambio de ropa de cama, valorando el estado de la misma.
- Evaluación del tiempo y forma de voltear y girar el colchón, siguiendo las indicaciones del fabricante.
- Identificación de los posibles riesgos asociados a la tarea de hacer la cama, indicando las actuaciones preventivas a llevar a término.

Procedimientos de lavado, secado y planchado de ropa de hogar y prendas de vestir en el domicilio.

- Etiquetaje: interpretación de iconos y actuación.
- Electrodomésticos y accesorios: manual de instrucciones y utilización.
- Productos: tipos, características y utilización.
- Recogida de ropa de las dependencias del domicilio: modo, instrucciones y riesgos asociados para la persona profesional y la ropa.
- Tipos de clasificación y preparación de la ropa.
- Lavado, secado y planchado: procedimientos.
- Espacios para el lavado, secado y planchado de ropa de hogar y prendas de vestir.

Procedimientos de cosido básico manual de prendas de vestido y ropa de hogar

- Tejidos: tipos y características.
- Útiles de costura: tipos, modo de utilización.
- Técnicas domésticas de cosido básico manual.

Preparación de camas en el domicilio

- Camas: tipos y actuación ante las mismas.
- Ropa de cama: tipos, complementos, climatología.
- Colchones: tipos, características principales e indicaciones del fabricante.

Prevención de riesgos en el acondicionamiento de ropa de hogar y prendas de vestir en el domicilio.

- Normativa sobre riesgos laborales.
- Mantenimiento de las condiciones de seguridad.

El nivel de impartición de estos contenidos debe de ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Aula taller de 60 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno.

2. Equipamientos

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

3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior o de otras de nivel superior relacionada con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

4. Módulo formativo: HIGIENE Y ATENCION SANITARIA DOMICILIARIA

Asociado a la unidad de competencia: Desarrollar intervenciones de atención física domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención socio sanitaria.

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Detección e identificación de las necesidades básicas de las personas dependientes

- Comparación de los cambios biológicos, psicológicos y sociales propios de los colectivos de intervención con las dificultades que implican en el desenvolvimiento diario de la persona.
- Identificación de las principales manifestaciones de deterioro personal y/o social propio de personas dependientes.
- Descripción de las conductas y comportamientos característicos de las personas dependientes y su entorno durante el periodo de adaptación al servicio de atención domiciliaria y a su profesional de referencia.
- Argumentación y exposición de los principios éticos, actitudes y valores de la intervención social con personas y colectivos dependientes.
- Identificación del deterioro del usuario, especificando su incidencia en la autonomía personal y en el desenvolvimiento cotidiano básico, personal y social.
- Identificación de los comportamientos profesionales que se manifiestan.
- Identificación de la participación de la persona y su entorno.
- Determinación de las actitudes profesionales adecuadas en la comunicación y relación con el usuario y/o su familia.
- Identificación de los lazos de relación (afectivos, normativos, de identidad) establecidos con el usuario y su entorno.

Realización de acciones para la higiene personal de las personas dependientes

- Enumeración de los diferentes tipos de atenciones higiénicas requeridos por una persona dependiente en función de su estado de salud y nivel de dependencia, identificando las condiciones higiénico-sanitarias que debe reunir su entorno.

- Descripción de las características anatomofisiológicas de la piel y explicar los mecanismos de producción de las úlceras por presión y los lugares anatómicos de aparición más frecuentes, así como las principales medidas preventivas y los productos sanitarios para su tratamiento.
- Descripción y aplicación de los procedimientos de aseo e higiene personal, precisando los productos, materiales y ayudas técnicas necesarias para su realización en función del estado y necesidades de la persona, incluso para personas incontinentes y/o colestomizadas y las medidas de protección del profesional.
- Descripción y aplicación de técnicas de limpieza y conservación de prótesis, precisando los materiales necesarios en función del estado y necesidades del usuario.
- Descripción de los procedimientos básicos ante el deceso del usuario (de amortajamiento de cadáveres) precisando los materiales y productos necesarios para su correcta realización.
- Explicación e identificación de los tipos de camas, accesorios y ayudas técnicas para aseo y descanso disponibles en domicilio de uso frecuente, aplicando las técnicas de preparación.
- Aplicación de las técnicas de realización de los distintos tipos de cama en función de las necesidades de "confort", y del grado de dependencia de la persona.
- Identificación de técnicas de participación de la persona y su entorno en las actividades de atención a sus necesidades sociosanitarias contribuyendo así a su autonomía.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.

Ejecutar acciones básicas de movilización, traslado y deambulación de enfermos

- Descripción de las características y las aplicaciones más frecuentes de las técnicas de movilización, deambulación y posicionamiento en cama de personas dependientes, en función de su estado y condiciones, que contribuyen a mantener y mejorar su competencia motora.
- Explicación de las principales características anatómicas y fisiológicas del aparato locomotor.
- Participación colaborando en la instrucción, orientación del usuario y sus cuidadores principales en situaciones concretas debidamente caracterizadas, así como sobre el propio servicio de traslado para mantener y mejorar su competencia motora.
- Aplicación de las diferentes técnicas de movilización, traslado y deambulación en función de las necesidades de "confort", y del grado de dependencia de la persona.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.
- Utilización y adaptación de ayudas técnicas para la deambulación, traslado y movilización en personas dependientes.

Administración bajo prescripción médica de medicamentos por vía oral, tópica, rectal y tratamientos básicos de calor y frío.

- Descripción de las acciones del frío y del calor sobre el organismo humano y sus indicaciones y contraindicaciones.
- Descripción de las principales características anatómicas y fisiológicas de las vías más frecuentes de administración de fármacos.
- Explicación de las características de los materiales necesarios para la administración de medicación por distintas vías.
- Explicación de los procedimientos de aplicación de técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia, así como los materiales necesarios para su correcta administración.
- Descripción de los principales riesgos asociados a la administración de medicamentos en función del tipo de fármaco, de la vía de administración, de las características de la persona y de la pauta del facultativo.
- Realización de las técnicas de toma de constantes vitales determinadas en el protocolo de cuidados domiciliario.
- Administración de medicamentos por vía oral, tópica y rectal en diferentes situaciones, siguiendo las instrucciones prescritas.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.

Realización de acciones que faciliten la ingesta de alimentos y la recogida de eliminaciones

- Identificación de la composición de una dieta saludable, describiendo las necesidades nutritivo – dietéticas de un individuo en función de sus características fisiológicas, patológicas y conductuales.
- Realización de la confección y planificación de propuestas de menús diarios y/o semanales, en función de las características de los usuarios y de las prescripciones dietéticas existentes.
- Descripción de las principales características anatómicas y fisiológicas básicas de los aparatos digestivo, endocrino y urinario.
- Explicación de las características específicas de la alimentación en las personas de edad avanzada y en los convalecientes.

- Identificación y manejo de prescripciones dietéticas aplicadas a diferentes patologías, analizando la influencia de la dieta en cada una de ellas.
- Descripción de las técnicas de administración de alimentos por vía oral, en función del grado de dependencia de la persona y los materiales necesarios para el apoyo a la ingesta.
- Explicación de las técnicas más usuales y realización de la recogida de eliminaciones e diferentes tipos de usuarios, describiendo las normas higiénico –sanitarias establecidas.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.
- Aplicación de diferentes técnicas de apoyo a la ingesta, en función de las características y necesidades del usuario.

Realización de asistencia básica sanitaria y urgente en el domicilio

- Explicación de los signos y síntomas más comunes que producen los traumatismos: fracturas, esguinces y luxaciones, determinando las maniobras de inmovilización oportunas.
- Explicación a su nivel, de los contenidos y secuencias básicas de aplicación de las técnicas de reanimación cardiopulmonar.
- Explicación de los distintos tipos de quemaduras en función de su extensión y profundidad, describiendo las medidas de asistencia sanitaria de urgencia más adecuadas, para cada una.
- Explicación de los distintos tipos de heridas y clases de hemorragias, describiendo las maniobras de actuación inmediata en función de su tipo.
- Descripción y confección del listado básico del contenido mínimo y sus indicaciones de los elementos que debe contener generalmente un botiquín de urgencias en el domicilio.
- Diferenciación de las principales clases de intoxicaciones por sus síntomas más representativos, enumerando las vías de penetración y métodos de eliminación.
- Transmisión y explicación precisa, de la información sobre el suceso y aspecto del accidentado, al facultativo en una consulta a distancia, solicitando asistencia.
- Aplicación de vendajes y colocación de férulas simples.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.
- Ejecución de las maniobras básicas de RCP
- Realización de maniobras de inmovilización de fracturas de diversa localización (columna vertebral, miembro superior, miembro inferior y politra umatizado)
- Realización de maniobras de inhibición de hemorragias.

Características y necesidades de las personas dependientes

- El proceso de envejecimiento
- La enfermedad y la convalecencia.
- Las discapacidades: Concepto, clasificación y etiologías frecuentes, características y necesidades. Calidad de vida, apoyo y autodeterminación de las personas con discapacidad.

La atención domiciliaria

- Unidades convivenciales con personas dependientes: Tipología. Funciones. Necesidades y riesgos de los cuidadores principales.
- Servicios, programas y profesionales de atención directa domiciliaria a personas dependientes: Características. Estructura funcional. El equipo interdisciplinar y el papel del profesional de atención directa.
- Los cuidadores principales y el servicio de ayuda a domicilio.
- Principios éticos de la intervención social con personas y colectivos con necesidades especiales. Actitudes y valores.
- Atención integral de las personas. Técnicas de humanización de la ayuda. Dinámica de la relación de ayuda: adaptación, dificultades, límites y prevención de riesgos psicológicos. o La intervención en las situaciones de duelo.
- La observación y el registro de la evolución funcional y el desarrollo de actividades de atención física. Técnicas e instrumentos de observación aplicados a las situaciones domiciliarias.
- Las ayudas técnicas y tecnológicas para la vida cotidiana.

Higiene y aseo de la persona dependiente

- Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patología más frecuente.
- Técnicas de aseo e higiene corporal según tipología de ayuda a domicilio.
- Úlceras por presión. Prevención y tratamiento.
- Tipos de camas, accesorios y lencería. Técnicas de realización de camas.
- Cuidados del paciente incontinente y colostomizado.

- Prevención y control de infecciones.
- Cuidados postmortem. Finalidad y preparación del cadáver.

Movilización, traslado y deambulación

- Principios anatomofisiológicos de sostén y movimiento del cuerpo humano. Patología más frecuente. Biomecánica de las articulaciones.
- Posiciones anatómicas
- Técnicas de movilización, traslado y deambulación

Principios de alimentación y nutrición

- Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología más frecuente.
- Conceptos de alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional.
- Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada. Interpretación del etiquetado nutricional. Dieta saludable. Calidad de dieta.
- Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.
- Tipos de dietas.

Dieta familiar y planificación de menús diarios y semanales

- Raciones y medidas caseras.
- Planificación del menú familiar.
- La alimentación en el anciano y en el convaleciente.

Administración de medicación y alimentos. Recogida de eliminaciones. Constantes vitales.

- Evolución del metabolismo en el ciclo vital
- Principios de farmacología general.
- Principios anatomofisiológicos de los sistemas cardiovascular, respiratorio y excretor. Patología relacionada.
- Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal, de aerosoles y oxígeno. Técnicas de aplicación de frío y calor.
- Alimentación por vía oral, enteral. Ayudas técnicas para la ingesta. Apoyo a la ingesta. Orientación a la persona dependiente y sus cuidadores principales.
- Técnicas de recogida de eliminaciones.
- Constantes vitales: temperatura, frecuencia respiratoria, presión arterial y frecuencia cardíaca. Conceptos técnicas y procedimientos.

Primeros auxilios

- Intoxicaciones.
- Traumatismos. Vendajes e inmovilizaciones.
- Mantenimiento de botiquines.
- Técnicas de reanimación cardiopulmonar.

El nivel de impartición de estos contenidos de be de ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Aula-Taller sociosanitaria de 60m²

Aula polivalente de un mínimo de 2m² por alumno

2. Equipamientos

Información individualizada del usuario y su entorno. Procedimientos de atención y cuidados a personas. Programaciones de las actividades que se van a realizar. Protocolos de las técnicas empleadas. Ajuar personal del usuario. Lencería. Materiales e instrumentos utilizados en la atención física a personas en: aseo, limpieza, desinfección, preparación y administración de medicación, administración de alimentos, camas articuladas, muletas, sillas de ruedas, andadores, sillas de baño, prótesis y órtesis, aparatos portátiles de aerosolterapia y de administración de oxígeno, materiales utilizados en la prevención de las úlceras por presión y en la prevención de infecciones, material clínico diverso para el control de infecciones y recogida de eliminaciones. Documentación de registro: hojas de incidencia y seguimiento, hojas de tratamiento, hojas de dietas,...

3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el desarrollo de intervenciones de atención física domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención socio-sanitaria, que se acreditarán mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica mínima de Diplomado relacionado con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

5. Crédito formativo: **ATENCIÓN BÁSICA PSICOSOCIAL EN EL DOMICILIO**

Asociado a la unidad de competencia: Desarrollar intervenciones de atención psicosocial domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención socio sanitaria.

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Realización de acciones de acompañamiento a personas dependientes en el domicilio

- Identificación de las principales necesidades de apoyo de las personas dependientes a la hora de su desenvolvimiento diario.
- Identificación de los factores ambientales y los elementos espaciales y materiales del domicilio y su entorno que inciden en desenvolvimiento autónomo.
- Descripción a su nivel, de las técnicas y los procedimientos de intervención dirigidos a la creación, mantenimiento y mejora de hábitos de autonomía personal según el colectivo.
- Determinación y aplicación de la distribución, actualización y señalización de espacios, mobiliario y enseres del domicilio adecuados a las necesidades psicosociales de las personas, según su nivel de dependencia, costumbres y seguridad.
- Aplicación a su nivel, de técnicas e instrumentos de observación previstos, tanto del desarrollo de las actividades como de las manifestaciones de la persona, identificando necesidades especiales, factores de riesgo y evolución física y psicosocial, registrando los datos obtenidos según instrucciones recibidas.
- Realización del acompañamiento y apoyo de los mismos aplicando criterios y estrategias que favorezcan su autonomía personal.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.
- Preparación y aplicación de los recursos espaciales y materiales necesarios para el desarrollo de la actividad, según instrucciones de un facultativo.
- Resolución de los conflictos o las contingencias que se presenten a lo largo de la actividad, utilizando los procedimientos, las técnicas y las estrategias adecuadas y, en su caso, los cauces establecidos cuando superen su competencia.

Mantenimiento y mejora de las capacidades cognitivas y conductas más habituales de las personas dependientes en el domicilio.

- Descripción de las características específicas que presenten la motivación y el aprendizaje de las personas mayores, discapacitadas y enfermas, definiendo las estrategias de actuación más adecuadas.
- Aplicación y manejo de materiales domésticos adecuados a la realización de ejercicios y actividades dirigidos al mantenimiento y mejora de las capacidades cognitivas: memoria, razonamiento, atención, orientación espacial, temporal y personal, lenguaje, previamente establecidos.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.
- Identificación y análisis de las estrategias de actuación más adecuadas para motivar la participación del usuario y favorecer su aprendizaje.
- Identificación y aplicación de las actividades y/o ejercicios previstos, a partir de los protocolos de actuación correspondientes previamente definidos por un facultativo.
- Explicación de las principales situaciones conflictivas y los problemas de conducta característicos de las personas mayores, discapacitadas y convalecientes.
- Descripción, análisis y aplicación a su nivel, de las técnicas y procedimientos de modificación de conducta y de resolución de conflictos más adecuados para la atención domiciliaria con personas con necesidades especiales.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.

Ejecución de técnicas comunicativas alternativas, con personas dependientes en el domicilio

- Determinación de las principales características y las necesidades especiales que presentan las personas con dificultades comunicativas en su desenvolvimiento diario.
- Identificación de los contextos y las características interactivas de cada situación, así como los principales recursos y estrategias que favorezcan la comunicación.
- Identificación de los problemas específicos, derivados de su discapacidad, que se plantearán.
- Enumeración de las necesidades especiales de comunicación que deberán preverse a la hora de planificar y desarrollar las actividades de atención.
- Definición a su nivel, de las estrategias comunicativas que se deberán aplicar para garantizar la calidad de vida de la persona.
- Identificación y aplicación de recursos y ayudas técnicas del mercado o diseñadas al efecto para favorecer y facilitar la comunicación: escritura, dibujos sencillos, objetos reales o en miniatura, fotos, etc, según el plan establecido.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.
- Identificación y transmisión a los profesionales competentes, de las necesidades especiales de comunicación detectadas en la persona atendida.
- Creación de los mensajes básicos adecuados en los sistemas usuales que garanticen la correcta comunicación.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.
- Emisión y comprensión de mensajes sencillos para mantener conversaciones sobre temas cotidianos.

Técnicas de comunicación alternativa

- El proceso de comunicación.
- Necesidades especiales de comunicación.
- Ayudas técnicas en la comunicación alternativa. Estrategias y recursos de intervención comunicativa.
- Sistemas alternativos de comunicación. Concepto y clasificación. Uso de vocabulario básico en la atención domiciliaria.

La atención psicosocial en el domicilio

- Relación social de las personas mayores y discapacitadas
- Características. Habilidades sociales fundamentales. Factores. Dificultades. Técnicas para favorecer la relación social. Actividades de acompañamiento y de relación social. Estrategias de intervención.
- Medios y recursos: Aplicaciones de las nuevas tecnologías, asociacionismo, recursos del entorno y vías de acceso a los mismos.
- El ambiente como factor favorecedor de la autonomía personal, comunicación y relación social. Elementos espaciales y materiales: distribución, presentación. Decoración de espacios. Diseño y elaboración de materiales.
- Características específicas de la motivación y el aprendizaje de las personas mayores, discapacitadas y/o enfermas.
- Memoria, atención, orientación espacial, temporal y personal, razonamiento. Elaboración de estrategias de intervención.
- Mantenimiento y entrenamiento de hábitos de autonomía personal en situaciones cotidianas del domicilio. Técnicas, procedimientos y estrategias de intervención. Técnicas de resolución de conflictos. Procedimientos y estrategias de modificación de conducta
- Intervención de acompañamiento y apoyo en la relación social, en la resolución de gestiones y en el entorno familiar
- Funciones y papel del profesional de atención directa desde la unidad convivencial. Áreas de intervención. Estrategias de actuación, límites y deontología. Intervenciones más frecuentes. Gestiones. Seguimiento. Procedimientos de registro de la documentación personal y de la unidad convivencial.
- Técnicas para favorecer la relación social, actividades de acompañamiento y de relación social. Estrategias de intervención.
- Técnicas básicas de mejora de habilidades sociales y autoestima.
- Técnicas de procedimientos de elaboración, registro y control de documentación.

El nivel de impartición de estos contenidos debe de ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Equipamientos

Sistemas de información y comunicación alternativa para el usuario y su entorno. y entrenamiento de autonomía física, de creación de hábitos básicos, de ocio y tiempo libre y de actividades ocupacionales. Materiales de uso común empleados para el mantenimiento y entrenamiento de las funciones cognitivas: orientación en la realidad, memoria, atención,... Material e instrumentos de comunicación verbal, no verbal y alternativa. Material de recogida y transmisión de información sobre las actividades y la evolución de los usuarios. Información sobre recursos del entorno.

2. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el desarrollo de las intervenciones de atención psicosocial domiciliaria a personas con necesidades de atención sociosanitaria, que se acreditaran mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica_mínima de Diplomado relacionado con este campo profesional.
 - Experiencia profesional_de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

6. Crédito formativo: **TECNICAS DE GESTION DEL PRESUPUESTO EN LA UNIDAD CONVIVENCIAL**

Asociado a la unidad de competencia: Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y el funcionamiento de la unidad convivencial.

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Gestión y distribución del presupuesto de la unidad convivencial en un domicilio

- Descripción de los tipos de gastos ordinarios en una unidad convivencial tipo.
- Realización del análisis e interpretación de la diversa documentación relacionada con los gastos de la unidad convivencial: facturas: luz, gas, agua, teléfono; recibos: comunidad, contribución, entidades sanitarias, seguros, ...
- Analizar los gastos mensuales de diferentes unidades convivenciales, en función del nº de componentes y de las necesidades y características de cada uno de ellos.
- Enumeración de los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad convivencial.
- Enumeración de las partidas de gasto mensual.
- Establecimiento de los parámetros que se han de tener en cuenta para la confección del presupuesto.
- Justificación racional de la priorización de gastos.
- Distribución de los gastos, de la manera más idónea, según las características del domicilio, ajustándolo para equilibrar los ingresos y gastos.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.
- Realización de acciones de implicación al usuario y/o cuidadores principales en todas las fases, fomentando su autonomía y respetando la autodeterminación, a su nivel.

Técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial

- Partidas de gasto mensual en el domicilio: gastos ordinarios y extraordinarios. Distribución. Ajuste por porcentajes.
- Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial.

El nivel de impartición de estos contenidos debe de ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Equipamientos

Plan de actuación en la unidad convivencial. Protocolos de realización de tareas. Registros de servicios. Documentación personal del usuario y de gestión económica.

2. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el desarrollo de las actividades de gestión y funcionamiento de la unidad convivencial, que se acreditaran mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica_mínima de Técnico Superior relacionado con este campo profesional.
 - Experiencia profesional_de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

7. Módulo formativo: **FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO**

Finalidades

1. Completar la adquisición de competencias profesionales del perfil alcanzadas en propio centro.
2. Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios de las necesidades de cualificación.
3. Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
4. Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por la alumna o el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que no pueden verificarse por exigir situaciones reales de trabajo.

Actividades básicas a realizar

- Limpiar cristales, marcos, ventanas, paredes, puertas, rodapiés y alfombras.
- Almacenamiento y conservación de alimentos y productos de hogar.
- Elaborar y preparar de menús.
- Ejecutar tareas de limpieza de utensilios, accesorios y electrodomésticos.
- Lavar, planchar y coser prendas de vestir y ropas de hogar.
- Realizar la preparación de camas.
- Gestión de la eliminación de residuos, cumpliendo la normativa medioambiental.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de las tareas que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con el cliente.
- Organizar y realizar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad.
- Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionada con su actividad.
- Manifiestar normas generales de convivencia, cordialidad y actitud de respeto hacia los demás.
- Especialmente en aspectos relacionados con la comunicación profesional-usuario su observación y colaboración en la transmisión a los mismos y/o a sus cuidadores principales, de la información sanitaria que se precise para fomentar hábitos saludables y de apoyo a la persona dependiente.
- En especial en la aplicación a usuarios de técnicas de higiene personal, preparación de la cama y observación del estado de la piel, así como en la orientación de los mismos y de sus cuidadores principales.
- Aplicación de técnicas de traslado, movilización y deambulación y posicionamiento de los usuarios así como en la colaboración de la instrucción de los mismos y sus cuidadores.
- Aplicación de tratamientos prescritos por vía oral, tópica y rectal y en la toma de constantes vitales.
- Ayuda a la ingesta y recogida de eliminaciones.
- Realizar actividades de apoyo y acompañamiento de actividades del usuario dirigidas al mantenimiento cognitivo, creación y mejora de hábitos, rehabilitadoras, etc.
- Ajuste de técnicas , procedimientos y estrategias de intervención a situaciones concretas, con diferentes niveles de autonomía.
- Aplicación de técnicas de apoyo y habilidades de relación social.
- Planificación del presupuesto y tareas en el domicilio

8. Módulo formativo: **ORIENTACIÓN Y TUTORÍA**

Finalidades

La alumna o el alumno como resultado de cursar y superar los contenidos y actividades de este módulo formativo actuará y se comportará:

1. Identificándose con la opción profesional derivada del perfil establecido, transformando dicha elección y decisión en vocación.
2. Mostrando interés por el progreso profesional y social, identificando oportunidades, ayudas, itinerarios y resultados de dicho progreso.
3. Identificando su potencial de capacidades, competencias y situación personal para abordar metas y proyectos, tomando decisiones y enfrentándose a la resolución de dificultades y problemas de forma coherente con los contextos sociales y profesionales.
4. Interviniendo en el mercado laboral, buscando oportunidades de inserción y decidiendo su progreso en equilibrio con sus metas socio-personales.

Contenidos y actividades a desarrollar

Ubicación y caracterización de la opción profesional

- Descripción del sector relacionado con el perfil del programa
 - Identificación de actividades que en él se realizan
 - Identificación de las empresas que en él radican
 - Identificación de los diferentes tipos de clientes/usuarios
- Identificación de las profesiones y categorías profesionales más comunes en el sector
- Descripción de las características fundamentales de la profesión u oficio relacionada con el perfil
 - Identificación de los hábitos laborales exigidos
 - Identificación de las actitudes personales y sociales necesarias.
- Descripción de los itinerarios formativos de la formación y posibilidades futuras
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional

Identificación de necesidades para el progreso profesional y personal

- Análisis del proceso de la toma de decisiones
 - Descripción de las formas de actuar en la toma de decisiones
 - Actuación con iniciativa ante la necesidad de una decisión
- Análisis de las estructuras organizativas, porqués y funciones
- Análisis de la formación de los equipos de trabajo
 - Caracterización de un equipo de trabajo
 - Valoración del trabajo en equipo
- Interpretación de significado y tipos de problemas o conflictos
 - Identificación de las diferentes conductas a emplear ante un conflicto
 - Identificación de los diferentes tipos de conflicto y conductas a emplear
 - Identificación y, en su caso, actuación ante posibles soluciones en relación con un conflicto
- Identificación de los hábitos perjudiciales para el desarrollo profesional

Dinámica del mercado laboral

- Descripción de los conceptos básicos del derecho del trabajo
- Descripción de los diferentes tipos de contratos
- Identificación de causas de modificación, extinción o suspensión del contrato
- Descripción de una nómina
 - Cálculo del salario
 - Cálculo de la base de cotización
 - Cálculo de prestaciones de enfermedad/accidente
 - Cálculo del I.R.P.F
 - Cálculo de descuentos
- Reconocimiento de las diferentes prestaciones y acciones protectoras de la seguridad social, mutuas y el Servicio público estatal de empleo.
- Identificación de los aspectos clave de un convenio en relación con derechos y obligaciones del trabajador y la empresa
- Identificación de los diferentes canales para la búsqueda de empleo e intermediación
- Redacción de una carta de presentación
- Redacción de un curriculum vitae

Proyectos y metas profesionales y personales

- Identificación de deseos y objetivos personales
- Análisis de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades
- Planificación a medio/largo plazo
- Identificación de los logros obtenidos
- Análisis de la evolución del trabajo, respecto a los objetivos
- Identificación de las situaciones laborales o personales que nos alejan o acercan de los objetivos propuestos
- Reconocimiento del trabajo, como parte intrínseca del desarrollo personal
- Identificación de las necesidades de ocio y de la conciliación de la vida familiar y laboral, para el desarrollo personal y emocional.
- Reconocimiento de sus intereses y deseos en relación con su vida afectiva, familiar y aficiones

Conflictos

- Definición, características y tipos
- Métodos de resolución o supresión
- La comunicación en el entorno laboral

Hábitos y actitudes

- Qué son
- Como afectan al desarrollo profesional
- El valor del trabajo
- Actitud hacia el trabajo
- Hábitos y actitudes positivas, para conservar un empleo
- Conductas. Qué son y cómo trabajarlas
- La motivación en el trabajo

Legislación laboral elemental y contratos de trabajo

- Tipos de relaciones laborales y contratos básicos
- Elementos esenciales que componen un contrato: jornada, horario, duración, periodo de prueba retribución y vacaciones
- Derechos y deberes de los trabajadores y empresarios
- Convenios colectivos: Objetivos y funciones

Nómina y seguridad social

- Definición y apartados
- Devengos, deducciones y bases de cotización
- Obligaciones de las empresas y trabajadores
- Prestaciones que contempla

Participación de los trabajadores en la empresa

- Agentes Sindicales
- La negociación colectiva
- Asociaciones empresariales

Búsqueda de empleo

- El mercado laboral
- Autoorientación
- Métodos de búsqueda activa de empleo.
- Curriculum: tipos
- Ofertas públicas de empleo

Proyectos y metas personales

- Qué son y como trabajarlos
- Psicología básica
- El proyecto personal de vida
- Ocio y tiempo libre
- Estilos de vida y relaciones sociales
- Técnicas de Autoevaluación personal

Seguridad y salud en el trabajo: conceptos básicos

- El trabajo y la salud: Los riesgos profesionales. Factores de riesgo

- Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia

Riesgos generales y su prevención

- Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Riesgos ligados al medio-ambiente del trabajo.
- La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
- Planes de emergencia y evacuación.
- El control de la salud de los trabajadores.
- Primeros auxilios.

Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos

- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo. Organización del trabajo preventivo: “rutinas básicas”. Documentación: recogida, elaboración y archivo.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones:

Aula polivalente de un mínimo de 2 m2 por alumno o alumna

2. Perfil profesional del formador:

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la orientación y tutorización, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica mínima de Diplomado u otra de nivel superior relacionada con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 5 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que se establezca.

ANEXO II

1. Los horarios de los módulos específicos para el primer curso serán:

Módulo formativo específico	Horas/semana mínimo	Horas/semana de referencia
Limpieza doméstica	2	2
Cocina doméstica	2	3
Acondicionado de camas, prendas de vestir y ropa de hogar	2	3
Higiene y atención sanitaria domiciliaria	5	6
Atención básica psicosocial en el domicilio.	3	4
Libre designación del centro	4	

- Obligatoria en el primer curso de han de impartir completos los módulos formativos específicos:
 - Limpieza doméstica
 - Cocina doméstica
 - Acondicionado de camas, prendas de vestir y ropa de hogar
- En ningún caso los horarios de los módulos formativos específicos, en este primer curso, pueden superar las 18 horas por semana.

2. Los horarios de los módulos específicos para el segundo curso serán:

Módulo formativo específico	Horas/semana mínimo	Horas/semana de referencia
Higiene y atención sanitaria domiciliaria	5	6
Técnicas de gestión del presupuesto en la unidad convivencial.	2	3
Atención básica psicosocial en el domicilio.	5	6
Libre designación del centro	3	

- Este segundo curso tiene una duración en centro educativo de 24 semanas. El resto de semanas se dedicará a la FCT con una duración total y obligatoria de 330 horas.
 - En ningún caso los horarios de los módulos formativos específicos, en este segundo curso, pueden superar las 15 horas por semana.
3. El módulo de Orientación y Tutoría tendrá una duración obligatoria en cada curso de dos horas semanales.