

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

Empleo doméstico

<i>Familia Profesional:</i>	<i>Servicios Socioculturales y a la Comunidad</i>
<i>Nivel:</i>	<i>1</i>
<i>Código:</i>	<i>SSC413_1</i>
<i>Estado:</i>	<i>BOE</i>
<i>Publicación:</i>	<i>Orden PRA/260/2017</i>
<i>Referencia Normativa:</i>	<i>RD 1179/2008</i>

Competencia general

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

Unidades de competencia

- UC1330_1:** Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular
- UC1331_1:** Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular
- UC1332_1:** Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en los hogares familiares dedicada/o al servicio doméstico, en entidades de naturaleza privada, en empresas de tamaño grande, mediano, pequeño o microempresas, tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un personal superior. En el desarrollo de su actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector de servicio doméstico en el subsector de actividades de limpieza y asistencia prestada en el hogar familiar.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Limpiadores domésticos
- Cocineros domésticos
- Planchadores domésticos
- Empleados de hogar

- Asistentes domésticos

Formación Asociada (210 horas)

Módulos Formativos

MF1330_1: Limpieza doméstica (60 horas)

MF1331_1: Cocina doméstica (90 horas)

MF1332_1: Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa de hogar (60 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular

Nivel: 1
Código: UC1330_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Limpiar el mobiliario y los objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, empleando los útiles y productos para alcanzar los resultados esperados, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

CR1.1 La presencia de personas y animales de compañía en el espacio que se va a limpiar se tiene en cuenta adecuando la actuación a las condiciones de seguridad.

CR1.2 Las ventanas se abren durante el tiempo indispensable garantizando la ventilación interior del inmueble.

CR1.3 Los residuos del mobiliario se recogen, separándolos según su tipología (sólidos, líquidos, entre otros) para realizar su reciclaje.

CR1.4 Los útiles y productos de limpieza se utilizan teniendo en cuenta los riesgos químicos y biológicos asociados a su manipulación (productos tóxicos, nocivos, corrosivos, inflamables, asfixiantes, entre otros).

CR1.5 Los procedimientos de limpieza se aplican en función de las características del mobiliario y de los objetos, manteniendo las cualidades iniciales.

CR1.6 La limpieza del mobiliario y de los objetos se verifica, valorando su ejecución, para comprobar el efecto y consecuencias previstas.

CR1.7 El consumo de agua y energía se realiza teniendo en cuenta su uso eficiente.

RP2: Limpiar las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, entre otros, seleccionando los útiles, productos y procedimientos a emplear, para garantizar tanto la eliminación de residuos y manchas como la higienización, cumpliendo la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

CR2.1 Las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras se examinan considerando los materiales constituyentes y garantizando la conservación, para organizar el proceso de limpieza.

CR2.2 El mobiliario, en su caso, se desplaza, recolocándolo al terminar la tarea en su ubicación inicial teniendo en cuenta los riesgos ergonómicos asociados a su movilización.

CR2.3 Los útiles, pequeños electrodomésticos y productos de limpieza se utilizan, teniendo en cuenta los riesgos químicos y biológicos asociados a su manipulación (productos tóxicos, nocivos, corrosivos, inflamables, asfixiantes, entre otros) en función de la tarea de limpieza que se va a desarrollar.

CR2.4 Las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, entre otros, se limpian, barriendo, aspirando, pasando la mopa y fregando, utilizando los útiles, productos, técnicas y procedimientos necesarios, teniendo en cuenta las condiciones de seguridad en el puesto de trabajo.

CR2.5 La limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, entre otros, se mantiene en posteriores intervenciones, siguiendo la frecuencia establecida.

CR2.6 El consumo de agua y energía se realiza teniendo en cuenta su uso eficiente.

RP3: Limpiar los cristales de las ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas, rejas, entre otros) para retirar la suciedad, utilizando útiles y productos de limpieza, cumpliendo la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

CR3.1 El entorno que se va a limpiar se visualiza previniendo los posibles riesgos laborales en condiciones de seguridad.

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

CR3.3 Los cristales, azulejos y elementos del entorno circundante (marcos, persianas, rejas, entre otros), en su caso, se limpian utilizando útiles y productos de limpieza adecuados.

CR3.4 Los cristales, azulejos y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas) se revisan eliminando y subsanando los posibles errores o restos de suciedad, en su caso.

CR3.5 El consumo de agua y energía se realiza teniendo en cuenta su uso eficiente.

RP4: Limpiar el cuarto de baño y los sanitarios del domicilio particular utilizando útiles y productos de higienización para la desinfección, cumpliendo la normativa aplicable en materia de higiene y seguridad.

CR4.1 El equipo de protección individual (mascarilla, guantes, gafas, entre otros) se utiliza cumpliendo la normativa en materia de seguridad.

CR4.2 El suelo del cuarto de baño se barre y friega recogiendo los residuos sólidos y líquidos.

CR4.3 Los sanitarios (lavabo, bidé, inodoro, entre otros) se limpian utilizando los productos desinfectantes según recomendación del fabricante, dejando actuar el tiempo establecido.

CR4.4 La grifería del baño se limpia utilizando los productos y útiles adecuados para no rallarlos, eliminando toda clase de suciedad (cal, hongos, entre otros).

CR4.5 El consumo de agua y energía se realiza teniendo en cuenta su uso eficiente.

RP5: Limpiar la cocina del domicilio particular, utilizando útiles y productos de higienización para la desinfección, cumpliendo la normativa aplicable en materia de higiene y seguridad.

CR5.1 La encimera de la cocina se limpia con una bayeta utilizando productos desengrasantes.

CR5.2 Los electrodomésticos de la cocina (frigorífico, horno, horno microondas, campana, placa vitrocerámica o de gas, entre otros) se limpian utilizando productos desengrasantes y utilizando equipos de protección individual.

CR5.3 Los armarios de la cocina se limpian por dentro y por fuera, vaciando su contenido, desmontando las baldas, en su caso, y utilizando productos desengrasantes.

CR5.4 Los productos caducados ubicados dentro de los armarios de la cocina se desechan ubicándolos en el cubo de basura o para su reciclaje.

CR5.5 El fregadero y grifería se limpian, utilizando productos desengrasantes para eliminar la suciedad del sumidero y los bordes de la pila.

CR5.6 El consumo de agua y energía se realiza teniendo en cuenta su uso eficiente.

Contexto profesional

Medios de producción

Útiles de limpieza sencillos y pequeños electrodomésticos (aspirador, fregona, cepillo, bayetas, cubos, limpiacristales, entre otros). Productos de limpieza doméstica. Equipo de protección individual (mascarillas, guantes, rodilleras, almohadillas, entre otros). Medios auxiliares como alzadores/escaleras, entre otros.

Productos y resultados

Espacios, mobiliario y objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, limpios. Paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras limpiadas. Ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), limpiadas. Residuos reciclados.

Información utilizada o generada

Descripción de procedimientos de limpieza. Manual de pequeños electrodomésticos. Etiquetado de productos de limpieza y desinfección. Normativa aplicable en materia de riesgos laborales y protección medioambiental. Gestión de residuos sólidos y líquidos. Fichas de registros de limpieza cumplimentadas.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

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

Nivel: 1
Código: UC1331_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP1:** Comprar alimentos y productos para surtir y reponer la despensa, de acuerdo con las indicaciones y el presupuesto establecido, teniendo en cuenta las fechas de caducidad y cumpliendo la normativa de prevención en riesgos laborales en materia de riesgos ergonómicos y manipulación de cargas.
- CR1.1** Las existencias de la despensa se revisan para detectar las necesidades de compra, verificando las fechas de caducidad de los productos almacenados.
 - CR1.2** La compra de los productos se realiza conforme a la lista elaborada y el presupuesto asignado para garantizar las existencias, comprobando la fecha de caducidad de lo que se adquiere.
 - CR1.3** Los productos se transportan de forma segura manteniéndolos íntegros para su posterior almacenaje.
- RP2:** Almacenar los productos adquiridos en los espacios habilitados según indicaciones, para preservar la conservación de los mismos, manteniendo la higiene en todo el proceso y cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene.
- CR2.1** La compra se clasifica para su almacenaje y manipulación, en función del etiquetado, envasado y las características del producto, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad.
 - CR2.2** Las manos, los utensilios y las superficies se limpian extremando las medidas de higiene para evitar riesgos en la salud.
 - CR2.3** Los productos que requieren medidas de refrigeración y congelación para su conservación se atienden con prioridad, garantizando el mantenimiento de sus propiedades.
 - CR2.4** Los productos que necesiten una manipulación se preparan para su almacenaje, garantizando su conservación.
 - CR2.5** Los productos restantes se colocan en los lugares destinados a tal fin para su posterior utilización estableciendo un orden, respetando las fechas de caducidad.
- RP3:** Cocinar los alimentos para su consumo posterior, en función de la planificación indicada, respetando los tiempos de preparación y normativa aplicable en materia de higiene y manipulación de alimentos.
- CR3.1** Los ingredientes y productos se eligen, en función de la planificación establecida, para adecuarse a las preferencias y necesidades de nutrición de los/las comensales, favoreciendo una alimentación equilibrada.

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

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

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

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

CR3.6 Los utensilios y elementos se emplean, siguiendo la normativa aplicable en materia de seguridad.

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

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

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

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

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

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

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

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

Contexto profesional

Medios de producción

Alimentos. Recetarios. Electrodomésticos. Accesorios y útiles de cocina. Contenedores. Productos de limpieza. Equipos de protección individual.

Productos y resultados

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

Información utilizada o generada

Folletos publicitarios. Recetarios. Manual de manipulación de alimentos. Manual de instrucciones de electrodomésticos. Etiquetaje de productos y alimentos. Normativa aplicable en riesgos laborales y protección medioambiental. Gestión de residuos. Menús semanales o mensuales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3

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

Nivel: 1
Código: UC1332_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Efectuar el proceso de lavado y secado de la ropa de hogar (sábanas, toallas, cortinas, entre otras) y prendas de vestir, siguiendo las indicaciones de la etiqueta y del fabricante para evitar deterioros, lograr su limpieza y permitir su posterior utilización, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental y en riesgos laborales.

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

CR1.2 La ropa se clasifica en función del tipo de tejido y el color verificando las etiquetas.

CR1.3 El grado de suciedad de la ropa se determina aplicando el producto y el tratamiento requerido a cada mancha.

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

CR1.5 Los productos y el programa de la máquina se determinan, en función de la suciedad de la ropa seleccionada.

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

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

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

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

RP2: Planchar la ropa para garantizar su higiene, conservación y estética efectuando su posterior distribución y cumpliendo la normativa aplicable de riesgos laborales.

CR2.1 Las manos se limpian previamente a la manipulación de la ropa, evitando ensuciarla.

CR2.2 La ropa que no va a ser planchada se dobla para guardarla en el lugar previsto, velando por el mantenimiento del orden del armario y mobiliario destinado al efecto.

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

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

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

CR2.6 La ropa planchada se distribuye y coloca en los armarios y mobiliario destinado al efecto garantizando el mantenimiento del orden y teniendo en cuenta la normativa aplicable en materia de seguridad y manipulación de cargas.

RP3: Realizar el cosido básico manual de la ropa, utilizando los útiles y técnicas acordes al tejido y a la necesidad que presentan las prendas, para garantizar su reparación y aspecto deseado, cumpliendo la normativa de prevención en riesgos laborales.

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

CR3.2 Los útiles y las técnicas que se van a aplicar se deciden en función del tipo de tejido y de la necesidad requerida, para garantizar su reparación y aspecto apropiados.

CR3.3 Las útiles usados se guardan de forma ordenada en el lugar previsto para mantener organizado el costurero o similar.

CR3.4 Las posibles incidencias o accidentes ocasionados (pinchazos, cortes, entre otros) se comunican al personal responsable del hogar para su resolución inmediata.

RP4: Preparar las camas para permitir su utilización, contribuyendo al descanso, limpieza y orden, y cumpliendo la normativa aplicable de prevención en riesgos laborales.

CR4.1 La ropa de cama se retira para airearla, evitando que se ensucie, o, en su caso, sustituirla por otra limpia.

CR4.2 La ropa de cama y complementos se coloca siguiendo el orden establecido según indicaciones del cliente verificando que quede estirada, sin arrugas y con las esquinas bien hechas.

CR4.3 La ropa de cama se muda, según indicaciones del cliente, para garantizar la higiene, previniendo los riesgos derivados de la actuación.

CR4.4 El colchón se voltea para evitar que se deforme, manteniendo sus propiedades y cumpliendo la normativa aplicable en materia de manipulación de cargas.

Contexto profesional

Medios de producción

Máquina lavadora y secadora. Planchas. Costureros y útiles para coser. Ropa de hogar y prendas de vestir. Productos de limpieza para el lavado y secado de ropa. Etiquetaje y pictogramas.

Productos y resultados

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

Información utilizada o generada

Etiquetaje de ropa y productos. Manuales de instrucciones de los electrodomésticos. Normativa aplicable en materia de protección medioambiental y prevención en riesgos laborales. Fichas de registro cumplimentadas.

MÓDULO FORMATIVO 1

Limpieza doméstica

Nivel:	1
Código:	MF1330_1
Asociado a la UC:	UC1330_1 - Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Aplicar técnicas de limpieza del mobiliario y de los objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, estableciendo los procedimientos, útiles y productos necesarios, manteniendo las condiciones de seguridad, higiene y ergonomía.
- CE1.1** Describir la forma de llevar a cabo la ventilación de espacios, considerando la frecuencia y temporalización necesaria para realizarla.
 - CE1.2** Identificar los materiales que configuran el mobiliario y objetos tipo de domicilios particulares, asociándolos con sus procedimientos de limpieza.
 - CE1.3** Justificar la utilización de útiles, productos y procedimiento de limpieza, en función del tipo de mobiliario y de los objetos a limpiar, para evitar alterar y afectar las cualidades de estos.
 - CE1.4** Detallar la forma de realizar la retirada selectiva de residuos en domicilios particulares, explicando su necesidad y beneficios medioambientales.
 - CE1.5** Explicar la forma de inspeccionar con posterioridad el lugar sobre el que se intervino, detectando posibles restos de suciedad no retirados.
 - CE1.6** En un supuesto práctico de aplicación de limpieza del mobiliario y objetos de un domicilio particular, a partir de una situación y mediante el uso de instrumentos y productos:
 - Observar la presencia de personas y animales domésticos en la estancia de trabajo, teniéndola en cuenta a la hora de limpiar.
 - Abrir las ventanas ventilando las estancias durante el tiempo indispensable.
 - Identificar previamente el material del mobiliario y objetos, seleccionando los útiles, productos y procedimientos de limpieza adecuados al material.
 - Preparar el útil y producto, siguiendo las instrucciones de uso y dosificación.
 - Demostrar la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución que permitan alcanzar los resultados previstos, llevando a cabo un consumo responsable de agua y energía.
 - Recolocar los útiles medios empleados, garantizando su conservación.
 - Comprobar el resultado final una vez realizada la limpieza, asegurando las condiciones de higiene y salubridad.
- C2:** Aplicar los procedimientos para limpiar paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras de viviendas, seleccionando útiles y productos de uso doméstico acordes al contexto y a la actuación, manteniendo las condiciones de seguridad, higiene y ergonomía.
- CE2.1** Explicar la influencia que tiene la presencia de personas y animales en el espacio a limpiar, indicando la actuación a seguir.

CE2.2 Indicar las características a considerar para llevar a cabo la limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, reconociendo los diversos materiales constituyentes y previendo los riesgos asociados a las tareas.

CE2.3 Justificar la selección de útiles, aparatos electro-mecánicos de fácil manejo y productos de uso doméstico en función del tipo de material y procedimiento de limpieza, previniendo los riesgos derivados de la acción.

CE2.4 Aplicar las técnicas de limpieza de barrido, aspirado, pasado de mopa y fregado, relacionándolos con el tipo de material.

CE2.5 Relacionar el procedimiento de limpieza de manchas con las superficies donde se suelen encontrar, poniendo en práctica su limpieza.

CE2.6 Elaborar una tabla de frecuencia de limpieza de una vivienda tipo, valorando los tiempos.

CE2.7 En un supuesto práctico de limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, a partir de una situación, materiales y tiempo determinados:

- Extraer la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza, observando el contexto de actuación.
- Resumir la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución para lograr los resultados esperados.
- Desplazar los objetos situados dentro del espacio de intervención y que interfiere la acción de limpieza.
- Identificar el tipo de material constituyente, seleccionando y ajustando la técnica de limpieza al mismo.
- Seleccionar el útil y producto, en su caso, efectuando la dosificación del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones.
- Aplicar la técnica, útil y producto comprobando la consecución de los resultados esperados.
- Colocar el mobiliario que se ha desplazado, conservando la distribución inicial y el orden.
- Utilizar el agua y la energía de forma responsable en todo el proceso.
- Prevenir los riesgos laborales derivados de la intervención, teniendo en cuenta aspectos como la seguridad, la higiene, la ergonomía, la manipulación de cargas y la salud.

C3: Aplicar técnicas de limpieza de cristales de ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), seleccionando útiles y productos acordes a la tarea, manteniendo las condiciones de seguridad, higiene, ergonomía, organización del trabajo y salud en todo el proceso.

CE3.1 Explicar las condiciones especiales de riesgo, desde el punto de vista de la altura, identificando las actuaciones para su prevención.

CE3.2 Definir el procedimiento de limpieza a seguir en función 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 existente en los mismos, respetando el medioambiente.

CE3.3 Escoger los útiles y productos de limpieza doméstica necesarios, asociándolos tanto al procedimiento de limpieza como a las características de cristales de ventanas y otros elementos del entorno circundante.

CE3.4 Explicar la forma de revisar los cristales de las ventanas y los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), detectando restos de suciedad que han podido quedar después de la limpieza, y explicando el procedimiento a seguir para corregir errores.

CE3.5 En un supuesto práctico de limpieza de cristales de ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), a partir de una situación, materiales y tiempo determinados:

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

C4: Aplicar técnicas de limpieza de cuartos de baño y sanitarios de domicilios particulares seleccionando útiles y productos acordes a la tarea, evitando los riesgos en materia de higiene y seguridad.

CE4.1 Describir las técnicas de limpieza del cuarto de baño, utilizando los útiles y productos necesarios.

CE4.2 Identificar las etiquetas de los productos desinfectantes utilizados en la limpieza del cuarto de baño, reconociendo según recomendación del fabricante, dejando actuar el tiempo establecido.

CE4.3 En un supuesto práctico de limpieza del cuarto de baño, a partir de una situación, materiales y tiempo determinados:

- Extraer la información relevante para llevarla a cabo y organizar su propio trabajo, especificando la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución, así como las medidas de prevención, para evitar posibles accidentes.
- Identificar los equipos de protección individual utilizados en la limpieza de aseos, describiendo su utilidad en la prevención de riesgos laborales.
- Eliminar la suciedad de los sanitarios y grifería del baño aplicando los productos, útiles y procedimientos adecuados para no rallarlos.
- Utilizar el agua y la energía de forma responsable en todo el proceso.
- Comprobar el resultado final, asegurando la limpieza del baño y los sanitarios.

C5: Aplicar técnicas de limpieza en cocinas de domicilios particulares seleccionando útiles y productos acordes a la tarea, evitando los riesgos en materia de higiene y seguridad.

CE5.1 Describir las técnicas de limpieza de la cocina, utilizando los útiles y productos necesarios.

CE5.2 Aplicar las técnicas de limpieza en los electrodomésticos de la cocina, utilizando los productos desengrasantes en cada uno de ellos.

CE5.3 Identificar las técnicas de limpieza en la placa vitrocerámica o de gas, aplicando el producto según recomendaciones del fabricante.

CE5.4 Aplicar la técnica adecuada en la limpieza de encimeras (ya sea de madera, mármol o plástico), utilizando el producto necesario.

CE5.5 En un supuesto práctico de limpieza de una cocina, a partir de unas instrucciones dadas:

- Seleccionar los productos adecuados en la limpieza del mobiliario, aplicándolos.
- Ordenar los armarios de la cocina, desechando los productos caducados.
- Limpiar los azulejos de la cocina, aplicando la técnica adecuada.
- Limpiar la encimera en función de su material.
- Limpiar el frigorífico aplicando las técnicas adecuadas.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.6; C2 respecto a CE2.7; C3 respecto a CE3.5; C4 respecto a CE4.3; C5 respecto a CE5.5.

Otras Capacidades:

Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por el/la cliente.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los/las clientes/as.

Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos, prestando atención a las mejoras que puedan presentarse.

Contenidos

1 Limpieza del mobiliario y de los objetos en domicilios particulares

Supervisión de la presencia de personas en el domicilio.

Ventilación del espacio a limpiar: tiempo y frecuencia.

Identificación de los residuos del mobiliario a limpiar.

Diferenciación de los residuos del mobiliario a limpiar: recogida selectiva.

Caracterización de elementos en la limpieza del domicilio particular: mobiliario, objetos y materiales.

Estancias del domicilio particular: Sala, dormitorios, cocina y cuarto de baño.

Técnicas de limpieza: aplicación de los útiles, productos de limpieza y tratamiento.

Manipulación, etiquetaje y riesgos de productos de limpieza.

Valoración de la limpieza del mobiliario y de los objetos.

2 Limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras

Caracterización de la limpieza e higienización de superficies en domicilios.

Evaluación y análisis de los materiales de las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras.

Movimiento y reubicación del mobiliario.

Tipología de técnicas de limpieza: barrer, aspirar, pasar la mopa y fregar, entre otras.

Elección de técnicas de limpieza: limpieza de las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, entre otros.

Análisis de los tipos y modos de utilización de útiles y pequeños electrodomésticos.

Selección de los útiles y pequeños electrodomésticos y productos según el tipo de limpieza.

Establecimiento de tiempos y frecuencias para el mantenimiento de la limpieza realizada.

3 Limpieza de los cristales de las ventanas y elementos circundantes

Identificación de las características, composición y ubicación de la superficie.

Aplicación de técnicas de limpieza: cristales y elementos del entorno (marcos, persianas, rejas, toldos, entre otros).

Análisis de las fases del proceso de limpieza: secuencia de la tarea y tiempo de ejecución.

Clasificación de útiles y de productos de limpieza de cristales.

Evaluación de la limpieza de cristales y elementos circundantes: corrección de errores.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector

productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de la limpieza en domicilios particulares, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2

Cocina doméstica

Nivel:	1
Código:	MF1331_1
Asociado a la UC:	UC1331_1 - Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular
Duración (horas):	90
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar procedimientos de compra de acuerdo con las necesidades de un hogar y a un presupuesto establecido, aplicando la normativa aplicable de riesgos laborales.

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

CE1.2 Seleccionar el tipo de establecimiento para realizar la compra conforme a la lista dada, valorando los existentes.

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

CE1.4 Interpretar la información de las etiquetas en función de la normativa aplicable en materia de conservación y manipulación de los alimentos.

CE1.5 Enumerar los aspectos de la normativa aplicable en riesgos laborales en materia de manipulación de cargas y a los riesgos ergonómicos asociados al transporte de los alimentos.

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

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

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

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

- Priorizar la urgencia de los alimentos y productos para su almacenamiento en función de sus características y necesidades.

- Manipular los alimentos que así lo requieran para permitir su almacenaje y conservación extremando las medidas de higiene.

- Determinar el almacenamiento de los productos en los lugares adecuados para su conservación y posterior uso, identificando los posibles riesgos en lo referente a manipulación de cargas y riesgos ergonómicos.

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

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

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

CE3.3 Describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros, escogiendo los ingredientes.

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

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

CE3.6 En un supuesto práctico de elaboración de alimentos en función de las necesidades de los/las clientes/as:

- Identificar el espacio de trabajo garantizando las condiciones de seguridad e higiene.
- Definir la secuencia de la tarea y tiempo estimado de ejecución para alcanzar el resultado esperado.
- Seleccionar los útiles y electrodomésticos, diferenciando su aplicación en la elaboración de los alimentos.
- Seleccionar alimentos cuyo tratamiento asegure la inocuidad (procurando limpiar la fruta, verduras o las latas antes de abrirlas).
- Efectuar la preelaboración al cocinado (descongelado, lavado, cortado u otros), describiendo el procedimiento.

CE3.7 En un supuesto práctico de preparación de un menú en función de las necesidades alimenticias de los/las comensales y aplicando la normativa en materia de manipulación de alimentos:

- Preparar los productos alimenticios atendiendo a la técnica de cocina que requiera en función de las características del alimento y necesidades de los/las comensales.
- Preparar en caso necesario los alimentos para su conservación, aplicando las técnicas adecuadas.
- Aplicar la normativa de manipulación, elaboración y conservación de alimentos, previendo las condiciones de seguridad e higiene en todo momento.

C4: Aplicar procedimientos de limpieza y posterior reordenación de espacios, útiles y materiales empleados en el proceso de cocinado, valorando la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene.

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

CE4.2 Explicar el lavado a mano y la forma de utilización de un lavavajillas, siguiendo las instrucciones del/de la cliente/a o del manual.

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

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

CE4.5 En un supuesto práctico de limpieza de utensilios, accesorios y electrodomésticos utilizados en la elaboración y preparación de alimentos, a partir de unas instrucciones dadas:

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

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

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.6 y CE3.7; C4 respecto a CE4.5.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los/las clientes/as.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Contenidos

1 Compra de alimentos y productos para domicilios

Identificación del procedimiento de compra: las existencias de la despensa.

Elaboración de una lista de la compra: necesidades del hogar.

Estimación del presupuesto: publicidad y ofertas.

Caracterización de los tipos de establecimientos: ventajas e inconvenientes de cada uno.

Verificación de las fechas de caducidad de todos los productos y alimentos: etiquetaje.

Transporte de los productos.

Normativa aplicable en riesgos ergonómicos (manipulación de cargas) y prevención de riesgos laborales.

2 Almacenamiento de los productos para el domicilio

Clasificación, manipulación y almacenaje de alimentos y productos.

Limpieza de manos, utensilios y superficies.

Identificación de medidas de refrigeración y congelación.

Análisis de técnicas de almacenamiento y conservación de los productos: tipos de despensas.

Valoración de la caducidad de los alimentos: organización y mantenimiento.

Normativa aplicable en riesgos ergonómicos y de manipulación de alimentos.

3 Aplicación de técnicas domésticas de cocina

Identificación de los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado, entre otros.

Elección de los ingredientes y productos.

Preparación de los alimentos.

Identificación de técnicas de cocina doméstica (asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras).

Identificación de técnicas de conservación de alimentos: refrigeración, congelación, deshidratación, entre otras.

Presentación y mantenimiento para el consumo de alimentos.

Selección de los utensilios de cocina.

Empleo de los utensilios y elementos de cocina: menaje, útiles y electrodomésticos.

Normativa aplicable en materia de manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales.

4 Limpieza de cocina en el domicilio

Identificación del proceso de limpieza: retirada de residuos de la vajilla y utensilios, limpieza de la vajilla y utensilios.

Elección de técnicas de lavado: a mano y usando lavavajillas.

Normativa aplicable de protección medioambiental: Identificación, clasificación y retirada de residuos generados. Tipología de contenedores para el reciclado. Uso racional del agua.

Limpieza de los electrodomésticos.

Organización de espacios, vajilla y utensilios.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización del proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3

Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa de hogar

Nivel:	1
Código:	MF1332_1
Asociado a la UC:	UC1332_1 - Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar técnicas de lavado y secado de prendas de vestir y ropa de hogar tales como sábanas, toallas, cortinas, entre otras, valorando su limpieza y conservación, previendo la normativa en materia de riesgos laborales.

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

CE1.2 Describir la preparación y clasificación de la ropa, antes de proceder a su limpieza, justificando el procedimiento.

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

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

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

CE1.6 En un supuesto práctico de lavado y secado de ropa, conforme a unas instrucciones dadas:

- Recoger la ropa de vestir y de hogar de las distintas dependencias, previendo los riesgos de manipulación de cargas asociados a la tarea.
- Retirar todo objeto que pueda impedir la limpieza de la ropa evitando su deterioro y la del electrodoméstico, siguiendo instrucciones de la etiqueta.
- Clasificar la ropa según el tipo de manchas siguiendo las instrucciones del etiquetado, en función de su posterior proceso de limpieza.
- Lavar y secar la ropa a mano o a máquina, siguiendo las indicaciones del fabricante, garantizando el perfecto estado de la prenda.
- Clasificar la ropa según sus características para su posterior planchado.

C2: Aplicar procedimientos de planchado de ropa, garantizando su higiene, conservación y estética, cumpliendo la normativa de riesgos laborales.

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

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

CE2.3 Explicar el procedimiento de planchado indicando los condicionantes.

CE2.4 En un supuesto práctico de planchado de ropa, conforme a unas instrucciones dadas por la organización y aplicando la prevención de riesgos laborales:

- Aplicar el procedimiento de planchado según el tipo de tejido e interpretación de las etiquetas.
- Identificar los riesgos derivados de la actividad de planchado verificando los resultados esperados.
- Clasificar, distribuir y colocar la ropa en los armarios o mobiliario destinado a tal fin preservando el orden de los mismos y previniendo los riesgos derivados de la manipulación de carga y altura.

C3: Aplicar técnicas de cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, seleccionando los útiles en función del tejido, cumpliendo la normativa en riesgos laborales.

CE3.1 Explicar los aspectos a tener en cuenta extrayendo información visual para verificar el estado de la ropa.

CE3.2 Relacionar los útiles de costura de primer nivel en función de la necesidad de reparación de las prendas de vestir y ropa de hogar.

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

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

CE3.5 En un supuesto práctico de cosido básico manual de una prenda de vestir, conforme a unas instrucciones dadas:

- Examinar la prenda reconociendo la necesidad de cosido básico manual que presenta.
- Seleccionar las técnicas de costura doméstica de acuerdo al tipo de tejido y necesidad que requiera (como pequeños agujeros y desgarros, corchetes o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren, entre otros).
- Emplear los útiles de cosido manual justificando su elección.
- Coser la prenda de vestir identificando los riesgos asociados a la tarea.
- Guardar el costurero o similar, los útiles y materiales, de forma ordenada.

C4: Aplicar técnicas de vestir la cama, garantizando las condiciones que permitan el descanso, la limpieza y el orden y previendo la normativa en materia de riesgos ergonómicos.

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

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

CE4.3 En un supuesto práctico de preparación de camas, conforme a instrucciones dadas:

- Seleccionar la ropa de cama considerando el tipo de cama, la temperatura y las preferencias personales de los clientes.
- Establecer la secuencia lógica y el tiempo estimado de ejecución de la tarea previendo los riesgos ergonómicos.
- Ejecutar las tareas previas a hacer la cama, efectuando las acciones que permitan la realización.

- Vestir la cama verificando el resultado obtenido.

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

CE4.5 Reconocer el tiempo y forma de voltear y girar el colchón, siguiendo las indicaciones del fabricante y aplicando la prevención en los riesgos ergonómicos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.6; C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.5; C4 respecto a CE4.3.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por los clientes.

Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de las/os clientes.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización.

Contenidos

1 Aplicación de técnicas de lavado y secado de prendas de vestir y hogar

Recogida de la ropa sucia de las dependencias del domicilio: modo, instrucciones y riesgos asociados para la persona profesional y la ropa.

Clasificación de la ropa en función del tipo de tejido y el color.

Determinación del grado de suciedad de las manchas de la ropa.

Identificación del procedimiento para lavar la ropa: disposición de la ropa del revés, retirada de los posibles objetos, cerrado de las cremalleras, desabrochado de botones, atado de cordones y colocación de las prendas delicadas en una bolsa de rejilla.

Determinación de los productos y el programa de la máquina lavadora y secadora.

Uso del manual de instrucciones y utilización de la máquina lavadora y secadora.

Selección de la ropa que requiere lavado a mano.

Identificación del procedimiento de secado: retirada de la ropa, colocación en un recipiente limpio y sacudida enérgica.

Selección de espacios para el lavado, tendido y secado de la ropa.

Verificación del secado de la ropa, recogida y clasificación para su posterior planchado.

2 Aplicación de procedimientos de planchado de ropa

Manipulación de la ropa: limpieza de las manos.

Clasificación, organización y preparación de la ropa planchada y no planchada: interpretación del etiquetado, recomendación del fabricante.

Identificación de espacios para el planchado de la ropa: preparación de la mesa de planchado, la plancha y, en su caso, los productos de planchado.

Selección del procedimiento de planchado y de la temperatura acorde al tejido y al tipo de prenda.

Uso del manual de instrucciones y utilización de la planchadora y accesorios.

Distribución y colocación de ropa planchada.

Mantenimiento del orden de los armarios y mobiliario destinado al efecto.

Normativa aplicable de prevención en riesgos laborales.

3 Aplicación de técnicas de cosido de la ropa manualmente

Supervisión de la ropa de cama y las prendas de vestir.

Caracterización de los tejidos: tipos y características.

Identificación y selección de útiles de costura con las técnicas de cosido manual.

Aplicación de técnicas de cosido básico.

Puesta en orden del costurero: útiles y materiales.

4 Preparación de las camas

Diferenciación entre los tipos de camas y actuación ante las mismas.

Selección de la ropa de cama: tipos, climatología y preferencias personales.

Retirada de la ropa de cama y sustitución por otra limpia.

Actuación en la preparación de las camas: colocación de la ropa de cama y complementos, renovación de la ropa de cama y supervisión de la tarea.

Caracterización del colchón: tipos, propiedades y mantenimiento.

Manipulación del colchón, la cama y ropa de cama.

Riesgos ergonómicos y de manipulación de cargas.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización del proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.