

Segunda

Órganos colegiados

Están adscritos a la Consejería de Economía y Hacienda o vinculados a ella los siguientes órganos colegiados:

- Consejo para la Promoción del Comercio de la Comunidad de Madrid.
- Consejo Madrileño para la Promoción de la Artesanía en la Comunidad de Madrid.
- Consejo de Consumo.
- Comité Técnico de Seguridad en el Consumo de la Comunidad de Madrid.
- Comisión Regional de Política de Consumo.
- Consejo Asesor del Instituto Regional de Arbitraje de Consumo.
- Consejo de Estadística de la Comunidad de Madrid.
- Consejo de Promoción Económica
- Consejo Consultivo de Industria.
- Junta Superior de Hacienda.
- Junta Consultiva de Contratación Administrativa de la Comunidad de Madrid.
- Junta Central de Compras.

Tercera

El Tribunal de Defensa de la Competencia

El Tribunal de Defensa de la Competencia de la Comunidad de Madrid es un Ente de Derecho Público de los previstos en el artículo 6 de la Ley 9/1990, de 8 de noviembre, Reguladora de la Hacienda de la Comunidad de Madrid, que se adscribe a la Consejería competente en la materia.

Cuarta

Registro del Personal Docente no Universitario y del Personal Estatutario

1. Oficina Delegada del Registro de Personal.

La Oficina Delegada del Registro de Personal de la Comunidad de Madrid, encargada de la inscripción del personal docente no universitario y de la anotación de todas las resoluciones administrativas referidas a este tipo de personal en los términos establecidos en el Decreto 105/1986, de 6 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento del Registro de Personal de la Comunidad de Madrid, dependerá orgánicamente de la Dirección General de Recursos Humanos de la Consejería de Educación y, funcionalmente, de la Dirección General de Gestión de Recursos Humanos de la Consejería de Economía y Hacienda.

2. Personal Estatutario.

El registro de los actos que afecten al personal estatutario sanitario y no sanitario corresponderá a la Consejería competente en materia de sanidad.

Quinta

Base de datos de subvenciones de la Comunidad de Madrid

A los efectos de dar cumplimiento a la obligación de remisión de información en materia de subvenciones y ayudas públicas, en virtud de lo dispuesto en el artículo 75.5 de la Ley 9/1990, de 8 de noviembre, y en el artículo 20 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se crea dependiente de la Consejería de Economía y Hacienda la base de datos de subvenciones de la Comunidad de Madrid. Mediante Orden de la Consejería de Economía y Hacienda se establecerán los procedimientos y trámites necesarios para el envío de la información a la mencionada base de datos.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA

Derogación normativa

Quedan derogadas todas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo establecido en el presente Decreto, y en especial las siguientes:

- Decreto 114/2004, de 29 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Hacienda.
- Decreto 10/2008, de 21 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Economía y Consumo.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA ÚNICA

Unidades administrativas

Las unidades administrativas con nivel orgánico inferior a Subdirección General continuarán subsistentes hasta que se aprueben las correspondientes Órdenes de desarrollo de la presente estructura de la Consejería, adaptadas a la estructura orgánica de este Decreto.

DISPOSICIONES FINALES

Primera

Habilitación de desarrollo

Se autoriza al titular de la Consejería de Economía y Hacienda para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

Segunda

Modificación de la relación de puestos de trabajo y plantilla presupuestaria y de los créditos presupuestarios

Se habilita al titular de la Consejería de Economía y Hacienda para formalizar las modificaciones de la relación de puestos de trabajo y de plantilla que resulten necesarias para la aplicación de lo dispuesto en el presente Decreto, así como para modificar y habilitar los créditos presupuestarios derivados de la presente modificación orgánica.

Tercera

Entrada en vigor

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, debiendo adaptarse la relación de puestos de trabajo y plantilla presupuestaria de la Consejería de Economía y Hacienda a lo dispuesto en el mismo.

Dado en Madrid, a 18 de marzo de 2009.

El Consejero de Economía y Hacienda,
ANTONIO BETETA BARREDA

La Presidenta,
ESPERANZA AGUIRRE GIL DE BIEDMA
(03/9.613/09)

Consejería de Educación

1055 RESOLUCIÓN de 10 de marzo de 2009, de la Dirección General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales, por la que se aprueban los currículos de determinados perfiles correspondientes a los módulos específicos de los Programas de cualificación profesional inicial de las familias profesionales de "Industrias Alimentarias", "Química" y "Servicios Socioculturales y a la Comunidad".

Los Programas de cualificación profesional inicial incluyen módulos obligatorios, que han de ser cursados por todos los alumnos que se incorporen a estas enseñanzas, y módulos voluntarios, que se realizarán por aquellos alumnos que, una vez superada la parte obligatoria, deseen obtener el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria. Los primeros, a su vez, integran módulos formativos de carácter general, cuya finalidad es la de posibilitar la adquisición de las competencias básicas para proseguir estudios en las diferentes enseñanzas, y módulos específicos, destinados a formar al alumno en las competencias profesionales propias de una cualificación de nivel 1 de la estructura actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales establecido en el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, modificado por el Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre.

La Orden 1797/2008, de 7 de abril, de la Consejería de Educación (BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID del día 24), ha definido el currículo de la Comunidad de Madrid para los módulos formativos de carácter general y determinado que compete a la Di-

rección General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales establecer, mediante Resolución, el currículo de los módulos específicos de cada perfil profesional.

Por Resolución de 9 de mayo de 2008, esta Dirección General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales, aprobó los currículos de 14 perfiles profesionales para su implantación en el curso 2008-2009, y posteriormente fueron ampliados con la aprobación de 4 nuevos perfiles en las Familias Profesionales de “Edificación y Obra Civil” y “Textil, Confección y Piel”, mediante Resolución de 7 de julio de 2008, y de “Artes Gráficas” y “Comercio y Marketing”, mediante Resolución de 31 de julio de 2008.

En el apartado tercero de la citada Resolución de 9 de mayo de 2008 se establece que, a medida que por la evolución de las necesidades del sistema productivo se complete y actualice el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, se aprobarán nuevos perfiles y, si procede, se revisarán los ya aprobados con objeto de que sus módulos profesionales cumplan el requisito de acreditación de las competencias profesionales adquiridas en relación con el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, previsto en el artículo 30.4 de la Ley 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. Ante las necesidades de planificación de esta oferta formativa procede ahora ampliar el catálogo de perfiles profesionales de estas enseñanzas con la incorporación de los incluidos en esta norma.

Por todo ello, en ejercicio de las competencias conferidas en el artículo 8.2 de la Orden 1797/2008, de 7 de abril, de la Consejería de Educación,

RESUELVO

Primero

Objeto de la norma y ámbito de aplicación

1. Esta Resolución tiene por objeto aprobar determinados perfiles profesionales de Programas de cualificación profesional inicial de las familias profesionales de “Industrias Alimentarias”, “Química” y “Servicios Socioculturales y a la Comunidad” y establecer el currículo de sus respectivos módulos específicos.

En cada currículo se incluyen:

1. Los datos identificativos del perfil profesional.
2. Las realizaciones y criterios de realización de las unidades de competencia que incluyen.
3. Las capacidades, criterios de evaluación y contenidos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia que lo componen.
4. Las capacidades y criterios de evaluación del módulo de formación en centros de trabajo.
5. La organización académica y la distribución horaria semanal de los módulos específicos.
6. El profesorado con competencia docente para impartir cada uno de los módulos profesionales.
7. Los requisitos de espacios e instalaciones.

2. Dichos currículos son de aplicación en el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid.

Segundo

Perfiles profesionales que se aprueban

Se aprueban los siguientes perfiles profesionales, ordenados por familias profesionales:

Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Código	Denominación del Programa de cualificación profesional inicial	Anexo
INA101	OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Anexo 1
Familia profesional: QUÍMICA		
Código	Denominación del Programa de cualificación profesional inicial	Anexo
QUI101	OPERACIONES AUXILIARES EN INDUSTRIAS QUÍMICAS	Anexo 2
Familia profesional: SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD		
Código	Denominación del Programa de cualificación profesional inicial	Anexo
SSCI01	SERVICIOS DE LIMPIEZA GENERAL Y EMPLEO DOMÉSTICO	Anexo 3

Tercero

Corrección de errores de la Resolución de 9 de mayo de 2008, de la Dirección General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales, por la que se aprueban los currículos de determinados perfiles correspondientes a los módulos específicos de los Programas de cualificación profesional inicial (BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID del 24)

Advertidos errores en la publicación de la citada Resolución, se procede a la corrección de la citada disposición en los siguientes términos:

1. Anexo 14:

- En las páginas 237 y 238, en el apartado “Duración” del encabezado de la tabla correspondiente al módulo profesional de Formación en centros de trabajo, donde dice “150 horas”, debe decir “120 horas”.

Cuarto

Corrección de errores de la Resolución de 7 de julio de 2008, de la Dirección General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales, por la que se aprueban los currículos de determinados perfiles correspondientes a los módulos específicos de los Programas de cualificación profesional inicial de las familias profesionales de “Edificación y Obra Civil” y “Textil, Confección y Piel” (BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID del 29)

Advertidos errores en la publicación de la citada Resolución, se procede a la corrección de la citada disposición en los siguientes términos:

1. Anexo 1:

- En la página 29, en el apartado “Cualificaciones asociadas al Programa” de la Ficha de Identificación, donde dice “EOC270_1”, debe decir “EOC272_1”.

2. Anexo 2:

- En la página 65, se sustituye en el apartado 5 del Anexo el cuadro de “Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales”, por el siguiente:

MÓDULO PROFESIONAL		Especialidad del profesorado	Cuerpo
Clave	Denominación		
01	Materiales y servicios en manufactura y reparación de calzado y marroquinería	Patronaje y Confección	Profesores Técnicos de Formación Profesional
02	Operaciones comunes a la manufactura y reparación de calzado y marroquinería		
03	Manufactura y reparación de artículos de marroquinería		
04	Manufactura y reparación de calzado		

Nota: Además de la especialidad del profesorado a la que se da atribución docente para impartir los módulos profesionales recogidos en el cuadro anterior, los Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño de la Especialidad de “Complementos y Accesorios” que hasta el curso 2007-2008 inclusive han impartido el perfil profesional de “Reparador de Calzado y Marroquinería”, correspondiente a los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, dejan de impartirse a partir del curso 2008-2009, podrán continuar impartiendo las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, en cuyo caso, se harán responsables también del módulo de Formación en Centros de Trabajo, del de Proyecto de Inserción Laboral y del de Prevención de Riesgos Laborales.

Madrid, a 10 de marzo de 2009.—La Directora General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales, María José García-Patrón Alcázar.

ANEXO 1

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		Código: INAI01
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Cualificaciones asociadas al Programa	Completa: INA172_1: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria. Incompleta: INA173_1: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria.		
Competencia general	Realizar operaciones de limpieza e higiene de equipos e instalaciones. Realizar operaciones de apoyo en la recepción y preparación de las materias primas y auxiliares que intervienen en los procesos productivos. Colaborar en dichos procesos, ayudando en las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración y envasado de productos alimentarios, de acuerdo a las instrucciones de trabajo y a las normas de higiene y seguridad específicas. Manejar cargas con carretillas elevadoras, para la carga y descarga de mercancías, con las precauciones debidas.		
Unidades de Competencia	De la cualificación INA172_1 : UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios. UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente. UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras. De la cualificación INA173_1 : UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas. UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.		
Entorno profesional	Ámbito profesional: Desarrolla su actividad en la industria alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño, tanto las que se dedican a la fabricación directa de transformados alimentarios, como las de servicios y productos auxiliares para el sector. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas donde desarrolla tareas normalizadas de apoyo en las áreas de recepción, preparación, elaboración y conservación; y opera de forma automática, dispositivos, equipos e instalaciones en la línea de producción y en la de envasado y embalaje. Trabaja siempre bajo instrucciones y con elemental autonomía técnica. Sectores productivos: Todos los subsectores de la industria alimentaria y afines. Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Peón de la industria de la alimentación y bebidas. Preparador de materias primas. Operador de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios. Mozo de almacén. Carretilero.		
Formación Asociada: Módulos profesionales	MP01: Higiene alimentaria, manipulación y conservación de alimentos. MP02: Operaciones con materias primas y productos alimentarios. MP03: Envasado y empaquetado de productos alimentarios. MP04: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.		
Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación	Unidad de Competencia (Código y denominación)	Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación (Código y denominación)	
	UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	MP01: Higiene alimentaria, manipulación y conservación de alimentos	
	UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios	MP01: Higiene alimentaria, manipulación y conservación de alimentos MP02: Operaciones con materias primas y productos alimentarios.	
	UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente	MP01: Higiene alimentaria, manipulación y conservación de alimentos MP03: Envasado y empaquetado de productos alimentarios	
	UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras	MP04: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	

2. UNIDADES DE COMPETENCIA

UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Colaborar en el control y la recepción de las materias primas y de los productos auxiliares.	- Se colabora en la verificación de las condiciones de recepción y del estado en que se encuentran las materias primas recibidas mediante apreciaciones sensoriales simples, siguiendo las instrucciones recibidas. - Las especificaciones básicas se comparan con las hojas de instrucciones de entrada, informando sobre posibles desviaciones o defectos, para que sean subsanadas éstas por el responsable del proceso. - Las materias primas y auxiliares se pesan, miden o calibran, mediante instrumentos o equipos de fácil manejo, para tener una óptima dosificación. - La descarga de materias primas (inertes o vivas), se realiza en los lugares y la forma previstos en las instrucciones de trabajo, de manera que no se ocasionen atascos o situaciones anómalas o perjudiciales. - Las materias entrantes (inertes o vivas), se trasladan a los lugares indicados para su almacenamiento o a línea de preparación, de forma conveniente para que se desarrolle con normalidad el proceso posterior. - Se efectúan mediciones rutinarias para categorizar y clasificar las materias primas, que así lo requieran y se registran los datos obtenidos en el soporte establecido. - Se llevan a cabo las medidas prescritas de higiene y seguridad para las personas y las materias, en las operaciones de incorporación, descanso y ubicación de las mercancías.
Realizar las operaciones básicas de preparación de las materias primas y auxiliares, utilizando la maquinaria, instrumental o equipos necesarios, para canalizarlas a los procesos de elaboración.	- Las máquinas, equipos y el instrumental de preparación de materias primas y auxiliares, se calibran y se comprueba que se hallan limpios y dispuestos para su utilización. - Se seleccionan las materias primas que van a ser preparadas siguiendo las instrucciones de trabajo, tanto al principio como a lo largo del proceso. - Las materias y productos seleccionados se lavan, limpian y raspan, eliminando las partes sobrantes, según indicaciones de las instrucciones de trabajo. - Se procede al troceado, despiece, molido o picado de las materias y productos entrantes, de acuerdo a las instrucciones de trabajo, en los casos que sea preciso. - Se colabora en la realización de tratamientos precisos de normalización, mezclado, adición de sustancias, batido, deshidratación, concentración, descongelación, en los procesos que lo requieran, siguiendo los métodos y procedimientos de las órdenes de fabricación. - Se utilizan los mandos de los equipos de preparación y los útiles de trabajo con la precisión requerida en todo momento, respetando las normas y mecanismos de seguridad establecidos.
Contribuir a la adopción, en las situaciones de trabajo de su competencia, de las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene personal y las normas que aseguren la calidad y salubridad alimentaria dentro de las actividades propias de su competencia.	- Se utilizan correctamente los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo. - El área de trabajo se mantiene libre de elementos que pueda resultar peligrosos, contaminar o dañar al producto. - Se comprueba la existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos y se utilizan correctamente durante las operaciones. - La manipulación de materias y productos se lleva a cabo tomando las medidas de protección personal y de higiene adecuadas en cada caso. - Se notifican al responsable las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales que impliquen riesgos sanitarios para las personas o para los productos, para que proponga medidas para su corrección o manejo. - Se evitan todos aquellos hábitos, gestos o prácticas que pudieran ocasionar daños a las personas o a los alimentos. - Se mantiene, en cualquier situación de trabajo, el estado de limpieza o aseo personal requerido y las restricciones establecidas en cuanto a portar o utilizar objetos, sustancias o comportamientos que están contempladas en las normas sobre higiene alimentaria.
<i>Contexto profesional</i>	
Medios de producción: Equipos de recepción y tratamientos iniciales de materias primas. Equipos de control y valoración de materias primas y auxiliares de la industria alimentaria. Almacenes y áreas de recepción de materias primas y productos. Equipos de protección personal. Materiales auxiliares y materiales para su utilización en los procesos de elaboración. Principales productos y resultados del trabajo: Materias primas y materiales recepcionados y seleccionados. Materias primas y auxiliares preparados y tratados para su pase al proceso de elaboración. Sustancias y aditivos. Materias primas y auxiliares. Información utilizada o generada: Instrucciones de trabajo. Estadillos u hojas de control y registros. Normativa de fabricación y seguridad. Manuales de funcionamiento de máquinas e instalaciones. Reglamentos y normas sobre higiene alimentaria y sobre control medioambiental.	

UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Realizar las tareas rutinarias y específicas en las operaciones de elaboración de productos alimentarios, utilizando el utillaje y equipos necesarios para la continuidad del proceso.	- Se colabora en la regulación de los parámetros físicos del proceso (temperatura, humedad, presión, concentración, salinidad) que figuran en indicadores y mandos de fácil observación y manejo, así como en máquinas y equipos de elaboración. - Se ejecutan Las operaciones de elaboración que impliquen un manejo de útiles, mecanismos sencillos y rutinarios, siguiendo los procedimientos y las técnicas establecidas. - Se mantienen los ritmos y secuencia necesarios en todo momento, en las operaciones de elaboración para el normal desarrollo de los procesos. - Se tienen en cuenta las instrucciones recibidas en las operaciones de control visual del producto en línea, sobre las características del producto a elaborar, desechando o apartando las piezas que no cumplen la normativa. - Se vigila y atiende la correcta eliminación de residuos, restos y piezas defectuosas no reutilizables, procurando no entorpecer el proceso o que no se produzcan problemas para la calidad y salubridad del producto o para el funcionamiento de las instalaciones. - Se añaden los aditivos, salsas, fermentos, líquidos de gobierno, sustancias curantes y otros ingredientes del producto elaborados, en la cuantía, forma y condiciones que indican las instrucciones de trabajo. - Las anomalías se notifican al responsable de línea o de proceso, así como las desviaciones observadas durante la elaboración del producto, registrando los datos en el documento establecido.
Colaborar en el manejo de las instalaciones y servicios auxiliares, optimizando los recursos disponibles en cumplimiento de la normativa sobre ahorro energético.	- Se colabora en el funcionamiento de los servicios e instalaciones auxiliares (agua, aire, frío, energía térmica, eléctrica), de forma que su operatividad no sufra detenciones o anomalías que impidan el normal desarrollo de los procesos productivos. - Los dispositivos se accionan bajo instrucciones, en los momentos y circunstancias requeridas, para realizar el arranque de mandos automáticos en instalaciones y equipos auxiliares. - Se coopera, en el seguimiento de las medidas que sobre ahorro energético tiene establecida la empresa, comunicando los posibles fallos observados, por el cauce reglamentario. - Las señalizaciones se interpretan y se siguen, a fin de detectar, de forma inmediata, anomalías de funcionamiento, relacionadas con la protección personal. Estas señalizaciones se corresponden con colores identificativos, marcas y símbolos que caracterizan y sitúan a las instalaciones y equipos auxiliares. - Se activan los interruptores y mecanismos de parada, arranque o en espera de los servicios e instalaciones auxiliares, al comenzar y finalizar la jornada de trabajo.
Contribuir a la adopción, en las situaciones de trabajo de su competencia, de las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene personal y las normas que aseguren la calidad y salubridad alimentaria dentro de las actividades propias de su competencia.	- Se utilizan correctamente los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo. - El área de trabajo se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos, contaminar o dañar al producto. - Se comprueba la existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos y se utilizan correctamente durante las operaciones. - La manipulación de materias y productos se lleva a cabo tomando las medidas de protección personal y de higiene adecuadas en cada caso. - Se notifican al responsable las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales que impliquen riesgos sanitarios para las personas o para los productos, para que proponga medidas para su corrección o manejo. - Se evitan todos aquellos hábitos, gestos o prácticas que pudieran ocasionar daños a las personas o a los alimentos. - Se mantiene, en cualquier situación de trabajo, el estado de limpieza o aseo personal requerido y las restricciones establecidas en cuanto a portar o utilizar objetos, sustancias o comportamientos que están contempladas en las normas sobre higiene alimentaria.
Contexto profesional	
Medios de producción: Utillaje y maquinaria de preparación y elaboración de productos alimentarios. Equipos e instalaciones de tratamientos finales de conservación; cámaras, túneles de congelación, autoclaves, cámaras de secado, hornos, cámaras de maduración. Instalaciones y servicios auxiliares. Equipos de protección personal. Principales productos y resultados del trabajo: Productos elaborados, en curso y semielaborados. Residuos y restos para su recuperación, reciclaje o eliminación. Productos acabados listos para su envasado y/o embalaje. Productos almacenados conservados o en espera. Medios auxiliares de producción de energía y servicios para ser aplicados a en los procesos. Información utilizada o generada: Instrucciones de trabajo. Estadillos u hojas de control y registros. Normativa de fabricación y seguridad. Manuales de funcionamiento de máquinas e instalaciones. Reglamentos y normas sobre higiene alimentaria y sobre control medioambiental. Normativa sobre prevención, seguridad y salud laboral.	

UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Participar en la preparación de los materiales y en la regulación de los equipos específicos de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, según las prescripciones establecidas en las instrucciones de trabajo.	- Las instrucciones sobre la disponibilidad, destino de los materiales, puesta a punto y manejo de los equipos, se reciben y ejecutan para el buen funcionamiento del proceso. - Los equipos de las líneas de envasado se regulan bajo la supervisión de un responsable de superior nivel, hasta alcanzar el ajuste y el ritmo requeridos. - Se comprueba que los consumibles que se han solicitado al almacén (botellas, bolsas, tapones, plásticos, etiqueta) están dispuestos para su uso y son los adecuados al lote que se va a trabajar. - Los productos a envasar, acondicionar o empaquetar se identifican para determinar su conformidad, respecto al lote. - Se comprueba que las etiquetas, rótulos y demás identificaciones, se encuentran disponibles, en la forma o cuantía establecidas y en los lugares asignados. - Se realiza la limpieza de los envases no formados "in situ" en las condiciones de higiene marcadas por las instrucciones de trabajo. - Los materiales sobrantes de productos de desecho (procedentes del envasado, acondicionado o embalaje) se trasladan para su reciclaje o tratamiento, en la forma y al lugar señalados por las instrucciones de trabajo.
Realizar el proceso de envasado y acondicionado de los productos alimentarios, operando mandos sencillos y automáticos, siguiendo las instrucciones de trabajo.	- La formación de los envases confeccionados "in situ", se realiza en las máquinas formadoras, conforme a las especificaciones establecidas. - Se comprueba que los depósitos de dosificación mantienen los niveles de productos y la temperatura adecuados. - Los envases y los materiales (mallas, envoltorios, etiquetas, marchamos, pajitas, cucharillas) se ubican para el acondicionado en las líneas o equipos suministradores, accediendo al proceso, según el ritmo y sincronización establecidos. - La dosificación y el llenado de los envases se efectúan con la precisión, cadencia y dosis especificadas en las instrucciones de trabajo. - El cerrado y sellado del envase se realiza ajustadamente con el ritmo y forma especificados en las instrucciones de la operación. - El producto envasado y acondicionado se traslada en la forma y al lugar asignado, en las instrucciones de trabajo. - Se colabora en el recuento y control de los materiales y productos consumidos en el proceso de envasado y acondicionado, disponiendo los sobrantes en el lugar asignado para su reutilización.
Realizar el proceso de embalaje de los productos alimentarios envasados, operando mandos sencillos y automáticos, siguiendo las instrucciones de trabajo.	- Se realiza la formación del paquete, palet o fardo, en la máquina de embalaje correspondiente, conforme a las especificaciones establecidas. - Se ensayan los formatos de cartón, empaquetado y retráctilado previamente, consiguiendo las posibles desviaciones, bajo la supervisión del responsable del proceso. - Los materiales de embalaje se ubican en sus líneas o equipos suministradores, para que entren en el proceso, con el ritmo y la sincronización establecidos. - El producto acabado se separa por lotes, con la precisión y en la cantidad especificada en las instrucciones de trabajo, según la orientación del mismo y la envoltura correspondiente. - El sellado se realiza ajustadamente con el ritmo y la forma especificado en las instrucciones de la operación, así como el atado y/o retráctilado de las unidades empaquetadas. - Se colocan en el lugar y la forma establecidos, los rótulos, marchamos, tarjetas y otros indicativos que identifiquen al producto embalado, observando y comunicando cualquier anomalía que se detecte. - La unidad embalada se traslada en la forma y al lugar asignado, siguiendo las instrucciones de trabajo. En caso de utilización de equipos de robótica, se regulan y vigilan durante la operación para detectar posibles anomalías. - Se colabora en el recuento y control de los materiales consumidos en el proceso de embalaje, disponiendo los sobrantes en el lugar asignado para su reutilización o tratamiento.

UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Contribuir a la adopción en el puesto de trabajo, de las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad personal y la higiene y calidad del producto alimentario.	- Se utilizan completa y correctamente los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo (área de envasado, de acondicionado y de embalaje). - El área de trabajo se mantiene libre de elementos que pueden resultar peligrosos, dificultar el tránsito, la realización de otros trabajos o que puedan ser perjudiciales para la seguridad alimentaria. - Se comprueba la existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos de envasado, acondicionado y embalaje, y se utilizan correctamente durante las operaciones. - Se lleva a cabo la manipulación de los productos y materiales de envasado, acondicionado y embalaje, adoptando las medidas de protección para las personas y las mercancías, así como las medidas y normas de higiene alimentaria. - Se evitan aquellos hábitos, gestos o prácticas que pudieran ocasionar daños a las personas o a los alimentos envasados y embalados. - Las alteraciones se notifican al responsable correspondiente, para que proponga medidas para su corrección o mejora, una vez detectados los aspectos ambientales que impliquen riesgos sanitarios para las personas o productos envasados.
<i>Contexto profesional</i>	
Medios de producción: Envasadoras de distintos tipos y modalidades. Encartonadoras. Fechadoras. Etiquetadoras. Enmalladoras y otros equipos acondicionadores. Retractiladoras. Formadoras de bandejas. Paletizadoras. Dosificadores. Cerradoras y selladoras. Atadoras. Dispositivos de protección de equipos y máquinas. Líneas de inyección de ingredientes. Líneas de transporte. Instalaciones de limpieza. Balanzas. Registradoras contadoras. Materiales de envasado, acondicionado y embalaje. Principales productos y resultados del trabajo: Productos envasados y acondicionados. Productos embalados dispuestos para su almacenamiento, comercialización y expedición. Información utilizada o generada: Instrucciones de trabajo y de operaciones. Listados y referencias de materiales y productos para el envasado, acondicionado y embalaje. Hojas y estadillos de trabajo e incidencias. Normativa de seguridad e higiene personal y alimentaria. Normativa sobre medioambiente.	

UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Interpretar correctamente órdenes de movimiento de materiales y productos para su carga o descarga, con el objeto de proceder a su almacenamiento, suministro, expedición o cualquier otro movimiento en el flujo logístico.	- Los materiales y productos objeto de movimiento se identifican, verificando la coincidencia de los mismos con las órdenes escritas o verbales recibidas. - El material o producto se acepta solamente si la unidad de carga no presenta deformaciones o daños aparentes y, si se detectan, se comunican al responsable inmediato. - Los medios de transporte (carretilla convencional, retráctil, transpaleta manual o eléctrica, apilador, entre otros) se seleccionan en función de la carga, operaciones y condicionamientos en que se deben realizar. - En caso de detección de error o no conformidad de la carga se comunica inmediatamente con el responsable del servicio.
Manejar correctamente los productos y unidades de carga para su posterior manipulación, siguiendo las instrucciones de procedimiento u órdenes recibidas.	- Los distintos medios de manipulación se utilizan según protocolo, siguiendo las normas de prevención de riesgos laborales y respetando el medioambiente. - En cada unidad de carga o producto manipulado se comprueba que su apariencia externa es conforme al protocolo establecido. - Las cargas extraídas, mediante desestiba o desapilado, de zonas elevadas se bajan inmediatamente al nivel del suelo antes de realizar maniobras, para evitar riesgos (vuelco de la carretilla, riesgo de accidente para el operador y para el personal del entorno, daño instalaciones, entre otros). - La carga se deposita correctamente en el espacio o alveolo asignado (estantería o a nivel del pavimento), situando la carretilla en ángulo recto respecto a la estantería o carga apilada y con el mástil en posición vertical.

UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.

<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Manejar carretillas automotoras o manuales, siguiendo los procedimientos establecidos, observando las normas de prevención de riesgos laborales medioambientales.	- El operador utiliza correctamente los equipos de manipulación de cargas según la información específica de seguridad recibida. - En los movimientos de cargas se respeta siempre la capacidad de carga nominal de la carretilla, o su capacidad residual en caso de que se monte un implemento. - La disposición y ubicación de la carga y su retención, en caso de emplear implementos, evita todo movimiento no previsto o inseguro. - Los desplazamientos se efectúan por las vías de circulación señalizadas y, a ser posible, separadas de la circulación peatonal, respetando la señalización dispuesta para una conducción segura. - El operador maneja la carretilla utilizando, en todo momento, el equipo de protección individual y el cinturón de seguridad o el sistema de retención, en condiciones de visibilidad suficiente y haciendo uso, cuando sea necesario, de las señales acústicas y luminosas de advertencia. - El recorrido en pendiente hacia abajo se efectúa en marcha atrás, no efectuando cambios de dirección sobre la pendiente. - La carretilla se maneja en condiciones de visibilidad correcta y en caso contrario dicho desplazamiento se efectúa marcha atrás, haciendo uso de las señales acústicas y luminosas de advertencia. - El operador observa, en todas las situaciones, la obligatoriedad de no efectuar el transporte de personas en la carretilla. - Las carretillas se estacionan en las zonas asignadas y autorizadas, se retira la llave de contacto y se acciona el freno de mano.
Realizar el mantenimiento de primer nivel de las carretillas automotoras de manutención o las de tracción manual, asegurando el cumplimiento de las disposiciones mínimas de seguridad y salud establecidas para su uso.	- Los elementos dispuestos para una conducción y manipulación segura tales como frenos, estado de los neumáticos, sistema de elevación, carencia de fugas de líquido hidráulico o combustible, señales acústicas y visuales, entre otros, se revisan en los períodos establecidos. - Las revisiones técnicas establecidas en la legislación vigente sobre condiciones constructivas del equipo para su uso seguro, son conocidas en el ámbito de sus atribuciones, y los incumplimientos son comunicados para ser subsanados. - El mantenimiento de primer nivel se realiza teniendo en cuenta la documentación técnica y los procedimientos establecidos por la empresa. - Las averías detectadas, especialmente las que puedan afectar al funcionamiento y manejo seguro, determinan la paralización del equipo y la comunicación al inmediato superior para su reparación.
Realizar la carga o descarga de materiales y productos conforme a las instrucciones recibidas y, en su caso, bajo la supervisión de un responsable.	- Las cantidades que se van a entregar o recibir son verificadas de acuerdo al albarán de entrega o recepción respectivamente. - Las mercancías se manipulan utilizando los medios adecuados, a fin de evitar alteraciones o desperfectos. - En cada unidad de carga se comprueba que los embalajes, envases o contenedores que protegen la mercancía, se encuentran en buen estado, notificando, en su caso, al responsable las mermas por mal estado o rotura. - La colocación de las cargas en los medios de transporte externos se realiza asegurando la integridad de las mismas, y su ubicación interior se efectúa según instrucciones recibidas.
Transportar y abastecer de materias primas y materiales a las líneas de producción, así como retirar los residuos generados en los procesos productivos a las zonas previstas para dicho fin.	- La orden de salida/entrega de materiales, componentes o suministros se recibe según procedimientos establecidos y se interpreta para preparar los mismos de acuerdo con las instrucciones recibidas. - El transporte de materias primas se realiza utilizando los medios establecidos, en las áreas autorizadas para ello, de manera adecuada y en el momento previsto, a fin de evitar disfunciones en la producción. - Los residuos generados se transportan con la autorización previa, en la que conste que los mismos han recibido, en su caso, los tratamientos adecuados para evitar la contaminación del medioambiente o riesgos para la salud. - Los residuos generados se trasladan con seguridad y se depositan en los lugares o zonas previstos para evitar la contaminación del medioambiente.
Adoptar las medidas de seguridad establecidas para la prevención de riesgos laborales y de la salud en los trabajadores.	- En las actividades que lo requieran, según el plan de prevención de riesgos laborales, se utilizan los equipos de protección individual exigidos. - La manipulación manual de unidades de carga cumple las disposiciones reglamentarias establecidas sobre esta materia, para evitar el riesgo de traumatismos dorso-lumbares, entre otros. - Los equipos de protección se mantienen en perfecto estado de uso. - La conducción de carretillas y la manipulación de cargas tiene siempre en cuenta los riesgos potenciales para terceras personas. - Las zonas de estacionamiento de las carretillas se mantienen señalizadas y limpias de materias o elementos que puedan entrañar riesgos para la conducción.

UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Colaborar en el control de existencias transmitiendo la información del movimiento de cargas que realiza.	- La información que se transmite recoge con precisión las unidades de carga manipuladas. - La información de datos se transmite en forma digital mediante equipos portátiles, o en soporte escrito establecido por la empresa. - La información generada se proporciona en el momento establecido por el responsable, o de acuerdo a las normas de la empresa.
<i>Contexto profesional</i>	
Medios de producción: Carretillas automotoras de manutención, eléctricas o térmicas, con la capacidad nominal de carga necesaria. Carretillas manuales. Equipos portátiles de transmisión de datos. Lectores de códigos de barras y otros. Contenedores y paletas. Estanterías adecuadas a la tipología de las cargas. Mercancías de diversa procedencia y naturaleza. Principales productos y resultados del trabajo: Unidades de carga manipuladas, transportadas, estibadas o apiladas. Información utilizada o generada: Utilizada: Normativa que desarrolla la ley de prevención de riesgos laborales, estableciendo las disposiciones mínimas de seguridad y salud. Órdenes ministeriales por la que se aprueban los reglamentos de manipulación manual de carga, así como, las de carretillas automotoras de manutención. Órdenes de movimiento de carga o descarga de productos, de transporte y/o de suministro interno. Codificación de materiales y productos. Normas UNE. Documentación emitida por el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo u otras entidades públicas o privadas. Generada: Documentos escritos y en soporte digital para el control del movimiento y transporte de materiales y productos.	

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Realizar tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de la industria alimentaria, siguiendo los manuales y las instrucciones de procedimiento.	- Se utilizan los productos de higiene y desinfección previamente preparados siguiendo lo establecido en las instrucciones de trabajo. - Se comprueba al terminar o iniciar cada jornada, turno o lote, el estado de limpieza y desinfección del puesto de trabajo. - Se colabora en la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, realizándola según las especificaciones e instrucciones de trabajo establecidas. - Se comprueba después de la limpieza y desinfección que no quedan restos de utilizaciones anteriores y que todo se encuentra en perfecto estado para su posterior utilización. - Se comprueba, finalizadas las operaciones de limpieza y desinfección, que los productos y materiales utilizados se depositan en el lugar establecido conforme a la normativa vigente, para evitar riesgos y confusiones. - Se colabora tanto en las operaciones de limpieza manuales como en las realizadas a través de módulos de limpieza automáticos. - Se coopera en el mantenimiento de un ambiente higiénico en el área de trabajo. - Se adoptan las medidas de seguridad establecidas en las normas para la aplicación de los diferentes productos de limpieza y/o desinfección.
Actuar en todo momento siguiendo las normas de higiene establecidas en las guías de buenas prácticas y en la legislación vigente, para garantizar la salubridad y seguridad de los productos alimentarios.	- Se utiliza la ropa de trabajo adecuada y se mantiene en las condiciones de higiene estipuladas. - Se observa un perfecto estado de higiene personal antes de pasar a manipular alimentos. - Se reproducen hábitos higiénicos correctos en la manipulación de alimentos y se corrigen los hábitos y comportamientos de riesgo detectados. - Se colabora en el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene alimentaria, así como, en la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene.
Contribuir a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos que garanticen la protección del medio ambiente.	- Se ayuda con la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios generados en el proceso productivo siguiendo los procedimientos establecidos para ello. - Se colabora en el almacenamiento de los residuos, en el lugar específico y de la forma establecida, según la norma legal. - Se coopera en el proceso de depuración, especialmente en lo concerniente al funcionamiento de los equipos y a las condiciones de depuración de residuos. - Se toman las muestras de carácter rutinario necesarias en la forma, puntos y cuantía indicados, de acuerdo al procedimiento establecido.

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

Contexto profesional

Medios de producción: Equipo personal que asegure manipulación higiénica de alimentos, medios de limpieza y aseo personal. Equipos de limpieza y desinfección de áreas, instalaciones, equipos y maquinaria. Archivos manuales. Equipos de depuración y evacuación de residuos, instrumental de toma de muestras.

Principales productos y resultados del trabajo: Productos alimentarios con garantía de manipulación segura y salubre. Instalaciones y equipos limpios y desinfectados listos para su uso. Residuos correctamente manipulados y almacenados.

Información utilizada o generada: Manuales de utilización de equipos de limpieza. Normativa interna de seguridad y emergencia. Recomendaciones técnicas para la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Manual de manipuladores de alimentos. Procedimientos de limpieza y desinfección. Guía de buenas prácticas de higiene. Reglamentos y normas sobre medioambiente.

3. MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo profesional 01	Higiene alimentaria, manipulación y conservación de alimentos.	Duración: 125 horas
Asociado a	UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios. UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente. UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	
<i>Capacidades</i>	<i>Criterios de evaluación</i>	
Identificar la necesidad de la higiene en la industria alimentaria.	- Reconocer la normativa de la manipulación de alimentos. - Identificar los riesgos de la contaminación de los alimentos. - Clasificar las fuentes de contaminación de los alimentos. - Identificar los riesgos asociados a las características específicas de su actividad y de los medios utilizados, así como la información y señales de precaución existentes. - Utilizar los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos. - Respetar las normas higiénico-sanitarias en el mantenimiento de útiles y equipamiento. - Aplicar las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental. - Mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas de funcionamiento. - Cuidar la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.	
Distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y para la higiene y seguridad alimentarias.	- Identificar las situaciones de riesgo comunes en la industria alimentaria (riesgos laborales y para las materias y productos). - Deducir las consecuencias de una mala manipulación de alimentos para la calidad y seguridad alimentaria. - Enumerar las medidas de prevención y protección que deben observarse. - Detectar los aspectos básicos de la normativa y de los planes de seguridad que han de observarse para las personas y los materiales, comprobando la existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad específicos. - Reconocer la finalidad, características y simbología de las señales relacionadas con la prevención de riesgos o de emergencia. - Explicar la forma de empleo de las prendas, equipos y elementos de protección personal. - Describir las precauciones y medidas a tener en cuenta en la manipulación de materias, equipos y productos para preservar la higiene y seguridad alimentarias. - Reconocer los hábitos, posturas o prácticas que pueden ocasionar daños a las personas o deteriorar la calidad e higiene de los alimentos. - Detectar las alteraciones posibles en las condiciones ambientales que puedan implicar riesgos sanitarios, para las personas y productos. - Adoptar posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos. - Organizar y realizar las tareas de acuerdo con las orientaciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de rendimiento, seguridad y calidad. - Demostrar respeto hacia los demás, interés por la información y la comunicación y responsabilidad en el uso de los equipos e instalaciones.	

Módulo profesional 01	Higiene alimentaria, manipulación y conservación de alimentos.	Duración: 125 horas
Asociado a	UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios. UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente. UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción	- Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de higienización más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente. - Identificar los productos y útiles de higienización autorizados y usar los adecuados en cada caso. - Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas. - Describir los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias, producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.	
Describir los riesgos que para el medio ambiente tiene la actividad de la industria alimentaria y aplicar los procedimientos de recogida y eliminación de residuos.	- Clasificar los diferentes tipos de residuos generados en la industria alimentaria. - Reconocer los efectos medioambientales de los residuos y contaminantes originados en la industria alimentaria. - Identificar las operaciones básicas de recogida, selección, reciclaje, depuración y eliminación y vertido de residuos. - Enumerar medidas de protección ambiental como son ahorro hídrico y energético y alternativas energéticas, residuos sólidos y envases, emisiones atmosféricas, vertidos líquidos.	
Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la conservación de alimentos, según las necesidades específicas de los mismos.	- Identificar y describir de forma básica los equipos e instalaciones que intervienen en los tratamientos finales de conservación. - Manipular, en operaciones sencillas y rutinarias, los equipos e instalaciones de tratamiento final de productos alimentarios. - Ayudar en las comprobaciones rutinarias del control de cámaras de curado, secado, congelación, atmósfera controlada u otros tratamientos de larga duración. - Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos. - Diferenciar y describir los métodos y equipos de conservación de uso más común. - Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados. - Efectuar las operaciones necesarias para la conservación de alimentos.	
Contenidos		
Higiene alimentaria y seguridad laboral - Normas básicas de higiene alimentaria. - Medidas de higiene personal. - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. - Guías de prácticas correctas de higiene. - Riesgos más comunes en la industria alimentaria. - Normativa básica sobre prevención de daños personales. - Planes de seguridad y emergencia. - Equipos de protección personal. - Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio. - Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación. - Ahorro hídrico y energético.		
Manipulación de alimentos - Definición de alimento. - Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos manipulados incorrectamente. - Alteración y contaminación de los alimentos. Conceptos y clasificación. - Fuentes de contaminación de los alimentos según su origen. - Concepto de microorganismo. Clasificación. - Microorganismos patógenos. Concepto y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos. - Factores que influyen en el crecimiento de microorganismos. - Actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. - Higienización: limpieza y desinfección. Factores que afectan a la higienización. - Programa de higienización. - Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones. - Sistemas de autocontrol en la industria alimentaria.		

Módulo profesional 01	Higiene alimentaria, manipulación y conservación de alimentos.	Duración: 125 horas
Asociado a	UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios. UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente. UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	
Contenidos		
Conservación de los alimentos - Conservación de alimentos. Definición. Métodos químicos y métodos físicos. - Sustancias conservadoras tradicionales. Aditivos de conservación. Procesos fermentativos como método de conservación. - Refrigeración y almacenamiento en atmósfera controlada. Refrigeración: principios básicos. Equipos: refrigeraciones mecánicas y criogénicos. Efecto sobre los alimentos. Almacenamiento en atmósfera controlada y modificada. - Congelación. Liofilización. Principios básicos. Equipos. Efecto sobre los alimentos. - Radiaciones. Principios básicos. Equipos. Efecto sobre los microorganismos. Efecto sobre los alimentos. - Escaldado. Principios básicos. Aplicaciones. Objetivos. Equipos: blanqueadores de vapor y de agua caliente. Efecto sobre los alimentos. - Pasteurización. Principios básicos. Aplicaciones. Equipos: pasteurización de alimentos envasados y de líquidos no envasados. Efecto sobre los alimentos. - Esterilización por calor. Esterilización de productos envasados. Principios básicos. Aplicaciones. Equipos. Procesos UHT. Principios básicos. Procesado. Aplicaciones. Equipos. Efecto sobre los alimentos. - Evaporación. Deshidratación. Principios básicos. Equipos. Efecto sobre los alimentos. - Extrusión. Principios básicos. Equipos. Aplicaciones: productos de cereales (cornflakes), alimentos proteicos, productos de pastelería. Efecto sobre los alimentos. - Microondas y Radiaciones infrarrojas. Principios básicos. Aplicaciones. Equipos. Efectos sobre los alimentos. - Altas presiones. Principios básicos. Efecto sobre los microorganismos. Efectos sobre los alimentos - Seguridad en el manejo de los equipos y máquinas de tratamientos.		

Módulo profesional 02	Operaciones con materias primas y productos alimentarios.	Duración: 130 horas
Asociado a	UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.	
<i>Capacidades</i>	<i>Criterios de evaluación</i>	
Colaborar en el control y recepción de materias primas y auxiliares, verificando las condiciones en que se encuentran.	- Describir las condiciones básicas que deben reunir las principales materias primas y auxiliares que entran en el proceso productivo. - Adoptar los métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades en las valoraciones rutinarias normalizadas de materias primas. - Relacionar las materias primas con el proceso y el producto final. - Explicar los procedimientos elementales de clasificación de las materias primas y de las principales materias auxiliares. - Reconocer registros y anotaciones sencillas sobre entradas de materias primas alimentarias.	
Efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración.	- Explicar las operaciones de preparación y acondicionamiento de las materias primas y qué resultado se obtiene con dichas operaciones. - Interpretar la documentación e instrucciones de trabajo que indican los criterios operativos a tener en cuenta. - Valorar la importancia y la dificultad que presentan la preparación y normalización de las materias primas. - Describir los tratamientos previos precisos para preparar las materias primas, antes de entrar en la línea de elaboración (baños, molturación, normalización, mezclas, descongelación) y la relación de tales tratamientos con el proceso y el producto final obtenido.	
Aplicar técnicas sencillas de elaboración de productos alimentarios con el utillaje y equipos adecuados.	- Interpretar la documentación e instrucciones de trabajo que marcan los criterios operativos que hay que llevar a cabo. - Explicar las operaciones de elaboración que hay que realizar en cada caso y qué resultado es el esperado. - Valorar la importancia y la dificultad que presentan las operaciones de elaboración de un producto alimentario en el conjunto del proceso. - Reconocer los residuos principales que se generan durante el proceso de elaboración y qué tipo de destino o tratamiento deben recibir.	

Módulo profesional 02	Operaciones con materias primas y productos alimentarios.	Duración: 130 horas
Asociado a	UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Identificar y manipular instalaciones y servicios auxiliares en la industria alimentaria.	- Reconocer los distintos servicios auxiliares comunes que tienen las industrias alimentarias y cual es su función en los procesos productivos. - Explicar en que consiste el mantenimiento mínimo necesario que debe realizarse en las instalaciones y servicios auxiliares y colaborar, dentro de su competencia, en dicho mantenimiento. - Describir los componentes y el funcionamiento básico de los servicios auxiliares necesarios en los procesos de producción de productos alimentarios (producción de calor, de frío, de aire, tratamiento y conducción de agua y distribución de energía eléctrica).	
Adoptar las normas y medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad personal.	- Utilizar correctamente los equipos personales requeridos en cada área o puesto de trabajo. - Comprobar la existencia de dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos y su correcta utilización. - Manipular materias y productos tomando las medidas de protección personal y de higiene adecuadas en cada caso.	
Contenidos		
Materias primas y productos - Clasificación de las materias primas por su origen. - Cualidades organolépticas de las materias primas. - Variedades y especificaciones en función del producto a obtener. - Formas usuales de presentación de materias primas. - Materias primas auxiliares principales usadas en la Industria alimentaria. - Descarga y control de mercancías. Métodos. Medición y apreciación sensorial básica. - Identificación de géneros perecederos y no perecederos. Condiciones de almacenamiento. - Productos en curso y terminados. - Subproductos, derivados y desechos. - Operaciones básicas de preparación de materias primas: Preselección, calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, pelado. - Operaciones específicas y resultados: Amasado, troceado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, escaldado, higienización, despiece. Maquinaria y equipos específicos, puesta a punto y manejo.		
Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios - Procesos básicos de elaboración: Prensado, filtrado, salazón, ahumado, trasiegos, tamizado, picado, adición, mezclado, desaireado, concentración, gelificación, secado, embutido, moldeo. - Equipos específicos ligados al subsector. - Parámetros físicos de los procesos: temperatura, humedad, presión, concentración y salinidad. - Adicción de diversas sustancias: salsas, líquidos de gobiernos, sustancias curantes. Maquinaria y equipos. - Eliminación de residuos y restos en las operaciones básicas de elaboración.		

Módulo profesional 03	Envasado y empaquetado de productos alimentarios	Duración: 85 horas
Asociado a	UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.	
<i>Capacidades</i>	<i>Criterios de evaluación</i>	
Identificar los envases y materiales para el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.	- Reconocer los envases y los materiales que son necesarios para configurar el producto envasado y acondicionado. - Reconocer los materiales de embalaje necesarios para configurar el paquete, palet o fardo. - Asociar las clases de envasado, acondicionado y embalaje con el proceso de producción y el producto final obtenido. - Subrayar las características básicas de tapones, tapas, cordeles, cintas, colas, grapas y otros materiales auxiliares de envasado y embalaje. - Distinguir los diferentes materiales de acondicionamiento y asociarlos con los envases y su presentación final.	

Módulo profesional 03	Envasado y empaquetado de productos alimentarios	Duración: 85 horas
Asociado a	UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Localizar los principales componentes y ayudar en la preparación de las máquinas y equipos de envasado y embalaje.	- Interpretar las instrucciones de mantenimiento básico y puesta a punto de los equipos y máquinas de envasado, acondicionado y embalaje y colaborar en éste mantenimiento. - Explicar los reglajes a realizar ante un cambio de formato del envase y ayudar en dichas adaptaciones. - Enumerar las revisiones que hay que realizar en los equipos de envasado y en los de embalaje, antes de la puesta en marcha, señalando los principales componentes a revisar. - Reconocer las incidencias más frecuentes que pueden surgir en una línea o equipo de envasado o de embalaje y ayudar en la adaptación de las medidas correctivas y preventivas. - Reconocer las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir las áreas de envasado, acondicionado y la zona de embalaje.	
Describir y aplicar las operaciones automáticas de envasado y acondicionado de productos alimentarios.	- Reconocer los diferentes tipos de envasado, utilizados en la industria alimentaria. - Citar los principales tipos de acondicionado de los productos envasados en la industria alimentaria. - Identificar las operaciones de: formación de envases "in situ", preparación, llenado-cerrado, etiquetado y acondicionado. - Describir el funcionamiento y las partes más importantes de las máquinas, equipos y líneas de envasado y acondicionado. - Señalar el orden y la manera correcta en que deben accionarse los mandos automáticos en las máquinas y equipos que componen una línea de envasado y acondicionado. - Aplicar las medidas de seguridad específicas y de higiene en la utilización de máquinas y equipos de envasado y acondicionado de productos.	
Describir y aplicar las operaciones automáticas de empaquetado y embalaje de productos alimentarios.	- Explicar los diferentes tipos de embalaje utilizado en la industria alimentaria. - Reconocer los diferentes materiales y elementos auxiliares que se emplean en la formación del paquete, palet o fardo, relacionando aquellos con el embalaje deseado. - Describir el funcionamiento y las partes más importantes de las máquinas, equipos y líneas de embalaje. - Señalar el orden y la manera correcta en que deben accionarse los mandos automáticos de las máquinas y equipos que componen una línea de embalaje. - Identificar las operaciones necesarias para confeccionar las cajas, paquetes, fardos, retráctiles y demás unidades propias del embalaje.	
Contenidos		
Materiales, materiales auxiliares y productos para el envasado, acondicionado y embalaje en la industria alimentaria. - Función del envase. Influencia sobre la vida útil de los productos. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios. - Envasado en recipientes metálicos. Tipos de metales utilizados en la fabricación de latas. Tipos de envases metálicos. - Envasado en recipientes de vidrio. Propiedades del vidrio. - Otros recipientes empleados en el envasado. Materiales empleados. Propiedades tecnológicas. - Riesgos posibles que afectan al envase. Riesgos climáticos. Riesgos mecánicos. Otros riesgos. - Materiales de acondicionamiento. Envolturas diversas. Productos y materias de acompañamiento y presentación. - Materiales auxiliares: Tapones, tapas y cápsulas. Gomas y colas. Aditivos, grapas y sellos. Otros materiales auxiliares. - Funciones y características propias del embalaje. Papeles, cartones y plásticos. Flejes, cintas y cuerdas. Bandejas y otros soportes de embalaje. - Etiquetas y elementos de información. Etiquetado obligatorio. - Recubrimiento. Operaciones de envasado, acondicionado y embalaje - Manipulación y preparación de envase. Limpieza de envases. Procedimientos de llenado. Tipos y sistemas de cerrado. Procedimiento de acondicionado e identificación. - Operaciones de envasado, regulación y manejo. - Manipulación y preparación de materiales de embalaje. Funcionamiento de una línea de embalaje. - Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes. Rotulación e identificación de lotes. - Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje. - Anotaciones y registros de consumos y producción. - Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios. Maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje - Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado. Equipos auxiliares. - Mantenimiento elemental y puesta a punto. - Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado. Líneas automatizadas integrales. - Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje. - Mantenimiento elemental y puesta a punto. - Máquinas manuales de embalaje. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales.		

Módulo profesional 04	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	Duración: 60 horas
Asociado a	UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.	
<i>Capacidades</i>	<i>Criterios de evaluación</i>	
Identificar las condiciones básicas de manipulación de materiales y productos para su carga o descarga en relación con su naturaleza, estado, cantidades, protección y medios de transporte utilizado.	- Reconocer la documentación o instrucciones que deben acompañar las mercancías objeto de carga, descarga o traslado en su flujo logístico. - Enumerar las diferentes formas de embalaje y envases de protección utilizados que contienen las materias y productos, relacionándolas con su naturaleza y estado de conservación. - Reconocer los métodos de medición y cálculo de cargas para su correcta manipulación. - Enumerar los distintos medios de transporte internos y externos, sus condiciones básicas de utilización, así como su relación con las cargas que manipulan.	
Clasificar y describir los distintos tipos de paletización, relacionándolos con la forma de constitución de la carga a transportar.	- Identificar las formas básicas de constituir las unidades de carga. - Explicar las condiciones que deben reunir los embalajes o envases para constituir la unidad de carga. - Identificar y clasificar los diferentes tipos de paletas y explicar las aplicaciones fundamentales de las mismas. - Explicar las variaciones en el rendimiento de peso de carga movilizada, en función del aprovechamiento del volumen disponible, según las formas de los productos o su embalaje.	
Interpretar y aplicar la normativa referente a la prevención de riesgos laborales y de la salud de los trabajadores.	- Reconocer los riesgos derivados del manejo manual de cargas: caídas de objetos, contusiones, posturas de levantamiento, sobreesfuerzos repetitivos, fracturas, lesiones músculo-esqueléticas y otros. - Reconocer los riesgos derivados del manejo de máquinas automotoras y de tracción o empuje manual, tales como: atrapamientos, cortes, sobreesfuerzos, fatiga posicional repetitiva, torsiones, vibraciones, ruido, gases, y otras. - Distinguir los distintos tipos de equipos de protección individual (E.P.I.) adecuados a cada riesgo. - Identificar las medidas de actuación en situaciones de emergencia.	
Interpretar la simbología utilizada en las señalizaciones del entorno y en los medios de transporte.	- Enumerar los deberes, derechos y reglas de conducta de las personas que manipulan y transportan cargas. - Identificar las señales y placas informativas obligatorias que hacen referencia a la carga, así como otros símbolos de información que debe llevar la carretilla. - Identificar e interpretar las señales normalizadas que deben delimitar las zonas específicas de trabajo, las reservadas a peatones y otras situadas en las vías de circulación, y actuar de acuerdo con las limitaciones del almacén en caso de manipulación en interiores. - Identificar las señales luminosas y acústicas que deben llevar las carretillas, relacionándolas con su tipología y localización normalizada.	
Identificar los elementos de las máquinas previstos para la conducción segura, así como las operaciones de mantenimiento de primer nivel.	- Interpretar sobre carretillas (o maquetas) los mandos, sistemas y elementos de conducción y manipulación, así como los indicadores de combustible, nivel de carga de batería y otros incluidos en el tablero de control de la carretilla. - Interpretar en las instrucciones del manual de mantenimiento, las operaciones que corresponden a un nivel primario del mismo. - Identificar aquellas anomalías que, afectando a la conducción o manipulación segura, deben ser comunicadas para su inmediata reparación y pueden ocasionar la detención de la carretilla.	
Manipular cargas y/o conducir carretillas, efectuando operaciones convencionales de carga, transporte y descarga de materiales o productos, teniendo en cuenta las medidas de seguridad, prevención de riesgos y señalización del entorno de trabajo.	- Localizar la situación de los mandos de conducción y operación de las carretillas, la función que cada uno desempeña y los indicadores de control. - Clasificar e identificar los diferentes tipos básicos de carretillas, relacionándolos con sus aplicaciones (transporte horizontal, tractora, de empuje, elevadora de mástil vertical, inclinable, y otras) y capacidad de carga, teniendo en cuenta la altura de elevación, la distancia del centro de gravedad de la carga al talón de la horquilla o la utilización de implementos. - Explicar las condiciones básicas de estabilidad de las cargas y posibilidades de vuelco en maniobra, relacionándolas con: sistemas y dispositivos de sujeción y elevación de la carga, centros de gravedad de la carretilla y de la carga manipulada, estado del piso de trabajo. - Conducir en vacío carretillas automotoras y manuales, realizando maniobras de frenado, aparcado, marcha atrás y descenso en pendiente, y efectuar las mismas operaciones con la carga máxima admisible. - Recoger unidades de carga introduciendo la horquilla a fondo bajo la paleta y realizar la maniobra de elevación e inclinación del mástil hacia atrás, respetando el tamaño y la altura de la carga para facilitar la visibilidad. - Conducir carretillas automotoras y manuales con carga, controlando la estabilidad de la misma, respetando las señales de circulación, utilizando señales acústicas o lumínicas cuando sea necesario y realizando maniobras de frenado, aparcado, marcha atrás y descenso en pendiente, cuando lo requieran la circulación y el depósito de las mismas, con seguridad y evitando riesgos laborales.	

Módulo profesional 04	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	Duración: 60 horas
Asociado a	UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Enumerar las condiciones básicas para transportar y abastecer de materias primas y materiales a las líneas de producción.	- Identificar las formas básicas de preparación y transporte de materias primas y productos para constituir las unidades de carga. - Enumerar las precauciones adicionales básicas a tener en cuenta, en el supuesto de transporte y elevación de cargas peligrosas (productos químicos corrosivos o inflamables, nocivos para la salud, explosivos, contaminantes, entre otros). - Reconocer las normas establecidas ante incendios, deflagraciones y procedimientos de evacuación. - Relacionar los tipos de carretillas y sus características, con posibilidades de uso en ambientes industriales especiales (industrias de explosivos, industria química y otros).	
Cumplimentar en el soporte establecido por la empresa, la documentación generada por el movimiento de carga.	- Describir la información más usual contenida en los albaranes y formatos más comunes utilizados como soportes. - Identificar las principales características de los soportes o equipos que habitualmente se utilizan para recoger la información de los movimientos de carga. - Describir las posibilidades de transmisión de información, por medios digitales.	
Contenidos		
Normativa Comunitaria y española - Aspectos fundamentales sobre: normativa que desarrolla la ley de prevención de riesgos laborales, estableciendo las disposiciones mínimas de seguridad y salud. - Directivas comunitarias y normativa española por la que se aprueban los reglamentos de manipulación manual de carga, así como, las de carretillas automotoras de manutención. - Normas UNE y Notas Técnicas de Prevención (NTP) del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.		
Manutención - Importancia socioeconómica. - Flujo logístico de cargas y servicios. - Equipos para manutención. - Unidad de carga.		
Paletización de la carga - Sistemas de paletización. - Tipos de paletas. - Contenedores, bidones y otros. - Manutenciones especiales. Mercancías peligrosas.		
Estabilidad de la carga - Nociones de equilibrio. Tipos. - Aplicación de la ley de la palanca. - Centro de gravedad de la carga. Concepto elemental y métodos sencillos para su determinación. - Interacción entre el centro de gravedad de la carga y el de la carretilla. - Triángulo de sustentación de la carretilla contrapesada convencional. - Pérdida de estabilidad de la carretilla descargada y cargada. - Vuelco transversal y longitudinal: cómo evitarlos. - Comportamiento dinámico y estático de la carretilla cargada y descargada: exceso de velocidad, sobrecarga, carga mal colocada, aceleraciones, maniobras incorrectas.		
Carretillas de manutención automotora y manual - Partes de las carretillas elevadoras. Pórtico de Seguridad. Mástil elevador. Gato. Rueda Motriz. Rueda Directriz. Chasis. Contrapeso. - Tipos de carretillas elevadoras. Carretillas elevadoras eléctricas. Carretillas elevadoras térmicas. - Dispositivos de seguridad. Pórtico de Seguridad. Placa Portahorquillas. Respaldo para cargas. Señales acústicas. Otros dispositivos.		
Manejo y conducción de carretillas - Localización de los elementos de la carretilla. Motor térmico. Motor eléctrico. Manejo de la máquina. Eje directriz. Puesta en marcha y detención de la carretilla. Maniobras. Frenado, arranque y detención del equipo. - Transporte, apilado y desapilado de la carga. - Abastecimiento de combustible en carretillas térmicas - Carga y cambio de baterías en carretillas eléctricas		
Seguridad y prevención de riesgos - Equipo de protección individual. Traje. Guantes. Calzado. Casco. Cinturón lumbo-abdominal. - Símbolos y señales. - Ascenso/descenso de la carretilla. - Ergonomía y seguridad. Utilización del sistema de retención, cabina, cinturón de seguridad. - Circulación: velocidad de desplazamiento, trayectoria, naturaleza del piso, estado del mismo, entre otros. - Seguridad en el manejo: transporte y elevación de la carga. Estado del suelo. Selección de ruedas. Señalización. La altura de paso. Circulación por rampas. Estabilidad de las cargas. Puentes de acceso. Iluminación de los lugares de trabajo. Circulación en la vía pública. Precauciones en el transporte en entornos especiales (industria química, explosivos y otros).		

Módulo profesional	Formación en Centros de Trabajo (FCT)	Duración: 120 h
Asociado a	TRANSVERSAL	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Realizar las operaciones de limpieza e higiene de las instalaciones, equipos y materiales de acuerdo a las instrucciones de trabajo cumpliendo normas de higiene, calidad y seguridad alimentaria.	- Actuar siguiendo las normas de higiene establecidas por la empresa garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios. - Realizar tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de las instalaciones, equipos y materiales siguiendo los manuales del procedimiento adecuado. - Colaborar en las operaciones de recogida, almacenamiento y vertido de los distintos residuos de la empresa en el lugar y forma establecidos garantizando la protección del medio ambiente.	
Describir los riesgos que para el medio ambiente tiene la actividad de la industria alimentaria y aplicar los procedimientos de recogida y eliminación de residuos.	- Colaborar en la recogida de residuos con las precauciones y procedimientos establecidos. - Almacenar los residuos y desperdicios en el lugar asignado. - Actuar diestramente en el manejo rutinario de equipos de depuración. - Realizar tomas de muestra de carácter sencillo y rutinario, siguiendo instrucciones.	
Actuar conforme a las normas de prevención y riesgos laborales de la empresa, identificando factores y situaciones de riesgo.	- Observar las normas de seguridad en el manejo de máquinas convencionales, herramienta eléctrica y manual sin que máquinas, elementos montados, personas o elementos arquitectónicos sufran daños. - Participar de forma activa en los simulacros de incendios, evacuación y salvamentos realizados en la empresa consiguiendo desempeñar la tarea específica que le ha sido asignada. - Respetar el plan de seguridad de la empresa, acatando las señalizaciones de seguridad en las máquinas e instalaciones. - Emplear los útiles de protección personal establecidos para las distintas operaciones realizando un uso adecuado de los mismos. - Participar de forma activa en los cursos sobre manipulación de alimentos, seguridad o primeros auxilios que se han impartido en la empresa adoptando una actitud de protección y cuidado de los compañeros.	
Actuar de forma responsable, integrándose en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.	- Cumplir con las tareas asignadas en orden de prioridad y finalizando el trabajo en un tiempo razonable siguiendo criterios de productividad, seguridad y calidad. - Demostrar una actitud de respeto a las personas, a los procedimientos y a las normas establecidas analizando las repercusiones de su actitud en el puesto de trabajo. - Demostrar un buen hacer profesional siguiendo las indicaciones del encargado, mostrando un interés en la tarea y en el resultado consiguiendo una actitud de constante mejora personal y profesional. - Trabajar en equipo manteniendo una actitud constante de vigilancia y previsión de las necesidades de los compañeros. - Transmitir información de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.	
Identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes, y ayudar en su control y valoración.	- Identificar de qué materiales se trata y en que producto final interviene. - Efectuar una clasificación elemental de las mismas y categorizar si llega el caso, por calidades y aptitudes. - Pesar, calibrar y medir, manejando instrumentos o aparatos sencillos y cálculos elementales. - Anotar los resultados en los registros preparados al efecto. - Realizar la descarga o depósito de las materias, siguiendo instrucciones, de forma que no se ocasionen atascos o situaciones anómalas para el proceso, ni daños a las materias primas.	
Efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración.	- Seleccionar la materia prima en función del producto a obtener y de la normalización establecida. - Limpiar la materia prima y eliminar las partes sobrantes. - Efectuar los lavados y tratamientos sanitarios previos. - Utilizar convenientemente los utensilios y equipos de preparación de la materia prima con las precauciones personales requeridas. - Mantener las medidas higiénicas y sanitarias preceptivas y realizar la recogida y control de los residuos ocasionados. - En caso de utilización de máquinas, ayudar a su mantenimiento y operatividad, con las prevenciones de seguridad debidas. - Dar continuidad al proceso de manera que la alimentación de productos entrantes y de salida sea conforme al ritmo establecido.	
Aplicar técnicas sencillas de elaboración de productos alimentarios con el utillaje y equipos adecuados.	- Reconocer las características del producto entrante ya preparado. - Operar diestramente los utensilios, equipos y sustancias, consiguiendo la calidad del producto requerido. - Aplicar las medidas de higiene y de seguridad específicas en la manipulación de productos y manejo de equipos. - Colaborar en el contraste de las características del producto elaborado en relación con sus especificaciones y, en su caso, avisar de los posibles defectos. - Mantener los ritmos y secuencias de trabajo establecidos en el transcurso de la elaboración. - Identificar las piezas o unidades defectuosas y apartarlas o reconstruirlas para su recuperación o tratamiento. - Añadir, cuando sea necesario, aditivos, sales, fermentos, líquidos de gobierno, sustancias curantes y otros ingredientes que puedan formar parte del producto elaborado. - Cumplimentar hojas de incidencias.	

Módulo profesional	Formación en Centros de Trabajo (FCT)	Duración: 120 h
Asociado a	TRANSVERSAL	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Caracterizar y ayudar en la aplicación de los tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios.	- Preparar los utensilios, equipos e instalaciones que van a intervenir en el tratamiento. - Cargar los equipos y cámaras de tratamientos en la forma y cuantía establecidos, teniendo en cuenta que el flujo del proceso, se desarrolla sin interrupciones ni atascos. - Identificar los medios y sistemas de regulación de los equipos e instalaciones y lo que se debe controlar en los mismos. - Ayudar a revisar los indicadores de los parámetros estándar y, en su caso, registrar los datos observados, dando cuenta si se advierten anomalías fuera de los límites normales de funcionamiento. - Operar bajo instrucciones, equipos e instalaciones de tratamiento final. - Depositar en el lugar y forma asignados los productos tratados para su traslado al almacén o a la línea de envasado y/o embalaje. - Colaborar en las tomas de muestras, bajo la supervisión asignada, dando cuenta de la operación llevada a cabo por el procedimiento establecido.	
Identificar y manipular instalaciones y servicios auxiliares en la industria alimentaria.	- Identificar los distintos servicios, su ubicación dentro de la fábrica y las instalaciones que lo soportan. - Identificar la señalización, colores y trazados de la conducción de tales servicios y explicar sus características y normas de seguridad. - Actuar sobre los mandos y aparatos reguladores, en actividades sencillas y rutinarias de producción. - Ayudar en la puesta a punto y en el mantenimiento básico de los servicios e instalaciones auxiliares. - Observar las medidas de prevención de riesgos para la salud y medidas de seguridad personal. - Contribuir al ahorro energético en el uso y manejo de los servicios auxiliares.	
Localizar los principales componentes y ayudar en la preparación de las máquinas y equipos de envasado y embalaje.	- Colaborar, dentro de su responsabilidad, en las tareas de mantenimiento de primer nivel requeridas. - Poner a punto, bajo supervisión las máquinas, los equipos principales y auxiliares para su puesta en marcha y normal funcionamiento. - Realizar labores de limpieza y desinfección, utilizando los productos y equipos apropiados. - Comprobar que los consumibles, tanto los recipientes como los elementos para el acondicionado y el embalaje, se hallan a disposición del proceso, en lugar y cuantía necesarios, para evitar interrupciones. - Ensayar, mediante simulación, el funcionamiento de los dispositivos y mecanismos de seguridad de las máquinas y equipos de envasado, acondicionado y embalaje.	
Describir y aplicar las operaciones automáticas de envasado, acondicionado, empaquetado y embalaje de productos alimentarios.	- Reconocer la aptitud de los materiales a utilizar. - Comprobar que los depósitos de dosificación mantienen las muelas adecuadas de producto y que los dosificadores e inyectores se hallan preparados. - Comprobar que los materiales de acondicionamiento y los envases o sus preformas están dispuestos correctamente en las líneas o conductos suministradores y acceden al proceso con el ritmo y secuencia correctos. - Operar los mandos de las máquinas y equipos de envasado, acondicionado y embalaje, vigilando su correcto funcionamiento. - Controlar que el llenado, cerrado, etiquetado y demás operaciones finales de embalaje se efectúa sin incidencias. - Reconocer el cauce establecido para notificar las anomalías que se observen en el desarrollo del proceso. - Complimentar hojas o partes de trabajo preparados para el recuento de consumibles y de los envases producidos. - Precisar el lugar y la forma donde deben depositarse o trasladarse los envases contados, así como los sobrantes o desechos para su recuperación o tratamiento. - Aplicar las medidas de seguridad específicas y de higiene en la utilización de máquinas y equipos de envasado, acondicionado y embalaje de productos.	
Identificar las condiciones básicas de manipulación de materiales y productos para su carga/descarga en relación con su naturaleza, estado, cantidades, protección y medios de transporte utilizado.	- Reconocer e interpretar la documentación presentada en diferentes soportes. - Identificar si el tipo de embalaje o envase es el correcto. - Observar si la carga cumple las dimensiones y el peso previstos de acuerdo con el entorno integral de trabajo. - Reconocer si el equipo de manipulación seleccionado es el adecuado a la carga.	
Clasificar y describir los distintos tipos de paletización, relacionándolos con la forma de constitución de la carga a transportar.	- Interpretar la información facilitada. - Localizar la situación física de la carga. - Comprobar que los embalajes, envases, así como, los materiales o productos reúnen las condiciones de seguridad. - Comprobar que el tipo de paleta o pequeño contenedor metálico seleccionado es el más adecuado para la manipulación y transporte de la unidad de carga, en condiciones de seguridad.	
Interpretar la simbología utilizada en las señalizaciones del entorno y en los medios de transporte.	- Identificar e interpretar las señales normalizadas que deben delimitar las zonas específicas de trabajo, las reservadas a peatones y otras situadas en las vías de circulación, y actuar de acuerdo con las limitaciones del almacén en caso de manipulación en interiores.	

Módulo profesional	Formación en Centros de Trabajo (FCT)	Duración: 120 h
Asociado a	TRANSVERSAL	
<i>Capacidades</i>	<i>Criterios de evaluación</i>	
Identificar los elementos de las máquinas previstos para la conducción segura, así como las operaciones de mantenimiento de primer nivel.	- Detectar las anomalías. - Identificar las que tengan su posible origen en defectos de fabricación o mantenimiento. - Determinar si existen averías cuya reparación supera su responsabilidad y deben ser objeto de comunicación a quien corresponda. - Realizar las operaciones de mantenimiento que corresponde a su nivel de responsabilidad.	
Manipular cargas y conducir carretillas, efectuando operaciones convencionales de carga, transporte y descarga de materiales o productos, teniendo en cuenta las medidas de seguridad, prevención de riesgos y señalización del entorno de trabajo.	- Conducir en vacío carretillas automotoras y manuales, realizando maniobras de frenado, aparcado, marcha atrás y descenso en pendiente, y efectuar las mismas operaciones con la carga máxima admisible. - Recoger unidades de carga introduciendo la horquilla a fondo bajo la paleta y realizar la maniobra de elevación e inclinación del mástil hacia atrás, respetando el tamaño y la altura de la carga para facilitar la visibilidad. - Conducir carretillas automotoras y manuales con carga, controlando la estabilidad de la misma, respetando las señales de circulación, utilizando señales acústicas o lumínicas cuando sea necesario y realizando maniobras de frenado, aparcado, marcha atrás y descenso en pendiente, cuando lo requieran la circulación y el depósito de las mismas, con seguridad y evitando riesgos laborales. - Realizar operaciones de aproximación a la ubicación donde debe efectuar la estiba o desestiba de una unidad de carga paletizada en tercera altura. - Realizar maniobra de giro de 90° para la estiba y desestiba. - Quedar frente al alveolo destinado a la carga (o a su desestiba) en una sola maniobra. - Utilizar, si fuera necesario, el desplazamiento lateral para la operación.	
Cumplimentar en el soporte establecido por la empresa, la documentación generada por el movimiento de carga.	- Manejar un equipo portátil de transmisión de datos. - Transmitir la información de los movimientos de carga y descarga efectuados.	

4. Organización académica y distribución horaria

Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS			
Perfil Profesional: OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA			Código: INAI01
Módulos profesionales			
Clave	Denominación	Horas semanales	Horas anuales
01	Higiene alimentaria, manipulación y conservación de alimentos.	5	130
02	Operaciones con materias primas y productos alimentarios.	5	130
03	Envasado y empaquetado de productos alimentarios.	3	85
04	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	2	60
FCT	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO		120

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales

MÓDULO PROFESIONAL		ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
Clave	Denominación		
01	Higiene alimentaria, manipulación y conservación de alimentos.	- Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios - Profesor Especialista	Profesores Técnicos de Formación Profesional
02	Operaciones con materias primas y productos alimentarios.		
03	Envasado y empaquetado de productos alimentarios.		
04	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	Profesor Especialista	-

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades

MÓDULO PROFESIONAL		REQUISITOS
Clave	Denominación	
01	Higiene alimentaria, manipulación y conservación de alimentos.	1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes: <u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional. <u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional. <u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional. 2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en un futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.
02	Operaciones con materias primas y productos alimentarios.	
03	Envasado y empaquetado de productos alimentarios.	
04	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	

7. Requisitos de espacios e instalaciones

Denominación del espacio formativo	Superficie (m ² para 20 alumnos)
Aula polivalente	40
Planta de elaboración	50
Anexos (Aseos y servicios higiénicos-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.)	10

ANEXO 2

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
OPERACIONES AUXILIARES EN INDUSTRIAS QUÍMICAS**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	OPERACIONES AUXILIARES EN INDUSTRIAS QUÍMICAS		Código: QUII01
Familia profesional	QUÍMICA		
Cualificaciones asociadas al Programa	QUI405_1: Operaciones auxiliares y de almacén en industrias y laboratorios químicos.		
Competencia general	Realizar operaciones auxiliares elementales relacionadas con la recepción externa, almacenamiento y suministro interno de productos químicos, así como aquellas concernientes a tareas sencillas de laboratorio y operaciones rutinarias de proceso químico, siguiendo instrucciones y, en su caso, bajo supervisión, respetando los procedimientos establecidos y conforme a los requerimientos de seguridad personal y ambiental normalizados por la empresa.		
Unidades de Competencia	UC1310_1: Realizar operaciones de limpieza y desinfección de materiales, equipos e instalaciones en las que se empleen productos químicos. UC1311_1: Realizar operaciones de almacén de productos químicos y relacionados. UC1312_1: Realizar operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en los procesos de la industria química y afines.		
Entorno profesional	Ámbito profesional: Este profesional ejerce su actividad en empresas químicas, en áreas de laboratorio, plantas de producción, plantas auxiliares y en almacenes. Opera siguiendo instrucciones precisas de técnicos superiores y según procedimientos establecidos. Sectores productivos: Química básica: Refino de petróleo, petroquímica, gases, química inorgánica, química orgánica, fertilizantes, primeras materias poliméricas, caucho sintético, pigmentos y fibras sintéticas, pastas celulósicas para la fabricación de papel, textiles y otros. Química transformadora: Productos farmacéuticos y afines, pinturas, barnices, lacas, adhesivos, tintas de imprenta, material fotográfico sensible, aceites esenciales y sustancias aromáticas, colas y gelatinas para industria textil y de cuero, jabones, detergentes, lejías, explosivos, cera y parafinas, papel, cartón y transformados de los mismos, productos poliméricos y transformados. Otros sectores como el de distribución de productos químicos, farmacéuticos y afines, o en los que existen laboratorios, centros de investigación, producción y/o transformación de sustancias de la industria química. Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Auxiliar de almacén de medicamentos y de productos farmacéuticos y afines. Auxiliar de laboratorio de desarrollo. Auxiliar de línea de producción. Auxiliar en procesos de industria química. Auxiliar de laboratorio de investigación y experimentación. Auxiliar de limpieza y desinfección de instalaciones, aparatos y material de laboratorio. Auxiliares de plantas químicas, de energía y de servicios auxiliares. Auxiliar de almacén de productos químicos. Ayudante de plantas residuales y de tratamiento de aguas.		
Formación Asociada: Módulos profesionales	MP01: Operaciones de limpieza y mantenimiento básico. MP02: Operaciones de almacenaje de productos químicos y relacionados. MP03: Operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en procesos.		
Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación	Unidad de Competencia (Código y denominación)	Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación (Código y denominación)	
	UC1310_1: Realizar operaciones de limpieza y desinfección de materiales, equipos e instalaciones en las que se empleen productos químicos.	MP01: Operaciones de limpieza y mantenimiento básico.	
	UC1311_1: Realizar operaciones de almacén de productos químicos y relacionados.	MP02: Operaciones de almacenaje de productos químicos y relacionados.	
	UC1312_1: Realizar operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en los procesos de la industria química y afines.	MP03: Operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en procesos.	

2. UNIDADES DE COMPETENCIA

UC1310_1: Realizar operaciones de limpieza y desinfección de materiales, equipos e instalaciones en las que se empleen productos químicos.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Actuar, siguiendo normas y procedimientos escritos, sobre las fuentes de suciedad y las áreas correspondientes, con los sistemas de limpieza y/o desinfección mas adecuados a las necesidades de uso.	- Los materiales, equipos y recipientes correspondientes a la zona de trabajo se organizan como posibles fuentes de suciedad. - Las áreas de trabajo se organizan según el grado de dificultad y exigencia que requiere su limpieza. - Las actividades propias se organizan ajustando los materiales y sistemas de limpieza y/o desinfección a la frecuencia de uso de los equipos y materiales a aplicar. - Los contenedores de sustancias químicas y objetos innecesarios se preparan según los procedimientos escritos y en el lugar apropiado. - Los sistemas de limpieza físicos, químicos y otros se seleccionan y aplican siguiendo los protocolos o instrucciones establecidos, comprobando su existencia y estado. - Las fichas de control de limpieza o similares se cumplimentan advirtiendo, en su caso, de las anomalías detectadas al responsable correspondiente.
Mantener los materiales, el instrumental, equipos e instalaciones, siguiendo instrucciones, en adecuado estado de limpieza y desinfección, para su utilización.	- Los materiales y sustancias innecesarias se eliminan en los contenedores previstos al efecto. - La limpieza, y en su caso la higienización o la desinfección, de los locales, equipos y elementos, así como su mantenimiento, se realiza con los medios necesarios de acuerdo a instrucciones. - El estado de limpieza y/o desinfección de instalaciones y materiales se comprueba que corresponde con las especificaciones establecidas y se registra en las fichas de control. - La ropa de trabajo y los equipos de protección individual (EPIs) se utilizan según corresponda con los productos químicos, y en su caso, biológicos, que se manipulan. - Las operaciones de inventario se realizan conforme a las instrucciones y normas de seguridad.
Colaborar, siguiendo instrucciones, en la prevención de situaciones accidentales por derrames que exijan actuaciones inmediatas para evitar riesgos.	- Los puntos críticos de manejo de sustancias químicas que pudieran derramarse accidentalmente se controlan de acuerdo a instrucciones y protocolos. - Los materiales específicos de limpieza se disponen en los lugares adecuados, y en las cantidades previstas en los protocolos de seguridad. - Los contenedores y bidones se comprueba que no superan la capacidad establecida, haciendo una previsión de renovarlos para cumplir los objetivos marcados. - Las zonas de paso, salidas y vías de circulación se revisan, para asegurar que están libres de obstáculos y puedan ser utilizadas sin dificultades en todo momento.
<i>Contexto profesional</i>	
Medios de producción: Normas de seguridad, calidad y ambientales. Normas de actuación específicas para operaciones de limpieza que implican peligros concretos como son: limpieza de máquinas, derrames de productos peligrosos y otros. Equipos de protección individual. Máquinas limpiadoras. Productos de limpieza. Fichas de seguridad relacionadas. Principales productos y resultados del trabajo: Fichas de control cumplimentadas. Equipos, instrumentos, materiales e instalaciones en adecuado estado de uso. Limpieza y/o desinfección de materiales, equipos y recipientes de la zona de trabajo. Actuaciones de prevención realizadas y ajustadas al riesgo siguiendo instrucciones. Información utilizada o generada: Información de uso de equipos, áreas, instalaciones, y procesos químicos de la zona objeto de limpieza. Planos de áreas e instalaciones de la zona objeto de limpieza. Información de posibles incompatibilidades químicas. Riesgos derivados de los productos de limpieza utilizados. Información sobre la utilización segura de los equipos de limpieza. Información sobre la utilización de los equipos de protección individual. Información, procedimientos y registros de limpieza establecidos.	

UC1311_1: Realizar operaciones de almacén de productos químicos y relacionados.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Recepcionar, y en su caso colaborar en la recepción, de materiales y productos químicos suministrados por los proveedores internos y externos siguiendo normas de calidad, seguridad y ambientales establecidas.	- Los materiales y productos químicos se identifican en cualidad y cantidad -etiquetan, codifican en su peligrosidad, incompatibilidad, en los requisitos de almacenamiento y otras-. - La documentación de las recepciones y su conformidad se revisa su correspondencia con las instrucciones para las entradas en el almacén. - Las operaciones de descarga se realizan en las condiciones de seguridad establecidas, comprobando que eran las previstas. - Las operaciones de descarga, en caso de recepción de contenedores o vehículos precintados, se realizarán en el momento en que los precintos sean eliminados por la persona designada. - Cualquier anomalía evidente en la recepción, que implique un riesgo, se identifica y reporta de inmediato al responsable correspondiente.
Ordenar, clasificar y almacenar productos químicos y otros materiales siguiendo las normas e intrucciones de calidad, seguridad y ambientales establecidas.	- Las operaciones de identificación, codificación, clasificación, ubicación, estiba y apilado de los materiales y productos se realizan conforme a las instrucciones. - Los residuos de la limpieza y los eventuales residuos de materiales de envase y embalaje se distribuyen conforme a las instrucciones y se depositan en los contenedores previstos según su incompatibilidad química. - Las operaciones de inventario se realizan conforme a las instrucciones para su actualización y control siguiendo normas de seguridad. - Las comprobaciones de seguridad del almacén se realizan según protocolos y con la periodicidad requerida por las correspondientes instrucciones. - Cualquier anomalía o desviación evidente observada, tanto en instalaciones, mercancías, máquinas y otras, se comunica con puntualidad al responsable del área.
Preparar y entregar los productos químicos y otros materiales según las instrucciones recibidas, siguiendo las normas de calidad, seguridad y ambientales establecidas.	- El vehículo a cargar se inspecciona comprobando que cumple con las exigencias propias de los productos químicos a cargar, recogidas en las instrucciones correspondientes. - Las operaciones de preparación de cargas, pedidos o surtidos previas a la carga, se realizan de acuerdo con las órdenes del departamento de Logística, o equivalente, (cantidades, etiquetado, paletizado, registro y similares). - La operación de carga se realiza en las condiciones de seguridad establecidas en cada caso y con los medios previstos en las instrucciones, evitando deterioros de la mercancía, del vehículo y de las instalaciones. - Los materiales se cargan según instrucciones, intercalando los medios de seguridad previstos para evitar el desplazamiento y deterioro de la carga. - En los casos de transporte de mercancías peligrosas, o de especial regulación, se comprobarán las autorizaciones y la existencia de las placas de identificación correspondientes. - Las desviaciones identificadas con referencia a las normas de aplicación en cada caso, se comunican en tiempo y forma según lo previsto.
Contexto profesional	
Medios de producción: Traspaletas y sistemas similares de manejo de cargas (manuales y autopropulsadas). Cintas transportadoras. Distribuidores automáticos o manuales. Básculas, gálbos, termómetros, manómetros, detectores de gases inflamables. Etiquetadoras, impresoras de códigos, lectoras de códigos, escaners. Productos químicos susceptibles de ser utilizados como medio de limpieza. Programas informáticos específicos de gestión de almacén utilizados para la introducción y obtención de datos. Principales productos y resultados del trabajo: Recepciones, descargas, movimientos internos de almacén, expediciones. Mercancía identificada, controlada y documentada. Registros de operaciones y de movimientos. Inventario actualizado y controlado. Información utilizada o generada: Manuales de manejo de herramientas de transporte y elevación. Fichas de seguridad de productos. Normas de seguridad del almacén. Plan de emergencia. Listados de controles regulares del almacén y la mercancía. Instrucciones de almacenamiento. Instrucciones de rotación, bloqueo, cuarentena y similares. Planes de recepción y de expedición. Albaranes de entrega, registros e informes de recepción, informes de incidencias.	

UC1312_1: Realizar operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en los procesos de la industria química y afines.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Manejar, bajo supervisión, útiles y equipos básicos de los procesos en la industria química y relacionada, siguiendo las normas de calidad, seguridad y ambientales exigidas para un funcionamiento correcto en el proceso.	- Las operaciones de montaje de los equipos se realizan según el correspondiente procedimiento, de acuerdo a las indicaciones de su inmediato superior y siguiendo las normas de calidad, seguridad y ambientales exigidas para un funcionamiento correcto en el proceso. - Los equipos y útiles se manejan según el método descrito siguiendo las normas de calidad, seguridad y ambientales exigidas. - Colaborar en el mantenimiento de los equipos y útiles, así como en el caso de un derrame o vertido accidental, siguiendo exactamente los métodos descritos y las indicaciones del inmediato superior. - Los registros, boletines de control y comunicados son emitidos correctamente informando de cualquier anomalía.
Realizar operaciones de los procesos, rutinarias y básicas, en la industria química y afines, siguiendo las normas de calidad, seguridad y ambientales exigidas en los protocolos.	- Los equipos y recipientes se utilizan adecuadamente para la realización de las operaciones asignadas. - Las zonas de operación se mantienen en perfecto estado de limpieza según instrucciones. - Ante un derrame o vertido accidental, se siguen las instrucciones previamente fijadas y se rehabilita el área afectada. - Los trabajos realizados se anotan en el soporte establecido. - Las operaciones básicas y de transformación se realizan siguiendo las instrucciones recibidas y las normas de seguridad y ambientales. - Las operaciones de mantenimiento sencillas se realizan siguiendo las instrucciones recibidas y las normas de seguridad y ambientales.
Recepcionar y clasificar reactivos, materiales de laboratorio y muestras para un análisis posterior, siguiendo instrucciones concretas de su inmediato superior.	- El producto o el material recibido se comprueba que corresponde a las órdenes de suministro, siguiendo las indicaciones de su inmediato superior. - Los materiales y productos recibidos se clasifican y almacenan siguiendo instrucciones. - Las existencias mínimas de materiales y reactivos se comunican para su posible necesidad de reposición. - La recepción y almacenaje de los reactivos y materiales de laboratorio, se realiza, siguiendo las normas de seguridad, orden y limpieza previstas, y se registra según la precisión establecida, siguiendo instrucciones de su inmediato superior.
Colaborar en la preparación de reactivos siguiendo la orden de trabajo recibida.	- Los reactivos de partida se comprueba que coinciden con las especificaciones de la orden de trabajo. - Las instrucciones de preparación (medida, pesada, mezclado, enrasado) se siguen aplicando las normas de seguridad, orden y limpieza preestablecidas. - El reactivo preparado se envasa y etiqueta para asegurar su correcta identificación de acuerdo a los criterios establecidos. - Los trabajos realizados se anotan en el soporte correspondiente según las especificaciones del mismo. - Los residuos generados son tratados y eliminados siguiendo normas de seguridad y ambientales.
<i>Contexto profesional</i>	
Medios de producción: Balanzas adecuadas a su nivel, básculas, aparatos e instrumental de medida de volumen, contadores y dosificadores. Aparatos e instrumental para operaciones básicas de tratamiento y preparación de materias. Mezcladoras, agitadores y recipientes de almacenaje de productos químicos (recipientes, sacos, bidones y otros). Elementos de protección individual y colectiva (EPIs, hidrantes, sistemas de alarmas y otros). Empaquetadoras, juntas y fuelles de expansión. Medidores de caudal, nivel, temperatura y presión. Equipos informáticos para la introducción de datos. Principales productos y resultados del trabajo: Productos químicos preparados, embalados y acondicionados según instrucciones. Operaciones auxiliares de mantenimiento. Boletines y registros de las tareas propias. Limpieza y desinfección de áreas de actividades específicas. Información utilizada o generada: Manuales y normas de seguridad. Normas y procedimientos de protección del medio ambiente. Plan de actuación en caso de emergencia. Recomendaciones e instrucciones de uso de equipos de protección individual; ficha de riesgos del puesto de trabajo. Impresos y formularios establecidos. Sistemas y productos de limpieza de instalaciones y equipos. Manuales de mantenimiento preventivo. Fichas de seguridad de materiales, productos y materias primas. Planos de las instalaciones.	

3. MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo profesional 01	Operaciones de limpieza y mantenimiento básico.	Duración: 110 horas
Asociado a	UC1310_1: Realizar operaciones de limpieza y desinfección de materiales, equipos e instalaciones en las que se empleen productos químicos.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Analizar el funcionamiento y los elementos constructivos de los equipos de laboratorio.	- Explicar el principio de funcionamiento de los equipos del laboratorio, así como su operación práctica. - Interpretar esquemas básicos de los equipos de laboratorio, describiendo sus componentes y su misión. - Describir los pasos de montaje y desmontaje de equipos y aparatos de laboratorio para la ejecución de trabajos elementales de mantenimiento. - Preparar adecuadamente los distintos tipos de equipos para la ejecución de los trabajos elementales de mantenimiento, identificando la secuencia de operaciones establecidas. - Identificar las partes que pueden sufrir defectos, desgastes o daños que requieran su reparación o sustitución.	
Realizar trabajos elementales de mantenimiento.	- Explicar la planificación de mantenimiento de los equipos, aparatos e instalaciones. - Identificar los distintos aparatos que requieran revisiones periódicas para su mantenimiento. - Describir las condiciones básicas de mantenimiento de los equipos del laboratorio. - Explicar los detalles sobre los procedimientos de mantenimiento primario de equipos y aparatos. - Aplicar los pasos necesarios para efectuar los trabajos elementales de mantenimiento en aparatos y equipos simples. - Caracterizar las fichas con los datos necesarios para el mantenimiento de aparatos (número de revisiones, responsables, protocolo de actuación y otros datos).	
Identificar los diferentes equipos y productos de limpieza necesarios para eliminar la suciedad en materiales, instrumentos, equipos y áreas de laboratorios e industrias químicas, sus características, funcionalidades y potencialidades en su uso en función de los protocolos establecidos y siguiendo las instrucciones correspondientes de su inmediato superior.	- Caracterizar las fuentes de suciedad existentes en las áreas y materiales o equipos de acuerdo con su posible limpieza. - En supuestos prácticos ante una fuente de suciedad, seleccionar el producto de limpieza según la naturaleza de la suciedad y/o equipo a limpiar. - En supuestos prácticos ante una fuente de suciedad, comprobar que los productos y/o equipos de limpieza y los contenedores necesarios para la eliminación de los residuos se encuentran en el lugar y condiciones adecuadas. - En supuestos prácticos ante una fuente de suciedad, utilizar la ropa de trabajo y los equipos de protección adecuados al tipo de productos que se manipulen.	
Desarrollar actividades de limpieza específicas en función de los tipos de urgencia, y riesgo para las personas, equipos e instalaciones según los protocolos establecidos, adoptando las medidas de higiene y prevención precisas para las distintas situaciones de trabajo.	- Realizar la limpieza de las áreas de laboratorios e industrias químicas, equipos y materiales siguiendo la frecuencia definida en lo reglamentado en cada caso. - Diferenciar la actuación urgente, ante una incidencia imprevista, frente a los planes de limpieza previamente establecidos. - Aplicar criterios de organización adecuados para que los equipos y útiles de limpieza no obstaculicen los lugares de paso de personas y máquinas. - Utilizar materiales y equipos específicos para eliminar vertidos accidentales que puedan ocasionar riesgos para las personas, equipos e instalaciones. - Cumplimentar los registros establecidos respecto a las actividades realizadas y al inventario de material.	
Aplicar medidas de prevención ambientales utilizando los distintos recipientes de recogida de residuos en función de los diferentes desechos a eliminar siguiendo la normativa.	- Diferenciar la naturaleza de los residuos asociándolos con el contenedor adecuado y su sistema de eliminación. - Comprobar el estado y situación de los contenedores para evitar fugas y derrames incontrolados. - Comunicar al responsable de la gestión ambiental la necesidad de retirar los residuos que se eliminan a través de un gestor autorizado.	
Contenidos		
Mantenimiento básico: - Equipos, aparatos, instalaciones y servicios auxiliares: Descripción. Partes básicas. Montaje y desmontaje. Puesta a punto. Ajustes rutinarios. - Plan de mantenimiento. Hojas de control de mantenimiento. - Lubricación. - Purgado. - Filtros. - Corrosión. - Incrustación. - Biofilms. - Mantenimiento de los equipos de protección individual. - Condiciones para la ejecución de los trabajos de mantenimiento: Aislamiento eléctrico. Aislamiento físico. Señalización.		

Módulo profesional 01	Operaciones de limpieza y mantenimiento básico.	Duración: 110 horas
Asociado a	UC1310_1: Realizar operaciones de limpieza y desinfección de materiales, equipos e instalaciones en las que se empleen productos químicos.	
Contenidos		
Procedimientos y tipos de limpieza - Concepto, definición y tipos de suciedad (suciedad respecto a su origen y a su naturaleza). - Limpieza en frío y en caliente. - Procedimientos físicos y químicos de limpieza: sistemas de aspiración, adsorción y abrasión. Limpieza en medio acuoso y con disolventes. - Operaciones auxiliares para minimizar la suciedad. - Clasificación de la limpieza. • Limpiezas rutinarias y de mantenimiento. • Limpiezas de carácter especial: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. - Equipos y productos de limpieza. • Utilización de productos corrosivos. • Utilización de productos tóxicos. Organización y registro de las operaciones de limpieza - Sistemas de registro. Protocolos establecidos de limpieza. Seguridad y medio ambiente en la limpieza - Incompatibilidades básicas de los productos de limpieza. - Equipos de trabajo y de protección individual. - Riesgos derivados del uso de los equipos y productos de limpieza. Contaminación cruzada. - Registros y fichas de control derivados de las actividades de limpieza. - Normas e instrucciones de referencia. - Fichas de seguridad relacionadas con limpieza. - Cuidado medioambiental: • Protección ambiental. • Contaminación ambiental. • Concepto de residuo. • Tipos de residuos. • Minimización de residuos y emisiones: Reducción. Reciclaje. Recuperación. • Materiales específicos para vertidos accidentales. Sistemas de recogida y eliminación de residuos. • Procedimiento de actuación con los residuos generados.		

Módulo profesional 02	Operaciones de almacenaje de productos químicos y relacionados.	Duración: 130 horas
Asociado a	UC1311_1: Realizar operaciones de almacén de productos químicos y relacionados.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Aplicar pautas definidas para recepcionar los materiales (reactivos, productos químicos, de acondicionamiento y generales) suministrados por los proveedores, cumplimentando los registros previstos y realizando operaciones de identificación y etiquetado de los mismos con la seguridad requerida.	- Identificar los productos a recepcionar según su estado físico, presentación y requisitos de almacenamiento. - Comprobar que las materias recepcionadas son las correspondientes al pedido realizado con anterioridad, tanto en cantidad como en cualidad. - Informar de las desviaciones detectadas en el estado de los materiales y recipientes recepcionados, y de las posibilidades de almacenamiento existentes. - Cumplimentar los registros previa comprobación de coincidencia de lo solicitado con la documentación del transportista - Realizar las operaciones de etiquetado de los materiales recibidos siguiendo indicaciones.	
Clasificar materiales, productos químicos y otros, siguiendo criterios de clasificación y de orden, realizando las comprobaciones rutinarias de seguridad del almacén y mercancías siguiendo el procedimiento establecido.	- Describir los procedimientos de clasificación de los materiales y productos químicos. - Interpretar sistemas de codificación, asignando códigos de acuerdo con el sistema establecido. - Identificar la ubicación correspondiente a cada clase de material recibido siguiendo indicaciones. - Comprobar que la ubicación está disponible, es adecuada con la naturaleza de los productos y la rotación prevista. - Realizar el almacenamiento de los materiales recibidos en los lugares establecidos. - Realizar las comprobaciones rutinarias de seguridad del almacén de productos químicos y otros con la periodicidad establecida comunicando cualquier anomalía. - En un supuesto práctico de ordenación y almacenamiento de materiales y productos químicos: • Definir las principales técnicas y equipos utilizados para el almacenamiento de productos sólidos, líquidos y gaseosos. • Distinguir los criterios de almacenamiento de productos químicos en función de sus incompatibilidades. • Explicar las condiciones de conservación del producto según la simbología que aparece en la etiqueta o en el embalaje. • Identificar las principales condiciones de ordenación de los productos. • Efectuar el marcaje de los productos y materiales de acuerdo con el sistema establecido. • Colocar los diferentes materiales o agentes químicos en el lugar establecido. • Identificar los productos caducados o que concurran en alguna circunstancia de retirada.	
Cumplimentar y tramitar la documentación de recepción, expedición y de uso interno de almacén.	- Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición. - Precisar la función, origen y destino e interpretar el contenido de los documentos utilizados al respecto. - Ante un supuesto práctico en el que se proporciona información sobre mercancías entrantes y salientes, especificar los datos a incluir y cumplimentar y cursar los siguientes documentos: • Órdenes de pedido y compra. • Solicitudes de suministro interno, notas de entrega. • Fichas de recepción, registros de entrada. • Órdenes de salida y expedición, registros de salida. • Albaranes. • Documentos de no conformidad y devolución.	
Preparar pedidos, previa preparación de los mismos, según las indicaciones definidas, utilizando los medios adecuados para evitar riesgos para las personas, mercancías, instalaciones y equipos.	- Realizar las operaciones de preparación de cargas conforme a las indicaciones del pedido, utilizando los medios adecuados para evitar riesgos para las personas, mercancías e instalaciones y equipos. - Cumplimentar el registro donde se exprese el material que sale del almacén, informando de las necesidades de reposición. - Comprobar que el pedido solicitado se queda, hasta su entrega, en el lugar y condiciones adecuadas. - Verificar que la mercancía preparada coincide con las referencias del pedido.	
Utilizar, a nivel de usuario elemental, equipos y programas informáticos de control de almacén.	- Utilizar las aplicaciones informáticas adecuadamente, asegurando que los diferentes documentos quedan archivados. - Reconocer las funciones y los procedimientos fundamentales de las aplicaciones instaladas. - En un caso práctico en el que se proporciona información convenientemente caracterizada sobre los movimientos del almacén: • Realizar altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes, tanto internos como externos. • Registrar las entradas y salidas de materiales y productos, actualizando los archivos correspondientes. • Elaborar, imprimir y transmitir o archivar los documentos de control de almacén resultantes. • Elaborar, imprimir y transmitir o archivar el inventario de existencias.	

Módulo profesional 02	Operaciones de almacenaje de productos químicos y relacionados.	Duración: 130 horas
Asociado a	UC1311_1: Realizar operaciones de almacén de productos químicos y relacionados.	
Contenidos		
Operaciones dentro del almacén: - Tipos de almacén. - Áreas de almacén. - Sistemas de almacenaje. - Codificación de los componentes del almacén. - Tipos de medios operativos. - Elementos físicos de almacenaje. - Simbología de almacenaje. - Clasificación de los productos químicos. - Diagramas de incompatibilidades. - Etiquetado de materiales y productos químicos. Etiquetas de contenido, de manipulación y de envío. - Ubicación de materiales y productos. - Operaciones de entrada de productos y materiales: Recepción. Comprobaciones generales. Colocación. - Operaciones de salida: Extracción. Preparación. Comprobaciones generales. Expedición. - Operaciones internas. - Materiales absorbentes: Tipos. Características. Modo de utilización. Regeneración. Control de almacén: - Condiciones generales de conservación. - Documentación interna. - Registros de entrada y salida. - Sistemas de identificación de existencias. - Control de existencias. - Inventarios. - Recuentos físicos. - Ficha de seguridad de los productos. Sistemas de gestión del almacén: - Sistemas de ordenación, clasificación, transporte y almacenamiento de productos químicos y farmacéuticos. - Aspectos administrativos en el movimiento de productos y materiales. - Documentos asociados al movimiento de productos y materiales. - Utilización a nivel de usuario elemental de las aplicaciones informáticas en el control de almacén. - Características de los paquetes informáticos. - Las nuevas tecnologías informáticas y el almacenamiento. - La teleinformática aplicada al almacenamiento. - Archivo de documentos. Seguridad en el almacén - Características de seguridad en apilamientos. - Materiales y equipos de seguridad en almacenes. - Señalizaciones y medidas de seguridad en almacenes. - Plan de emergencia. Fichas de seguridad relacionadas.		

Módulo profesional 03	Operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en procesos	Duración: 165 horas
Asociado a	UC1312_1: Realizar operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en los procesos de la industria química y afines.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Caracterizar diversos materiales de laboratorio y productos químicos relacionándolo con sus usos.	- Diferenciar, mediante su denominación habitual y esquema o representación gráfica, los materiales de vidrio, corcho, caucho y metálicos, relacionándolo con la función que desempeñan. - Identificar sustancias simples y compuestos químicos, con la ayuda de sistemas de marcaje de recipiente o con documentos sobre especificaciones técnicas, mediante la observación y comparación con sus propiedades. - Resolver ejercicios de formulación básica y nomenclatura de compuestos químicos utilizando las reglas internacionales. - Relacionar la estructura de la materia con las propiedades fisicoquímicas. - Clasificar distintos compuestos químicos atendiendo al grupo funcional, estado físico, riesgos que comporten su manipulación y toxicidad. - Analizar las fichas de seguridad de cada producto, identificando las actuaciones a seguir y los medios de protección necesarios para proceder en caso de un derrame o fuga fortuita.	
Aplicar técnicas de separación y reducción de tamaño utilizando el método correspondiente.	- Describir los equipos, aparatos y material de laboratorio que se emplean en cada operación. - Reconocer discrepancias y proceder a informar de las mismas. - En una realización práctica se tiene en cuenta: • La correcta manipulación de material de partida. • La preparación del equipo. • La normas de uso. • El control de pérdidas. • El orden y la limpieza. • La identificación del material obtenido. • El registro de resultados.	
Elaborar preparaciones de formas sólidas, semisólidas o líquidas manejando material y equipos del laboratorio.	- Identificar las características de los constituyentes de una mezcla. - Efectuar operaciones de pesada y de medición de volúmenes, observando las unidades de medida, la tara de los recipientes y la correcta identificación del material pesado o medido. - Seguir las instrucciones escritas de preparación de las formulaciones según el producto. - Identificar los productos obtenidos según procedimiento aprobado. - Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.	
Preparar diferentes tipos de disoluciones de concentración determinada siguiendo el procedimiento de trabajo establecido.	- Seguir ordenada y exactamente todos los pasos del procedimiento de trabajo, tras una lectura previa detenida y comprensiva del mismo, para realizar el trabajo con la máxima eficiencia. - Aplicar reglas de orden y limpieza en las diferentes etapas de preparación de la las disoluciones. - Identificar los materiales y productos que se van a utilizar para obtener la disolución. - Efectuar la preparación de la disolución midiendo masas y volúmenes predeterminados. - Seguir correctamente los pasos para la obtención de diluciones a partir de un disolución madre.	
Aplicar los procedimientos de determinación sencilla de variables utilizando normas escritas.	- Interpretar el procedimiento que se debe seguir, identificando las operaciones que hay que efectuar y relacionándolas con el parámetro a determinar. - Comprobar que el equipo se encuentra listo y en condiciones de seguridad para ser usado en la determinación. - Efectuar las medidas con los medios, precauciones, instrumental y procedimientos establecidos y con la frecuencia prescrita. - Describir los sistemas de registro de los valores o parámetros medidos.	
Contenidos		
Conceptos básicos: - Formulación básica. - Nomenclatura de los compuestos químicos más importantes. - Reglas generales de la IUPAC. - Características de los productos químicos más usuales. - Clasificación de compuestos químicos. - Propiedades de los productos químicos. - Reactividad de los compuestos químicos. - Concepto de grupo funcional. - Incompatibilidad entre materiales y productos químicos. - Técnicas empleadas y procedimientos experimentales. - Propiedades de la materia y de los materiales. Medidas de masa y de volumen: - Métodos de medida y unidades. - Materiales y equipos utilizados. - Realización de medidas de masa y de volumen de sustancias químicas en diferentes estados de agregación utilizando material volumétrico aforado y balanzas de precisión. - Concepto de tara, peso bruto, peso neto, estabilización, registro de la pesada.		

Módulo profesional 03	Operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en procesos	Duración: 165 horas
Asociado a	UC1312_1: Realizar operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en los procesos de la industria química y afines.	
Contenidos		
Técnicas de ensayo y análisis sencillos: - Técnicas generales de manipulación de materias y materiales en el laboratorio. - Conceptos generales de análisis volumétrico. - Indicadores. - Conceptos básicos de técnicas instrumentales. - Instrumentos y aparatos que miden las propiedades físicas, fisicoquímicas y químicas. - Procedimientos de realización. - Unidades de parámetros. Sistemas dispersos: - Disoluciones. - Formas de expresar y calcular la concentración de disoluciones. - Procesos de preparación. - Etiquetado de disoluciones. Operaciones, principios y equipos utilizados: - Fundamentos físicoquímicos, equipos, técnicas, procedimientos normalizados de operación y ejecución de operaciones auxiliares en procesos: • Mezclas. • Emulsiones. • Sedimentación. • Decantación. • Filtración. • Centrifugación. • Disgregación. • Molienda. • Tamizado. • Lixiviación. • Extracción. • Adsorción. • Absorción. • Destilación. • Cristalización. - Materiales empleados como envases y recipientes. Seguridad - Aspectos básicos de riesgo químico - Riesgos asociados a los productos: • Riesgos de productos químicos: Ácidos. Bases. Disolventes. Productos inflamables. Productos explosivos. Metales pesados. Productos contaminantes. • Precauciones frente a corrosión, contaminación y derrames. • Evaluación del riesgo químico: Límite de toxicidad. Inflamabilidad. Tiempo de exposición. Valores de referencia. Dosis máxima permitida. • Formas de intoxicación: Ingestión. Cutánea. Ocular. Respiratoria. Sensibilización. • Protección colectiva en el laboratorio. • Reactividad química y tabla de interreactividad. • Mapa de riesgos. - Normas generales de Seguridad, salud laboral y ambiental. • Medios de protección personal: Clasificación. Características. Homologación. Legislación. • Pictogramas de peligrosidad. • Códigos de colores, numeración de tuberías y anagramas. • Frases de riesgo. • Frases de precaución. • Normas de seguridad. • Manual de seguridad. • Dispositivos de seguridad: Sistemas de protección en máquinas. Sistemas de protección en herramientas. - Fichas de seguridad relacionadas.		

Módulo profesional	Formación en Centros de Trabajo (FCT)	Duración: 120 h
Asociado a	TRANSVERSAL	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Actuar de forma responsable, integrándose en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.	- Cumplir con las tareas asignadas en orden de prioridad y finalizando el trabajo en un tiempo razonable siguiendo criterios de productividad, seguridad y calidad. - Demostrar una actitud de respeto a las personas, a los procedimientos y a las normas establecidas analizando las repercusiones de su actitud en el puesto de trabajo. - Demostrar un buen hacer profesional siguiendo las indicaciones del encargado, mostrando un interés en la tarea y en el resultado consiguiendo una actitud de constante mejora personal y profesional. - Trabajar en equipo manteniendo una actitud constante de vigilancia y previsión de las necesidades de los compañeros. - Transmitir información de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.	
Actuar conforme a las normas de prevención y riesgos laborales de la empresa, identificando factores y situaciones de riesgo.	- Observar las normas de seguridad en el manejo de máquinas convencionales, herramienta eléctrica y manual sin que máquinas, elementos montados, personas o elementos arquitectónicos sufran daños. - Participar de forma activa en los simulacros de incendios, evacuación y salvamentos realizados en la empresa consiguiendo desempeñar la tarea específica que le ha sido asignada. - Respetar el plan de seguridad de la empresa, acatando las señalizaciones de seguridad en las máquinas e instalaciones. - Emplear los útiles de protección personal establecidos para las distintas operaciones realizando un uso adecuado de los mismos.	
Identificar los diferentes equipos y productos de limpieza necesarios para eliminar la suciedad en materiales, instrumentos, equipos y áreas de laboratorios e industrias químicas, sus características, funcionalidades y potencialidades en su uso en función de los protocolos establecidos y siguiendo las instrucciones correspondientes de su inmediato superior.	- Caracterizar las fuentes de suciedad existentes en las áreas y materiales o equipos de acuerdo con su posible limpieza. - Seleccionar el producto de limpieza según la naturaleza de la suciedad y/o equipo a limpiar. - Comprobar que los productos, equipos de limpieza y los contenedores necesarios para la eliminación de los residuos se encuentran en el lugar y condiciones adecuadas. - Utilizar la ropa de trabajo y los equipos de protección adecuados al tipo de productos que se manipulen.	
Desarrollar actividades de limpieza específicas en función de los tipos de urgencia, y riesgo para las personas, equipos e instalaciones según los protocolos establecidos, adoptando las medidas de higiene y prevención precisas para las distintas situaciones de trabajo.	- Realizar la limpieza de las áreas de laboratorios e industrias químicas, equipos y materiales siguiendo la frecuencia definida en lo reglamentado en cada caso. - Diferenciar la actuación urgente, ante una incidencia imprevista, frente a los planes de limpieza previamente establecidos. - Aplicar criterios de organización adecuados para que los equipos y útiles de limpieza no obstaculicen los lugares de paso de personas y máquinas. - Utilizar materiales y equipos específicos para eliminar vertidos accidentales que puedan ocasionar riesgos para las personas, equipos e instalaciones. - Cumplimentar los registros establecidos respecto a las actividades realizadas y al inventario de material.	
Aplicar medidas de prevención ambientales utilizando los distintos recipientes de recogida de residuos en función de los diferentes deshechos a eliminar siguiendo la normativa.	- Diferenciar la naturaleza de los residuos asociándolos con el contenedor adecuado y su sistema de eliminación. - Comprobar el estado y situación de los contenedores para evitar fugas y derrames incontrolados. - Comunicar al responsable de la gestión ambiental la necesidad de retirar los residuos que se eliminan a través de un gestor autorizado.	
Aplicar pautas definidas para recepcionar los materiales (reactivos, productos químicos, de acondicionamiento y generales) suministrados por los proveedores, cumplimentando los registros previstos y realizando operaciones de identificación y etiquetado de los mismos con la seguridad requerida.	- Identificar los productos a recepcionar según su estado físico, presentación y requisitos de almacenamiento. - Comprobar que las materias recepcionadas son las correspondientes al pedido realizado con anterioridad, tanto en cantidad como en calidad. - Informar de las desviaciones detectadas en el estado de los materiales y recipientes recepcionados, y de las posibilidades de almacenamiento existentes. - Cumplimentar los registros previa comprobación de coincidencia de lo solicitado con la documentación del transportista - Realizar las operaciones de etiquetado de los materiales recibidos siguiendo indicaciones.	
Clasificar materiales, productos químicos y otros, siguiendo criterios de clasificación y de orden, realizando las comprobaciones rutinarias de seguridad del almacén y mercancías siguiendo el procedimiento establecido.	- Identificar la ubicación correspondiente a cada clase de material recibido siguiendo indicaciones. - Comprobar que la ubicación está disponible, es adecuada con la naturaleza de los productos y la rotación prevista. - Realizar el almacenamiento de los materiales recibidos en los lugares establecidos. - Realizar las comprobaciones rutinarias de seguridad del almacén de productos químicos y otros con la periodicidad establecida comunicando cualquier anomalía.	

Módulo profesional	Formación en Centros de Trabajo (FCT)	Duración: 120 h
Asociado a	TRANSVERSAL	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Preparar pedidos, previa preparación de los mismos, según las indicaciones definidas, utilizando los medios adecuados para evitar riesgos para las personas, mercancías, instalaciones y equipos.	- Realizar las operaciones de preparación de cargas conforme a las indicaciones del pedido, utilizando los medios adecuados para evitar riesgos para las personas, mercancías e instalaciones y equipos. - Cumplimentar el registro donde se exprese el material que sale del almacén, informando de las necesidades de reposición. - Comprobar que el pedido solicitado se queda, hasta su entrega, en el lugar y condiciones adecuadas. - Verificar que la mercancía preparada coincide con las referencias del pedido.	
Desarrollar operaciones auxiliares sencillas de los procesos de la industria química manejando equipos o útiles adecuados a las diferentes situaciones.	- Realizar operaciones básicas para el tratamiento de materias: molienda, tamizado, precipitación, filtración, decantación, evaporación y secado. - Utilizar equipos de operaciones básicas de preparación rutinaria de materias siguiendo indicaciones. - Tratar y eliminar los residuos generados siguiendo normas de seguridad y ambientales. - Anotar los trabajos en el soporte correspondiente.	

4. Organización académica y distribución horaria

Familia profesional: QUÍMICA			
Perfil Profesional: OPERACIONES AUXILIARES EN INDUSTRIAS QUÍMICAS			Código: QUII01
Módulos profesionales			
Clave	Denominación	Horas semanales	Horas anuales
01	Operaciones de limpieza y mantenimiento básico	3	110
02	Operaciones de almacenaje de productos químicos y relacionados	5	130
03	Operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en procesos	6	165
FCT	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO		120

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales

MÓDULO PROFESIONAL		ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
Clave	Denominación		
01	Operaciones de limpieza y mantenimiento básico	Laboratorio	Profesores Técnicos de Formación Profesional
02	Operaciones de almacenaje de productos químicos y relacionados		
03	Operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en procesos		

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades

MÓDULO PROFESIONAL		REQUISITOS
Clave	Denominación	
01	Operaciones de limpieza y mantenimiento básico	1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes: <u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional. <u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional. <u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional. 2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en un futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.
02	Operaciones de almacenaje de productos químicos y relacionados	
03	Operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en procesos	

7. Requisitos de espacios e instalaciones

Denominación del espacio formativo	Superficie (m ² para 20 alumnos)
Aula polivalente	60
Taller de química	90

ANEXO 3

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
SERVICIOS DE LIMPIEZA GENERAL Y EMPLEO DOMÉSTICO**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	SERVICIOS DE LIMPIEZA GENERAL Y EMPLEO DOMÉSTICO		Código: SSCI01
Familia profesional	SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD		
Cualificaciones asociadas al Programa	Completa: SSC413_1: Empleo doméstico. Incompleta: SSC319_1: Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales.		
Competencia general	Realizar las tareas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario en viviendas, edificios y locales, elaborar alimentos y realizar las tareas de lavado, planchado, cosido básico manual y preparado de camas, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales y de seguridad y salud, y seleccionando y empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos necesarios para: garantizar la adecuada higienización, conservación y mantenimiento de las superficies; y permitir la disponibilidad de uso de las camas, la ropa de hogar, las prendas de vestir y el consumo de alimentos.		
Unidades de Competencia	De la cualificación SSC413_1 : 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. De la cualificación SSC319_1 : UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales. UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir. UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.		
Entorno profesional	Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional, tanto por cuenta propia como ajena en el ámbito público y privado, en el sector del empleo doméstico y de la limpieza e higienización de domicilios particulares y de toda clase de edificios, locales, centros o instituciones, públicos o privados, industrias, elementos de transporte, máquinas, espacios e instalaciones, soportes publicitarios y mobiliario urbano. Sectores productivos: Se ubica en el sector doméstico en las siguientes actividades productivas: limpieza y mantenimiento del domicilio, lavado, planchado, cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, preparación de camas y compra y elaboración básica de alimentos. Se ubica en el ámbito público y privado, en diferentes centros e instalaciones y sus respectivos equipamientos desarrollando funciones de limpieza. Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Empleado/a de hogar. Limpiador/a. Limpiador/a doméstico/a. Limpiador/a de cristales. Cocinero/a doméstico/a. Planchador/a doméstico/a. Peón especialista de limpieza. Especialista de limpieza.		
Formación Asociada: Módulos profesionales	MP01: Limpieza y tratamiento de superficies. MP02: Limpieza y tratamiento de mobiliario. MP03: Cocina doméstica. MP04: Operaciones sobre textiles en el hogar.		
Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación	Unidad de Competencia (Código y denominación)	Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación (Código y denominación)	
	UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.	MP01: Limpieza y tratamiento de superficies. MP02: Limpieza y tratamiento de mobiliario.	
	UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.	MP03: Cocina doméstica.	
	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.	MP04: Operaciones sobre textiles en el hogar.	
	UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales. UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.	MP01: Limpieza y tratamiento de superficies.	
	UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.	MP02: Limpieza y tratamiento de mobiliario.	

2. UNIDADES DE COMPETENCIA

UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.	
Realizaciones profesionales	Criterios de realización
Llevar a cabo la limpieza del mobiliario y de los objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, empleando los útiles y productos necesarios para alcanzar los resultados esperados, teniendo en cuenta los aspectos que condicionan la actuación.	- La presencia de personas en el espacio a limpiar se valora como condicionante de la limpieza para adecuar cualquier actuación a desarrollar a esta situación. - Las ventanas se abren durante el tiempo indispensable para garantizar la regeneración del aire interior del inmueble. - Los residuos del mobiliario a limpiar se recogen, identificando su tipología, para realizar su retirada selectiva. - Los útiles, productos y tratamiento se aplican seleccionándolos en función de las características del mobiliario y de los objetos para efectuar las operaciones de limpieza, sin alterar ni afectar las cualidades iniciales. - La limpieza del mobiliario y de los objetos se verifica, valorando su ejecución, para comprobar el efecto y consecuencias previstas. - El consumo equilibrado de agua y energía se realiza de forma responsable, minimizando su consumo, para optimizar la utilización de las mismas. - Los riesgos laborales derivados de la intervención se previenen, considerando principalmente lo referente a productos tóxicos, riesgos ergonómicos y caídas, para garantizar la salud y seguridad de la persona profesional.
Realizar la limpieza de las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, seleccionando los útiles, productos y procedimientos a emplear, acordes al material constituyente, para garantizar tanto la eliminación de residuos y manchas como la higienización.	- Las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras se examinan para organizar la actuación a seguir considerando sus materiales constituyentes, garantizando la limpieza y conservación de los mismos. - El mobiliario, en su caso, se desplaza previniendo los riesgos derivados de la tarea, para facilitar el acceso a los espacios previstos de limpieza y recolocándolo en su ubicación al finalizar, respetando la distribución inicial. - Los útiles y/o pequeños electrodomésticos y productos para realizar las tareas de limpieza de la vivienda se eligen, en función de la acción requerida, para garantizar el acabado deseado. - Las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, en su caso, se barren, se aspiran, se pasa la mopa y/o se friegan, utilizando los útiles, productos, técnicas y procedimientos precisos para garantizar la calidad y eficacia de la intervención. - Las posteriores intervenciones se ejecutan siguiendo la frecuencia establecida para lograr el mantenimiento de la limpieza. - El agua y energía se consumen de forma responsable y equilibrada para optimizar la utilización de las mismas, favoreciendo el respeto al medio ambiente. - La legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales se respeta, velando fundamentalmente en lo referente a tóxicos, riesgos ergonómicos y caídas, para garantizar la salud y seguridad de la persona profesional.
Efectuar la limpieza de los cristales de las ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), en su caso, para lograr la retirada de suciedad, utilizando los útiles y productos pertinentes, y evitando los riesgos derivados de la acción.	- El entorno a limpiar se observa identificando y previniendo los posibles riesgos para garantizar una actuación segura. - La superficie a limpiar se reconoce teniendo en cuenta sus características, composición y ubicación, así como el tipo de suciedad, para decidir el tipo de actuación a seguir. - Los cristales y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), en su caso, se limpian utilizando el útil y el producto para conseguir el resultado esperado. - Los cristales y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas) se revisan tras la ejecución del trabajo para comprobar los resultados obtenidos, eliminando los posibles errores o restos de suciedad. - El uso del agua y energía se realiza de forma responsable, minimizándolo, para contribuir a la conservación del medio ambiente.
Contexto profesional	
Medios de producción: Útiles sencillos y pequeños electrodomésticos. Productos de limpieza doméstica. Guantes. Principales productos y resultados del trabajo: Limpieza de mobiliario y de objetos ubicados en el interior de domicilios particulares. Limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras. Limpieza de ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas). Información utilizada o generada: Descripción de procedimientos de limpieza. Manual de pequeños electrodomésticos. Etiquetado de productos de limpieza y desinfección. Normativa sobre riesgos laborales.	

UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Realizar la compra de alimentos y productos para surtir y reponer la despensa, de acuerdo a un presupuesto establecido, observando las fechas de caducidad.	- Las existencias de la despensa se identifican para detectar las necesidades de las mismas, verificando las fechas de caducidad de los productos almacenados. - La compra de los productos se realiza conforme a la lista dada para garantizar las existencias, verificando la fecha de caducidad de lo que se adquiere. - Los productos se transportan para su posterior almacenaje, garantizando la integridad de los mismos. - La legislación vigente en materia de riesgos laborales se respeta, velando fundamentalmente en lo referente a manipulación de cargas y riesgos ergonómicos, para garantizar la salud y seguridad de la persona profesional.
Organizar, manipular y almacenar los productos adquiridos en los espacios habilitados para preservar la conservación de los mismos, manteniendo la higiene en todo el proceso.	- La compra se clasifica para su almacenaje o manipulación, en función de las características del producto, cumpliendo con la normativa vigente en materia de seguridad e higiene. - Las manos, los utensilios y las superficies a utilizar se limpian extremando las medidas de higiene y desinfección para evitar riesgos en la salud. - Los productos que requieren unas medidas de refrigeración y congelación para su conservación se atienden con prioridad, garantizando el mantenimiento de sus propiedades. - Los productos que necesiten una manipulación se preparan para su almacenaje, garantizando su conservación y respetando lo establecido en la normativa vigente al respecto. - Los productos restantes se colocan en los lugares destinados a tal fin para su posterior utilización estableciendo un orden, respetando las fechas de caducidad.
Cocinar los alimentos para su consumo posterior, en función de la planificación, respetando los tiempos de preparación y normas de conservación.	- Los ingredientes y productos a utilizar se eligen, en función de la planificación establecida, para adecuarse a las preferencias y necesidades de nutrición de los comensales, favoreciendo una alimentación equilibrada. - Los utensilios para la elaboración de la comida se seleccionan dependiendo de los alimentos a cocinar, preparándolos para su posterior utilización y manteniendo la higiene de los mismos. - Los alimentos se preparan en función del proceso de elaboración para permitir su posterior cocinado o consumo. - Los alimentos se cocinan siguiendo procedimientos acordes a los mismos para permitir su consumo posterior, respetando los tiempos de preparación y temperaturas. - La comida ya elaborada se presenta y se reserva para su consumo, garantizando las condiciones de conservación. - Los utensilios y elementos se emplean, siguiendo la normativa vigente, para prevenir cualquier tipo de accidente.
Proceder a la limpieza de la vajilla, utensilios, electrodomésticos y superficies utilizadas tras el proceso de elaboración y consumo de alimentos para mantener la cocina en condiciones higiénicas saludables, reordenando el espacio y sus elementos.	- 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. - 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. - Los residuos generados se clasifican para su posterior depósito en los contenedores habilitados a tal fin, favoreciendo el reciclaje de los mismos. - 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. - 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. - Las superficies se limpian para su uso futuro garantizando su higienización. - El espacio de la cocina se organiza para permitir su posterior uso, verificando su orden y limpieza.
<i>Contexto profesional</i>	
Medios de producción: Alimentos. Recetarios. Electrodomésticos, accesorios y útiles de cocina. Productos de limpieza.	
Principales productos y resultados del trabajo: Compra y almacenaje de alimentos y productos. Alimentos preparados, presentados y conservados. Cocina y menaje limpios, desinfectados y colocados. Despensa organizada y limpia.	
Información utilizada o generada: Folletos publicitarios. Recetarios. Manual de manipulación de alimentos. Manual de instrucciones de electrodomésticos. Etiquetaje de productos y alimentos. Normativa sobre riesgos laborales.	

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.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Efectuar el proceso de lavado y secado de la ropa de hogar (sábanas, toallas, cortinas, entre otras) y prendas de vestir, evitando su deterioro, para lograr su limpieza y permitir su posterior utilización.	- La ropa sucia, de hogar y de vestir, se recoge de las distintas dependencias siguiendo las instrucciones indicadas previamente, previniendo los riesgos asociados a la tarea, para su posterior clasificación. - La ropa se clasifica en función del tipo de tejido y el color verificando las etiquetas para evitar deterioros, garantizando la conservación de las prendas. - Las manchas de la ropa se valoran para determinar el grado de suciedad, aplicando el producto y el tratamiento requerido a cada mancha. - 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. - Los productos y el programa de la máquina se determinan, en función de la ropa seleccionada y la suciedad a eliminar, para garantizar su limpieza y conservación. - 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. - 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. - 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. - 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.
Realizar el planchado de la ropa para garantizar su higiene, conservación y estética efectuando su posterior distribución.	- Las manos se limpian previamente a la manipulación de la ropa, evitando ensuciarla, para mantener su estado de limpieza. - La ropa que no requiere planchado se dobla y, en su caso, se prepara para guardarla en el lugar previsto, velando por el mantenimiento del orden del armario o mobiliario destinado al efecto. - La mesa de planchado, la plancha y, en su caso, los productos de planchado se preparan considerando la altura adecuada a la persona y empleando un taburete, colocando un pie más alto que el otro y alternando los mismos, para proteger la espalda y evitar lesiones. - La etiqueta se valora para manipular la prenda conforme a las indicaciones del fabricante garantizando su observancia. - 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. - La ropa planchada se distribuye y coloca en los armarios o mobiliario destinado al efecto garantizando el mantenimiento del orden para permitir su posterior utilización, previniendo los riesgos derivados de la manipulación de carga y altura.
Realizar el cosido básico manual de la ropa, utilizando los útiles y técnicas acordes al tejido y a la necesidad que presentan las prendas, para garantizar su reparación y aspecto apropiados.	- La ropa de cama y las prendas de vestir se examinan periódicamente para verificar su estado, detectando pequeños agujeros y desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren. - Los útiles y las técnicas a aplicar se deciden en función del tipo de tejido y de la necesidad requerida, para garantizar su reparación y aspecto apropiados. - Las útiles usados se guardan de forma ordenada en el lugar previsto para mantener organizado el costurero o similar.
Preparar las camas para permitir su utilización, contribuyendo al descanso, limpieza y orden.	- La ropa de cama se retira para lograr la aireación, evitando que se ensucie, o, en caso necesario, se sustituye por otra limpia. - La ropa de cama y complementos se coloca siguiendo el orden establecido para favorecer el descanso, verificando que quede estirada, sin arrugas y con las esquinas bien hechas. - La ropa de cama se renueva en el tiempo establecido previamente para garantizar la higiene, previniendo los riesgos derivados de la actuación. - El colchón se le da la vuelta en el tiempo y forma establecido para evitar que se deforme, manteniendo sus propiedades. - La cama, el colchón y la ropa se manipulan, previniendo los posibles riesgos derivados de la actuación, para preservar la salud e higiene en el trabajo.
<i>Contexto profesional</i>	
Medios de producción: Ropa de hogar y prendas de vestir. Electrodomésticos y accesorios para tratamiento de ropa. Productos de limpieza de ropa. Etiquetaje y pictogramas. Costurero y accesorios. Principales productos y resultados del trabajo: Ropa de hogar y prendas de vestir limpia, planchada, cosida en su caso, de forma básica y manual, y colocada. Camas vestidas y, previamente, ventiladas. Información utilizada o generada: Etiquetaje de ropa y productos. Manuales de instrucciones de los electrodomésticos. Normativa sobre riesgos laborales.	

UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Seleccionar las tareas de limpieza vinculadas a los distintos tipos de intervención tras la observación del centro de trabajo, para adecuarlas a las características del entorno y contemplando los riesgos derivados de la actuación.	- La identificación del entorno se lleva a cabo considerando las características y dificultades que evidencia el centro de trabajo a limpiar, para decidir la forma de actuar. - La suciedad y residuos se describen señalando su diversidad, para justificar los tipos de limpieza a efectuar en cada caso. - La intervención se planifica atendiendo a la periodicidad establecida, para cumplir los requerimientos del cliente. - Los riesgos de la aplicación de la limpieza se identifican para realizar la actuación de limpieza minimizando y/o eliminando los mismos garantizando la utilización de los equipos de protección individual, en su caso. - La eliminación de los residuos (cartones, plásticos, entre otros) se realiza atendiendo la recogida selectiva de basuras para atender a la normativa de protección medioambiental.
Detectar las posibles actuaciones acordes a las superficies a tratar, seleccionando útiles y procedimientos para conseguir su limpieza y desinfección, teniendo en cuenta los aspectos condicionantes para su actuación.	- Los materiales que conforman los suelos, paramentos y techos se identifican por parte del profesional determinando las características y peculiaridades, para justificar el tipo de intervención que exige la retirada y limpieza de la suciedad y la técnica a emplear en cada uno de los casos. - Los útiles manuales o electromecánicos de fácil manejo se seleccionan en función del tipo de superficie y de la técnica elegida, para conseguir su limpieza. - Los productos de limpieza se identifican según su utilidad y especificidad, para aplicarlas sobre diferentes superficies garantizando el nivel de concentración indicado por el fabricante. - Las instrucciones de uso y dosificación, recomendadas por el fabricante, se tienen en cuenta para asegurar su eficacia y garantizar los principios de seguridad. - La actuación se determina en función del posible tránsito de personas en el área de trabajo, eligiendo las técnicas y medios acordes con esa circunstancia. - La organización del proceso de limpieza se realiza secuenciando las acciones de forma que permitan la retirada de suciedad y residuos, para garantizar la eficacia y calidad de la intervención. - Los procedimientos para limpiar y sus técnicas asociadas se proponen adecuando el tratamiento a las características de las superficies, para garantizar la limpieza y desinfección.
Identificar la ubicación previa de los enseres, así como de puertas, ventanas o aberturas disponibles actuando conforme a los mismos, para realizar la ventilación del espacio.	- La ventilación se efectúa atendiendo a los posibles protocolos de seguridad de las instalaciones en cuanto a la apertura de puertas y ventanas, para garantizar el respeto a las normas establecidas. - Las ventanas, o aberturas similares, se abren para regenerar el aire del entorno de trabajo durante el tiempo indispensable para ventilar el espacio en el que se ubiquen. - Las puertas, ventanas y aberturas similares se cierran tras la ventilación del espacio, comprobando la ejecución del cierre conforme a las normas de seguridad del centro de trabajo. - Los objetos que interfieren la labor se desplazan para facilitar la tarea, garantizando su seguridad. - Los objetos desplazados se reponen en su lugar, asegurando su recolocación en su ubicación original para respetar la disposición inicial.
Ejecutar la limpieza de suelos, paredes y techos corroborando la retirada de suciedad y residuos, para garantizar la eficacia y calidad de la intervención.	- La realización de la secuencia de acciones de limpieza se verifica asegurando la prelación de los procesos realizados, para garantizar la eficacia y calidad de la intervención. - La eliminación de los residuos de los productos tóxicos utilizados se realiza atendiendo a la normativa de protección medioambiental, para evitar posibles elementos que favorezcan la contaminación. - El consumo equilibrado de agua y energía se realiza de forma responsable, minimizando su consumo para optimizar la utilización de las mismas. - La observación del entorno limpio se lleva a cabo evidenciando la ausencia de restos de suciedad, para cumplir con los requerimientos de la acción. - La subsanación del defecto detectado se efectúa observando el cumplimiento de la tarea de rectificación, para completar el proceso.
<i>Contexto profesional</i>	
Medios de producción: Productos químicos. Herramientas y útiles sencillos.	
Principales productos y resultados del trabajo: Limpieza, higienización y desinfección de suelos, paredes y techos de edificios y locales.	
Información utilizada o generada: Etiquetado de productos químicos. Catálogo de medios de protección individual. Documentación de procedimientos de limpieza.	

UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Seleccionar el tratamiento a aplicar en función del tipo de mobiliario que se encuentra en el espacio a intervenir, empleando los útiles y productos necesarios y observando los aspectos que condicionan la actuación para alcanzar los resultados esperados.	- Las propiedades del tipo de mobiliario se identifican determinando sus características referidas al material, o materiales, que lo componen para diferenciar el tratamiento a aplicar. - Los residuos sólidos, situados encima del mobiliario a limpiar se retiran, evitando mover o recolocar cualquier otro objeto y/o material situado en los muebles, para respetar la ubicación y disposición de cuanto ahí hubiera. - La presencia de personas en el espacio a limpiar se valora como aspectos condicionantes de la actuación que interfieren la acción de limpiar. - El tratamiento, útiles y productos se aplican seleccionándolos en función de las características del mobiliario, para efectuar las operaciones de limpieza sin alterar, ni afectar las cualidades del mobiliario. - La limpieza del mobiliario se verifica comprobando su ejecución, para asegurar el efecto y consecuencia de la operación. - La eliminación de los residuos de los productos tóxicos utilizados se realiza atendiendo a la normativa de protección medioambiental, para evitar posibles elementos que favorezcan la contaminación. - El consumo equilibrado de agua y energía se realiza de forma responsable, minimizando su consumo para optimizar la utilización de las mismas.
Eliminar los residuos situados en las papeleras comprobando su total vaciado para facilitar su ulterior utilización.	- El tipo de papeleras y los residuos que contiene, se observan, asegurando el reconocimiento por parte del profesional, para facilitar la selección del procedimiento a emplear para su vaciado y/o limpieza. - El contenido de la papeleras se vuelca, o se extrae la bolsa, asegurando su completo vaciado para su utilización posterior. - La bolsa de basura se renueva, en el caso de que fuera necesario, verificando que no sufre roturas o que en ella permanece algún residuo pegado a la misma. - La papeleras se limpia extrayendo posibles residuos adheridos, para garantizar su higiene y disponibilidad posterior.
Higienizar y/o desinfectar los aseos aplicando técnicas y productos de limpieza, para garantizar el resultado.	- Los residuos situados en las papeleras o encima de los lavabos se retiran para aplicar los productos desinfectantes, permitiendo que actúen durante el tiempo que cada fabricante determina. - Los espejos, accesorios, azulejos o paramentos del aseo se limpian, siguiendo la técnica más apropiada a cada superficie para lograr la desinfección. - Los sanitarios se limpian e higienizan para disponerlos conforme a las prescripciones de la higiene. - Los útiles de limpieza se utilizan de forma exclusiva y única para cada tipo de sanitarios, garantizando su higienización. - Los dispensadores de papel higiénico, papel de manos, jabón u otros se revisan comprobando su disponibilidad para, en su caso, reponer el material. - El suelo del aseo se friega determinando el tipo al que pertenece, aplicando el producto apropiado para su higiene, desinfección y conservación. - La intervención en los aseos se finaliza verificando la pulcritud, higiene y desinfección, para garantizar su utilización en condiciones de limpieza y cumplimentando las hojas de registro de tareas, en su caso. - La eliminación de los residuos de los productos tóxicos utilizados se realiza atendiendo a la normativa de protección medioambiental, para evitar posibles elementos que favorezcan la contaminación. - El consumo equilibrado de agua y energía se realiza de forma responsable, minimizando su consumo para optimizar la utilización de las mismas.
<i>Contexto profesional</i>	
Medios de producción: Herramientas y útiles sencillos. Medios de protección personal. Productos químicos. Principales productos y resultados del trabajo: Higienización y desinfección de aseos. Limpieza de mobiliario interior. Información utilizada o generada: Documentación de procedimientos de limpieza. Catálogo de productos químicos de limpieza y desinfección. Documentación Equipos de protección individual.	

UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Preparar la superficie acristalada y el espacio para realizar la limpieza de cristales determinando los productos, útiles y máquinas para la misma.	- Las actividades que presentan especiales condiciones de riesgo desde el punto de vista de la altura se atienden para reducir los riesgos derivados de las mismas valorando la organización del trabajo como circunstancia coadyuvante. - La superficie a limpiar se observa para determinar el procedimiento a utilizar valorando su composición y características, dificultad de ejecución y riesgo del entorno. - Los productos, máquinas y útiles a aplicar se seleccionan en función del tipo de superficie a limpiar para lograr una posterior limpieza eficaz. - El mobiliario ubicado en el interior del espacio que impida la actuación de limpieza de cristales se retira garantizando su posterior reubicación para evitar su deterioro. - La herramienta para eliminar restos de pintura y residuos se emplea, en caso de que la superficie lo requiera, para liberar el cristal de suciedad adherida garantizando su transparencia.
Emplear los útiles, máquinas, accesorios y productos de limpieza siguiendo las recomendaciones del fabricante, para garantizar la mayor eficacia y mantenimiento de los mismos.	- Los útiles, máquinas y accesorios se emplean conforme a las recomendaciones del fabricante, para garantizar la eficacia en su utilización y la duración prevista. - Los productos se emplean siguiendo las dosis recomendadas por el fabricante, para evitar cualquier riesgo derivado de su utilización. - Los útiles, máquinas y accesorios de limpieza de cristales se mantienen y conservan para garantizar su utilización ulterior, verificando su estado de disponibilidad. - Los útiles, máquinas, accesorios y productos de limpieza de cristales se guardan y almacenan en lugares adecuados a sus características, garantizando su realización de acuerdo a la normativa vigente. - La eliminación de los residuos de los productos tóxicos utilizados se realiza atendiendo a la normativa de protección medioambiental, para evitar posibles elementos que favorezcan la contaminación. - El consumo equilibrado de agua y energía se realiza de forma responsable, minimizando su consumo para optimizar la utilización de las mismas.
Seleccionar el procedimiento y ejecutar la limpieza de cristales empleando útiles y productos para alcanzar los resultados previstos.	- El marco del cristal se revisa y, en su caso, se actúa para eliminar la suciedad garantizando su pulcritud. - El cristal se humedece previamente para eliminar la suciedad adherida, seleccionando y empleando útiles acordes a la superficie. - El secado del cristal se efectúa con la herramienta prevista para evitar que queden restos de residuos o rayas en el cristal, siguiendo criterios de transparencia. - Los líquidos sobrantes se recogen empleando útiles, para evitar manchar el resto del mobiliario o el suelo. - Los equipos de protección individual se utilizan, en todo momento, conforme a la normativa de seguridad y salud para evitar cualquier riesgo de accidente de los trabajadores.
<i>Contexto profesional</i>	
Medios de producción: Productos químicos. Maquinaria de limpieza de cristales, accesorios. Herramientas y útiles. Equipos de protección. Principales productos y resultados del trabajo: Limpieza de cristales o superficies acristaladas de edificios y locales. Mantenimiento y conservación de máquinas. Información utilizada o generada: Manuales de equipos de protección individual. Información especializada de productos químicos. Manual de riesgos laborales específicos. Documentación relativa a las máquinas, su mantenimiento y conservación.	

3. MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo profesional 01	Limpieza y tratamiento de superficies.	Duración: 110 horas
Asociado a	UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular. UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales. UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Definir y establecer las tareas de limpieza vinculadas a los tipos de intervención apreciando el valor de la higiene y reconociendo los riesgos derivados de la actuación, para ajustarla al centro de trabajo.	- Describir los tipos de residuos y basuras que se generan y acumulan en los paramentos, suelos y techos a limpiar, asociándolos a los tipos de suciedad, y relacionándolos con su retirada y clasificación en la recogida selectiva de basuras. - Describir las consecuencias del consumo equilibrado de agua y energía, teniendo en cuenta un uso responsable. - Examinar los tipos de limpieza atendiendo al tipo de intervención que requieren. - Diferenciar los tipos de limpieza a efectuar atendiendo al criterio de periodicidad. - En un supuesto práctico de limpieza: • Definir los conceptos de suciedad, limpieza, desinfección e higiene relacionándolos con las tareas de limpieza a realizar en función del contexto de actuación. • Definir las actuaciones preventivas en la ejecución de cada procedimiento de limpieza reconociendo los riesgos derivados de la actuación.	
Identificar los materiales que revisten los paramentos, suelos y techos relacionándolos con su limpieza.	- Reconocer y diferenciar los tipos de materiales atendiendo a su consistencia: duros (terrazo, granito mármol u otros) y blandos (plásticos, madera, textiles u otros) a partir de la presentación de muestras. - Inferir las características físicas de los paramentos, suelos y techos valorando los diversos materiales constituyentes. - Establecer las ventajas e inconvenientes que cada material comporta para su atención, tratamiento y limpieza.	
Seleccionar y aplicar productos de limpieza acorde con sus especificaciones, comprobando su eficacia y utilidad.	- Identificar productos de limpieza para suelos, paredes y techos evitando que dañen el medio ambiente. - Clasificar los productos de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización. - Interpretar el etiquetado y la ficha de seguridad de los productos de limpieza valorando su utilidad y necesidad. - Seleccionar el producto más adecuado según tarea a realizar, justificando su elección. - En un supuesto práctico: efectuar la manipulación y dosificación del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones. - Describir las condiciones para el almacenamiento de los productos teniendo en cuenta sus características.	
Elegir útiles de limpieza específicos para los paramentos, suelos y techos capaces de lograr el efecto de limpieza que se desea o se espera, determinando su utilización y explicando la forma de conservarlos en condiciones de uso.	- En un supuesto práctico: describir útiles de limpieza explicando sus funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario. - Justificar la selección de útiles en función del tipo de material a limpiar, garantizando el respeto a los procedimientos de aplicación. - Explicar los procedimientos de conservación de útiles de limpieza valorando su necesidad. - Describir la forma de hacer uso responsable del agua y la energía durante la limpieza de domicilios particulares, explicando las consecuencias del consumo equilibrado. - Describir los riesgos laborales asociados a la limpieza de domicilios particulares, así como el momento y espacio donde suelen presentarse, indicando el modo de prevenirlos.	
Identificar los procedimientos para limpiar los materiales que revisten los paramentos, suelos y techos determinando los más adecuados al contexto y a la actuación.	- Explicar las técnicas de limpieza: barrido, barrido húmedo, aspirado, fregado, desempolvado, relacionándolos con el tipo de material al que se aplican. - Elegir las técnicas de acuerdo a las características de los materiales que revisten los paramentos. - Seleccionar la técnica de limpieza acorde con la tarea y superficie a tratar. - Reconocer y valorar la influencia que tiene la presencia de personas en el espacio a limpiar, indicando la actuación a seguir. - En un supuesto práctico: explicar las pautas de actuación ante el tránsito de personas en el área de trabajo, valorando la seguridad de las mismas. - Establecer las funciones de los profesionales relacionándolas con la aplicación de cada una de las técnicas de limpieza.	
Describir los pasos a seguir para acondicionar de manera previa los espacios a limpiar observando la ubicación de enseres y objetos, así como puertas, ventanas, aberturas para facilitar la ventilación y preparación del entorno.	- Describir la forma de llevar a cabo la ventilación de espacios considerando el tiempo indispensable, el momento necesario para realizarla y la seguridad en la actuación. - Reconocer y valorar los protocolos de seguridad del inmueble para realizar la ventilación, estableciendo la actuación conforme a los mismos. - Expresar las condiciones previas establecidas por el centro de trabajo referidas a la apertura/cierre de puertas, ventanas, aberturas. - En un supuesto práctico de acondicionamiento de espacios a limpiar: • Regenerar el aire del entorno de trabajo abriendo puertas, ventanas o cualquier otra abertura en los paramentos. • Desplazar los objetos situados dentro del espacio de intervención y que interfiere la acción, barrido-aspirado-fregado. • Verificar la clausura de cuanta puerta, ventana o abertura haya sido alterada por nuestra intervención.	

Módulo profesional 01	Limpieza y tratamiento de superficies.	Duración: 110 horas
Asociado a	UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular. UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales. UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Definir el procedimiento de limpieza de los materiales que revisten los paramentos, suelos y techos, determinando útiles y productos para conseguir el efecto deseado, verificando su logro.	- Identificar el espacio de actuación para organizar una limpieza, determinando el procedimiento y técnicas a emplear. - Valorar la accesibilidad a la parte superior de paredes y techos para determinar las acciones previas a realizar. - En un supuesto práctico: verificar una intervención comprobando si se ha producido la retirada de suciedad de las diferentes superficies. - En un supuesto práctico de limpieza de materiales que revisten los parámetros, suelos y techos: • Abrir las ventanas para ventilar las estancias durante el tiempo indispensable. • Extraer la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza observando el contexto de actuación. • Definir la secuencia de tarea y el tiempo estimado de ejecución para lograr los resultados esperados. • Identificar el tipo de material que reviste el paramento ajustando seleccionando la técnica de limpieza conforme al mismo. • Elegir el útil y producto, si fuera necesario, evitando que dañe al medio ambiente. • Preparar el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad. • Mantener en perfecto uso los útiles empleados, garantizando su conservación y reconociendo su necesidad. • Aplicar la técnica, útil y producto verificando la consecución de los resultados esperados.	
Identificar y explicar las características de los diferentes tipos de superficies acristaladas, relacionándolos con su limpieza.	- Reconocer las condiciones especiales de riesgo, desde el punto de vista de la altura, determinando actuaciones para su prevención. - Describir los tipos de manchas o residuos que se generan y acumulan en los cristales relacionándolos con los procedimientos, útiles, accesorios y productos que requieren para su limpieza. - Exponer las ventajas e inconvenientes que comporta cada tipo de superficie acristalada para su atención y limpieza. - Justificar la utilización de máquinas o útiles en función del tipo de cristal, ubicación -interior o exterior- y método de trabajo. - En un supuesto práctico relativo a superficies acristaladas: • Determinar las características de la superficie acristalada, dificultades de acceso y riesgo del entorno seleccionando productos, máquinas y útiles acordes. • Realizar la retirada del mobiliario del área de trabajo explicando la forma de reubicación. - Reconocer las herramientas para eliminar restos de pintura y residuos determinando los casos en que es necesaria su utilización.	
Seleccionar y describir el equipamiento: máquinas, accesorios, útiles y productos de limpieza de cristales acorde con sus aplicaciones, comprobando su eficacia y utilidad.	- Describir máquinas o útiles de limpieza, explicando funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y revisión visual y limpieza. - Reconocer productos de limpieza de cristales, teniendo en cuenta que no dañen al medio ambiente. - Clasificar los productos de limpieza acorde con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización. - En un supuesto práctico relativo a productos de limpieza de cristales: • Explicar el etiquetado y la ficha de seguridad de los productos de limpieza garantizando su interpretación. • Seleccionar producto según tarea a realizar, justificando su elección. • Efectuar la manipulación y dosificación del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones. - Explicar los procedimientos de conservación y mantenimiento del equipamiento necesario para la limpieza de cristales, garantizando su disponibilidad de utilización en el momento necesario. - Describir las condiciones para el almacenamiento de útiles, máquinas, accesorios y productos de limpieza considerando sus características y normativa en materia de seguridad. - Argumentar los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.	
Determinar los procedimientos de limpieza de cristales contrastando su especificidad.	- Describir los métodos de limpieza de cristales, interiores y exteriores, siguiendo criterios de transparencia. - Clasificar los procedimientos de limpieza de acuerdo a las características de las superficies acristaladas y protocolos de seguridad del inmueble. - En un supuesto práctico: elegir el procedimiento de limpieza según tipo de cristal, riesgo, localización y protocolos de seguridad justificando la elección.	

Módulo profesional 01	Limpeza y tratamiento de superficies.	Duración: 110 horas
Asociado a	UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular. UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales. UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Determinar y realizar la limpieza de cristales, estableciendo los métodos, equipamiento y productos en función del rendimiento esperado.	- En un supuesto práctico de limpieza de cristales: • Extraer la información relevante para llevar a cabo la limpieza de cristales, marcando la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución. • Elegir el equipamiento para llevar a cabo el procedimiento de limpieza, previamente determinado, y seleccionando productos que no dañen al medio ambiente. • Preparar el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación del fabricante. • Aplicar el procedimiento utilizando máquinas, accesorios, útiles y productos, garantizando el cumplimiento de la normativa de seguridad. - Describir la forma de revisar el cristal, detectando e identificando restos de suciedad que han podido quedar tras la limpieza, explicando el procedimiento para corregir errores en la operación. - Identificar riesgos laborales en las tareas de limpieza de cristales, actuando acorde a los procedimientos de prevención.	
Aplicar técnicas de limpieza de elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), seleccionando útiles y productos acordes a la tarea, comprobando su eficacia y utilidad, y evitando los riesgos de la misma.	- Identificar y explicar las condiciones especiales de riesgo, desde el punto de vista de la altura, determinando las actuaciones para su prevención. - Describir las características de los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), su ubicación y el tipo de suciedad existente en los mismos, vinculándolo al procedimiento de limpieza. - Explicar el procedimiento de limpieza de acuerdo a las características de los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), describiendo útiles y productos de limpieza doméstica. - En un supuesto práctico de limpieza de elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas): • Extraer la información relevante para llevarla a cabo y organizar su propio trabajo, especificando la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución, así como las medidas de prevención, para evitar posibles accidentes. • Elegir el útil y el producto justificando la elección. • Aplicar el procedimiento, empleando los útiles y productos seleccionados. - Describir la forma de revisar los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), detectando restos de suciedad que han podido quedar después de la limpieza, y explicando el procedimiento a seguir para corregir errores.	
Contenidos		
Elementos que intervienen en un proceso de limpieza - Limpieza, suciedad, desinfección, higiene. - Residuos: clasificación y tratamientos. - Materiales que revisten los paramentos, suelos y techos: tipos. Tratamiento requerido. - Útiles y herramientas de limpieza: tipos y modo de utilización. - Aparatos electro-mecánicos de fácil manejo: aspiradores o similares. - Productos de limpieza: tipos, manipulación, dosificación y almacenaje. Etiquetado.		
Procedimientos y técnicas de limpieza - Barrido. - Barrido húmedo. - Aspirado. - Fregado. - Desempolvado. - Aspectos singulares de la limpieza doméstica: • Aseo e higiene en el domicilio. Adaptación al cliente. • Útiles y pequeños electrodomésticos de uso doméstico: tipos, modos de utilización y riesgos asociados. • Productos de limpieza domésticos: tipos, empleo, manipulación, etiquetaje y riesgos.		
Equipamiento y técnicas de limpieza de cristales y elementos circundantes (marcos, persianas y rejas) en domicilios particulares, edificios y locales - Superficies acristaladas: Tipos, características de los cristales. Tipos de suciedad. - Técnicas: Interior y exterior; limpieza de cristales especiales. - Técnicas de limpieza de elementos circundantes (marcos, persianas y rejas). - Equipamiento: máquinas; accesorios; útiles; productos; revisión del material.		
Organización del trabajo de limpieza en domicilios particulares, edificios y locales - Funciones. - Tiempo y frecuencia. - Espacio. - Presencia de personas en el domicilio o en el espacio a limpiar. - Riesgos: tipos y prevención. Equipos de protección individual. Prevención de riesgos domésticos. - Agua y energía. Uso responsable. - Retirada y recogida selectiva de residuos y basuras		

Módulo profesional 02	Limpeza y tratamiento de mobiliario.	Duración: 75 horas
Asociado a	UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Determinar el tipo de mobiliario ubicado en el interior de los espacios a limpiar, reconociendo los materiales que lo configuran.	- Identificar los materiales que configuran el mobiliario de los espacios a limpiar relacionándolo con su procedimiento de limpieza. - Reconocer los tipos de residuos que se depositan en el mobiliario identificando manchas que se producen y suciedad que acumulan. - Describir la asociación que se produce entre los materiales que constituyen el mobiliario y los requerimientos para su limpieza. - Describir las acciones para que una papelería recupere las condiciones higiénicas y pueda volver a ser utilizada.	
Clasificar herramientas o útiles de limpieza de acuerdo con el tipo de mobiliario a limpiar.	- Describir herramientas o útiles de limpieza, explicando: • Funciones. • Normas de utilización. • Riesgos asociados a su manipulación. • Mantenimiento de uso necesario. - Justificar la utilización de herramientas o útiles en función del tipo de mobiliario a limpiar y método de trabajo. - Explicar los procedimientos de mantenimiento de útiles de limpieza garantizando su conservación.	
Seleccionar productos de limpieza de acuerdo con el mobiliario a tratar describiendo propiedades, funciones y modos de aplicación.	- Clasificar los productos de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas, inconvenientes y modos de aplicación. - Identificar productos de limpieza para limpiar el mobiliario teniendo en cuenta que no dañen al medio ambiente. - Interpretar el etiquetado y ficha técnica de los productos de limpieza del mobiliario actuando durante su manipulación de acuerdo a lo que los fabricantes establecen. - En un supuesto práctico: seleccionar el producto de limpieza, en función del mobiliario justificando su elección según la tarea a realizar. - Argumentar los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental. - Describir las consecuencias del consumo equilibrado de agua y energía, teniendo en cuenta un uso responsable.	
Determinar la limpieza de un supuesto mobiliario estableciendo los procedimientos, útiles y productos en cada caso específico.	- Clasificar los procedimientos de limpieza vinculándolos a las características de cada material utilizado para la fabricación del mobiliario. - En un supuesto práctico de limpieza de mobiliario: • Extraer la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza valorando previamente el mobiliario. • Identificar el tipo de material del que se compone el mobiliario seleccionando el procedimiento de limpieza adecuado al material. • Determinar la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución que permitan alcanzar los resultados previstos. • Realizar las tareas previas antes de la limpieza preparando las condiciones necesarias que permitan la ejecución. • Elegir el útil y producto (si fuera necesario) que no dañe al medio ambiente, preparando el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación. • Reconocer la incidencia que tiene la presencia de personas en el área de trabajo determinando la actuación ante las mismas. • Aplicar procedimiento, útil y producto para lograr los resultados deseados verificando su consecución. • Mantener en uso los útiles empleados garantizando su conservación. - Identificar los riesgos laborales que se pueden identificar según las tareas a realizar, previniendo los mismos. - Establecer la forma de inspeccionar con posterioridad el lugar sobre el que se intervino, que permita detectar restos de suciedad no retirados. - Argumentar los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental. - Describir las consecuencias del consumo equilibrado de agua y energía, teniendo en cuenta un uso responsable.	
Estimar las acciones para la eliminación de residuos depositados en el interior de las papeleras, garantizando su higienización.	- Diferenciar las papeleras tanto por su función como por su contenido, relacionando dicha observación con la actuación que sobre ellas se llevarán a cabo. - Determinar la manera de retirar los residuos asegurando la extracción de los mismos y la posterior limpieza del recipiente. - En un supuesto práctico de eliminación de residuos: • Determinar las precauciones a seguir en la manipulación de la bolsa, garantizando la seguridad del trabajador. • Retirar los residuos de la papelería garantizando la higienización de la misma. • Reponer la bolsa, en su caso, verificando su colocación. • Controlar el estado posterior de la papelería comprobando que queda lista para su utilización.	

Módulo profesional 02	Limpieza y tratamiento de mobiliario.	Duración: 75 horas
Asociado a	UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Describir el proceso de higienización y desinfección de los aseos determinando los procedimientos, útiles y productos a utilizar.	- Señalar la importancia de la higienización y desinfección de los aseos como procedimiento para salvaguardar la sanidad pública, teniendo en cuenta la optimización del uso del agua. - Elaborar un documento que compare los productos específicos para la limpieza de los aseos en función de sus características y utilidades. - Establecer el tiempo y los medios de seguridad que hay que seguir para emplear los productos de limpieza. - Reconocer los dispensadores de los aseos, comprobando el funcionamiento de cada uno de ellos. - En un supuesto práctico: adecuar las técnicas de limpieza y los utensilios a cada uno de los elementos que se integran en la limpieza de un aseo. - En un supuesto práctico de higienización y desinfección de aseos: • Determinar la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución garantizando la consecución de los resultados esperados. • Realizar las tareas previas: ventilación, eliminación de residuos sólidos en el entorno y otras, permitiendo la posterior limpieza. • Elegir el útil exclusivo para cada tipo de sanitario y producto previendo que no dañe al medio ambiente. • Preparar el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación y teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad. • Aplicar en los sanitarios productos desinfectantes garantizando que actúen según tiempo estimado por el fabricante y utilizando el útil exclusivo para cada tipo de sanitario. - En un supuesto práctico de limpieza de aseos: • Seleccionar los procedimientos, útiles, productos para limpiar los accesorios, espejos, paramentos garantizando su adecuación. • Preparar el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación, teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad. • Llevar a cabo los procedimientos y la aplicación de los útiles y productos para limpiar los accesorios, espejos, paramentos garantizando su higienización. • Revisar y reponer los dispensadores del papel higiénico, papel de manos, jabón y otro tipo de material permitiendo su posterior utilización. • Fregar el suelo aplicando el producto a su higiene y desinfección • Mantener en perfecto uso los útiles empleados, garantizando la conservación de los mismos. • Cumplimentar las hojas de registro de tareas. - Identificar los riesgos laborales en las tareas a realizar y su prevención atendiendo a las normas que rigen en ese lugar y para esa intervención reconociendo los criterios que permitan la valoración de la higiene y desinfección de los aseos.	
Contenidos		
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.		
Material consumible en el ámbito de la limpieza de mobiliario - Herramientas o útiles de limpieza. - Máquinas y útiles de limpieza. - Equipos de protección individual. - Productos de limpieza de mobiliario. - Manipulación. - Dosificación. - Almacenaje.		
Técnicas para limpiar el mobiliario - Organización del trabajo. - Funciones. - Tiempo y frecuencia. - Espacio. - Actuación en situaciones de presencia de personas.		

Módulo profesional 03	Cocina doméstica	Duración: 110 horas
Asociado a	UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Aplicar procedimientos de compra de acuerdo a las necesidades de un hogar y a un presupuesto establecido.	- Indicar el proceso a seguir para la observación y comprobación de la carencia de alimentos y productos necesarios en la despensa. - Seleccionar el tipo de establecimiento para realizar la compra conforme a la lista dada, valorando los existentes y comprobando el cumplimiento de la normativa vigente como medida de seguridad. - 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. - Interpretar la información de las etiquetas en función de la normativa establecida referente a la conservación y manipulación de los alimentos. - Reconocer y enumerar los aspectos de la normativa sobre riesgos laborales referente a la manipulación de cargas y a los riesgos ergonómicos.	
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.	- Examinar y diferenciar los productos atendiendo al tipo de actuación que requieren para su almacenaje y conservación. - Identificar y justificar los espacios para la colocación y almacenaje de los productos, considerando las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad. - En un supuesto práctico de almacenamiento y conservación 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.	
Aplicar técnicas domésticas de cocina para la elaboración de menús en función de las características y necesidades de los comensales, respetando los tiempos de preparación y las normas de conservación.	- Interpretar recetas de cocina, adecuando cantidades y tiempo a utilizar, en función del número y de las necesidades de los comensales. - Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la elaboración de menús y sus riesgos. - Describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros, de los ingredientes que forman parte del cocinado. - 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. - Describir las técnicas domésticas de conservación de alimentos: refrigeración, congelación, deshidratación, entre otras. - En un supuesto práctico de elaboración y preparación de un menú en función de las características y necesidades de los comensales: • Garantizar las condiciones de seguridad e higiene. • Definir la secuencia de la tarea y tiempo estimado de ejecución para alcanzar el resultado esperado. • Seleccionar los útiles y electrodomésticos. • Seleccionar alimentos cuyo tratamiento asegure la inocuidad (procurando limpiar la fruta, verduras o las latas antes de abrirlas). • Efectuar la preelaboración al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros. • Preparar los productos atendiendo a la técnica de cocina que requiera en función de las características del alimento y necesidades de los comensales. • Identificar los riesgos laborales en los procedimientos a realizar y evitarlos. • Preparar en caso necesario los alimentos para su conservación. - Reconocer la normativa vigente relacionada con la manipulación, elaboración y conservación de alimentos para permitir las condiciones de seguridad en todo momento.	
Aplicar procedimientos de limpieza y posterior reordenación de espacios, útiles y materiales empleados en el proceso de cocinado.	- Seleccionar y explicar el procedimiento para realizar la limpieza de la vajilla y de los utensilios empleados en la conservación, cocinado y consumo de alimentos. - Explicar el lavado a mano y la forma de utilización de un lavavajillas para garantizar el uso racional del agua. - Explicar el proceso de clasificación y retirada de los residuos generados durante el cocinado y consumo, atendiendo a la normativa vigente. - Describir el modo de limpiar el espacio y los electrodomésticos empleados en la elaboración de menús, considerando las normas de seguridad. - En un supuesto práctico de limpieza de utensilios, accesorios y electrodomésticos: • Seleccionar y justificar el procedimiento de limpieza en función de las características de los mismos. • Colocar los útiles, accesorios y electrodomésticos limpios en los espacios habilitados para ellos justificando la acción. - Establecer el procedimiento de limpieza de las superficies y espacios utilizados previendo la posterior recolocación de los elementos para garantizar el orden inicial.	

Módulo profesional 03	Cocina doméstica	Duración: 110 horas
Asociado a	UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.	
Contenidos		
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 - Clasificación y colocación de alimentos y productos. - 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.		

Módulo profesional 04	Operaciones sobre textiles en el hogar.	Duración: 110 horas
Asociado a	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.	
<i>Capacidades</i>	<i>Criterios de evaluación</i>	
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.	- 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. - Identificar y justificar la actuación en la clasificación y preparación de la ropa, antes de proceder a su limpieza. - Explicar los tipos de procedimientos de lavado, señalando sus ventajas e inconvenientes, relacionándolos con los tipos de prendas y las indicaciones del fabricante. - 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. - Explicar el proceso de lavado y recogida de la ropa valorando los condicionantes que lo determinan. - En un supuesto práctico de limpieza de ropa: • Recoger la ropa de vestir y de hogar de las distintas dependencias, conforme a las instrucciones dadas, previniendo los riesgos asociados a la tarea. • Retirar todo objeto que pueda impedir la limpieza de la ropa o deteriore la prenda y/o el electrodoméstico a utilizar. • Interpretar el etiquetado de la ropa y analizar el tipo de manchas para clasificarla en función de su posterior proceso de limpieza. • Realizar el lavado de la ropa a mano o a máquina y su posterior secado, siguiendo las indicaciones del fabricante, garantizando el perfecto estado de la prenda. • Clasificar la ropa según sus características para su posterior planchado.	

Módulo profesional 04	Operaciones sobre textiles en el hogar.	Duración: 110 horas
Asociado a	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.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Aplicar procedimientos de planchado de ropa, garantizando su higiene, conservación y estética.	- Analizar el etiquetado de la ropa para seleccionar la acción de planchado, en función de la recomendación del fabricante. - Describir los electrodomésticos, procedimientos accesorios y productos necesarios para el procedimiento de planchado, explicando su utilización. - Reconocer y explicar el procedimiento de lavado y planchado indicando los condicionantes para su utilización. - En un supuesto práctico de planchado de ropa: • Analizar el tipo de tejido e interpretar las etiquetas, para seleccionar el procedimiento a seguir para el planchado. • Realizar el planchado evitando los riesgos derivados de la actividad, verificando los resultados esperados. • Clasificar, distribuir y colocar la ropa en los armarios o mobiliario destinado a tal fin preservando el orden de los mismos y previniendo los riesgos derivados de la manipulación de carga y altura. - Identificar los riesgos asociados al uso de la máquina planchadora, explicando su prevención.	
Aplicar técnicas domésticas para realizar un cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, seleccionando los útiles en función del tejido y necesidad de las prendas, para lograr su reparación y aspecto apropiado.	- Reconocer y explicar los aspectos que permiten extraer información para verificar el estado de la ropa. - Relacionar los útiles con las técnicas domésticas de costura a utilizar en función de los tipos de prendas de vestir y ropa de hogar y de las necesidades de reparación que pueden presentar. - Explicar las técnicas de costura domésticas: hilvanar, rematar, meter el bajo, coser botones, entre otras, relacionándolas con el tipo de tejido, prenda o ropa de casa, identificando y previendo las posibles dificultades que pueden derivarse de su realización. - Describir la forma de mantener ordenado el costurero o similar identificando los lugares para guardar los útiles y los materiales de costura. - En un supuesto práctico de cosido básico manual de una prenda de vestir: • Examinar la prenda reconociendo la necesidad de cosido básico manual que presenta. • Seleccionar las técnicas de costura doméstica de acuerdo al tipo de tejido y necesidad que requiera: pequeños agujeros y desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren, entre otros. • Emplear los útiles a utilizar justificando su elección. • Realizar el proceso de cosido básico manual de la prenda de vestir. • Guardar de forma ordenada, en el lugar previsto, el costurero o similar, los útiles y materiales.	
Describir y realizar la tarea de hacer la cama, garantizando las condiciones que permitan el descanso, la limpieza y el orden.	- Diferenciar los tipos de ropa de cama y complementos, analizando ventajas e inconvenientes. - Explicar el procedimiento a seguir acorde al tipo de cama y ropa a utilizar, indicando la forma de colocación de los complementos. - En un supuesto práctico de preparación de camas: • Seleccionar la ropa de cama considerando el tipo de cama, la temperatura y las preferencias personales. • Establecer la secuencia lógica y el tiempo estimado de ejecución de la tarea que facilite alcanzar los resultados esperados. • Ejecutar las tareas previas a hacer la cama, efectuando las acciones que permitan la realización. • Hacer la cama verificando el resultado obtenido. - Determinar los tiempos y condiciones para el cambio de ropa de cama, valorando el estado de la misma. - Reconocer el tiempo y forma de voltear y girar el colchón, siguiendo las indicaciones del fabricante. - Identificar los posibles riesgos asociados a la tarea de hacer la cama, indicando las actuaciones preventivas a llevar a término.	
Contenidos		
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. - 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.		

Módulo profesional 04	Operaciones sobre textiles en el hogar.	Duración: 110 horas
Asociado a	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.	
Contenidos		
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.		

Módulo profesional	Formación en Centros de Trabajo (FCT)	Duración: 120 h
Asociado a	TRANSVERSAL	
<i>Capacidades</i>	<i>Criterios de evaluación</i>	
Adaptarse a la organización específica del cliente o de la empresa integrándose en el sistema de relaciones laborales.	- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de las tareas que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con el cliente o la persona adecuada en cada momento. - 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. - Manifestar normas generales de convivencia, cordialidad y actitud de respeto hacia los demás. - Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.	
Aplicar los procedimientos para limpiar paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, seleccionando útiles y productos de uso doméstico acordes al contexto y a la actuación.	- En la ejecución de limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras: • Extraer la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza, observando el contexto de actuación. • Organizar su propio trabajo y definir la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución para lograr los resultados esperados. • Identificar el tipo de material constituyente seleccionando y ajustando la técnica de limpieza al mismo. • Desplazar los objetos situados dentro del espacio de intervención y que interfiere la acción de limpieza. • Regenerar el aire del entorno de trabajo abriendo puertas, ventanas o cualquier otra abertura en los paramentos. • Seleccionar el útil y producto, si es necesario, y efectuar la manipulación y dosificación del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones. • Aplicar las pautas de actuación ante el tránsito de personas en el área de trabajo, valorando la seguridad de las mismas. • Aplicar la técnica, útil y producto verificando la consecución de los resultados esperados. • Colocar el mobiliario que se ha desplazado para respetar la distribución inicial y el orden. • Verificar la clausura de cuanta puerta, ventana o abertura haya sido alterada por nuestra intervención. • Utilizar el agua y la energía de forma responsable en todo el proceso. • Mantener en perfecto uso los útiles empleados reconociendo su necesidad. • Prevenir los riesgos laborales derivados de la intervención.	
Aplicar técnicas de limpieza del mobiliario y de los objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, edificios o locales, estableciendo los procedimientos, útiles y productos necesarios.	- En una actuación de limpieza del mobiliario y objetos: • Abrir las ventanas para ventilar las estancias durante el tiempo indispensable. • Extraer la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza, valorando previamente el mobiliario y objetos. • Identificar el tipo de material del que se compone el mobiliario, seleccionando el procedimiento de limpieza adecuado al material. • Determinar la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución que permitan alcanzar los resultados previstos. • Realizar las tareas previas antes de la limpieza preparando las condiciones necesarias que permitan la ejecución. • Elegir el útil y producto (si fuera necesario) en función del mobiliario, preparando el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación. • Reconocer la incidencia que tiene la presencia de personas en el área de trabajo determinando la actuación ante las mismas. • Aplicar procedimiento, útil y producto para lograr los resultados deseados verificando su consecución. • Mantener en uso los útiles empleados garantizando su conservación.	

Módulo profesional	Formación en Centros de Trabajo (FCT)	Duración: 120 h
Asociado a	TRANSVERSAL	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Efectuar las acciones para la eliminación de residuos depositados en el interior de las papeleras, garantizando su higienización.	- En la eliminación de residuos depositados en papeleras: • Determinar las precauciones a seguir en la manipulación de la bolsa, garantizando la seguridad del trabajador. • Retirar los residuos de la papeleras garantizando la higienización de la misma. • Reponer la bolsa, en su caso, verificando su colocación. • Controlar el estado posterior de la papeleras comprobando que queda lista para su utilización.	
Ejecutar el proceso de higienización y desinfección de los aseos determinando los procedimientos, útiles y productos a utilizar.	- Adecuar las técnicas de limpieza y los utensilios a cada uno de los elementos que se integran en la limpieza de un aseo. - En tareas de higienización y desinfección de aseos: • Determinar la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución garantizando la consecución de los resultados esperados. • Realizar las tareas previas: ventilación, eliminación de residuos sólidos en el entorno y otras, permitiendo la posterior limpieza. • Elegir el útil exclusivo para cada tipo de sanitario y producto previendo que no dañe al medio ambiente. • Preparar el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación y teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad. • Aplicar en los sanitarios productos desinfectantes garantizando que actúen según tiempo estimado por el fabricante y utilizando el útil exclusivo para cada tipo de sanitario. - En la limpieza de aseos: • Seleccionar los procedimientos, útiles, productos para limpiar los accesorios, espejos, paramentos garantizando su adecuación. • Preparar el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación, teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad. • Llevar a cabo los procedimientos y la aplicación de los útiles y productos para limpiar los accesorios, espejos, paramentos garantizando su higienización. • Revisar y reponer los dispensadores del papel higiénico, papel de manos, jabón y otro tipo de material permitiendo su posterior utilización. • Fregar el suelo aplicando el producto a su higiene y desinfección • Mantener en perfecto uso los útiles empleados, garantizando la conservación de los mismos. • Complimentar, en su caso, las hojas de registro de tareas.	
Aplicar técnicas de limpieza de cristales de ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejillas), seleccionando útiles y productos acordes a la tarea, comprobando su eficacia y utilidad, y evitando los riesgos de la misma.	- En la limpieza de cristales de ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejillas): • 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. • Realizar, cuando sea necesario, la retirada del mobiliario del área de trabajo explicando la forma de reubicación. • Elegir el útil y el producto, justificando la elección, y efectuar la manipulación y dosificación del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones. • Aplicar el procedimiento, empleando los útiles y productos seleccionados.	
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.	- En el almacenamiento y conservación 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	
Aplicar técnicas domésticas de cocina para la elaboración de menús en función de las características y necesidades de los comensales, respetando los tiempos de preparación y las normas de conservación.	- En la de elaboración y preparación de un menú en función de las características y necesidades de los comensales: • Garantizar las condiciones de seguridad e higiene. • Definir la secuencia de la tarea y tiempo estimado de ejecución para alcanzar el resultado esperado. • Seleccionar los útiles y electrodomésticos. • Seleccionar alimentos cuyo tratamiento asegure la inocuidad (procurando limpiar la fruta, verduras o las latas antes de abrirlas). • Efectuar la preelaboración al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros. • Preparar los productos atendiendo a la técnica de cocina que requiera en función de las características del alimento y necesidades de los comensales. • Identificar los riesgos laborales en los procedimientos a realizar y evitarlos. • Preparar en caso necesario los alimentos para su conservación.	

Módulo profesional	Formación en Centros de Trabajo (FCT)	Duración: 120 h
Asociado a	TRANSVERSAL	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Aplicar procedimientos de limpieza y posterior reordenación de espacios, útiles y materiales empleados en el proceso de cocinado.	- En la limpieza de utensilios, accesorios y electrodomésticos: • Seleccionar y justificar el procedimiento de limpieza en función de las características de los mismos. • Colocar los útiles, accesorios y electrodomésticos limpios en los espacios habilitados para ellos justificando la acción.	
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.	- En la limpieza de ropa: • Recoger la ropa de vestir y de hogar de las distintas dependencias, conforme a las instrucciones dadas, previniendo los riesgos asociados a la tarea. • Retirar todo objeto que pueda impedir la limpieza de la ropa o deteriore la prenda y/o el electrodoméstico a utilizar. • Interpretar el etiquetado de la ropa y analizar el tipo de manchas para clasificarla en función de su posterior proceso de limpieza. • Realizar el lavado de la ropa a mano o a máquina y su posterior secado, siguiendo las indicaciones del fabricante, garantizando el perfecto estado de la prenda. • Clasificar la ropa según sus características para su posterior planchado.	
Aplicar procedimientos de planchado de ropa, garantizando su higiene, conservación y estética.	- En el planchado de ropa: • Analizar el tipo de tejido e interpretar las etiquetas, para seleccionar el procedimiento a seguir para el planchado. • Realizar el planchado evitando los riesgos derivados de la actividad, verificando los resultados esperados. • Clasificar, distribuir y colocar la ropa en los armarios o mobiliario destinado a tal fin preservando el orden de los mismos y previniendo los riesgos derivados de la manipulación de carga y altura.	
Aplicar técnicas domésticas para realizar un cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, seleccionando los útiles en función del tejido y necesidad de las prendas, para lograr su reparación y aspecto apropiado.	- En el cosido básico manual de una prenda de vestir: • Examinar la prenda reconociendo la necesidad de cosido básico manual que presenta. • Seleccionar las técnicas de costura doméstica de acuerdo al tipo de tejido y necesidad que requiera: pequeños agujeros y desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren, entre otros. • Emplear los útiles a utilizar justificando su elección. • Realizar el proceso de cosido básico manual de la prenda de vestir. • Guardar de forma ordenada, en el lugar previsto, el costurero o similar, los útiles y materiales.	
Realizar la tarea de hacer la cama, garantizando las condiciones que permitan el descanso, la limpieza y el orden.	- En la preparación de camas: • Seleccionar la ropa de cama considerando el tipo de cama, la temperatura y las preferencias personales. • Establecer la secuencia lógica y el tiempo estimado de ejecución de la tarea que facilite alcanzar los resultados esperados. • Ejecutar las tareas previas a hacer la cama, efectuando las acciones que permitan la realización. • Hacer la cama verificando el resultado obtenido.	

4. Organización académica y distribución horaria

Familia profesional: SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD			
Perfil Profesional: SERVICIOS DE LIMPIEZA GENERAL Y EMPLEO DOMÉSTICO			Código: SSCI01
Módulos profesionales			
Clave	Denominación	Horas semanales	Horas anuales
01	Limpieza y tratamiento de superficies.	4	110
02	Limpieza y tratamiento de mobiliario.	3	75
03	Cocina doméstica.	4	110
04	Operaciones sobre textiles en el hogar.	4	110
FCT	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO		120

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales

MÓDULO PROFESIONAL		ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
Clave	Denominación		
01	Limpieza y tratamiento de superficies.	Servicios a la Comunidad	Profesores Técnicos de Formación Profesional
02	Limpieza y tratamiento de mobiliario.		
03	Cocina doméstica.		
04	Operaciones sobre textiles en el hogar.		

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades

MÓDULO PROFESIONAL		REQUISITOS
Clave	Denominación	
01	Limpieza y tratamiento de superficies.	1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes: <u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional. <u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional. <u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional. 2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en un futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.
02	Limpieza y tratamiento de mobiliario.	
03	Cocina doméstica.	
04	Operaciones sobre textiles en el hogar.	

7. Requisitos de espacios e instalaciones

Denominación del espacio formativo	Superficie (m ² para 20 alumnos)
Aula polivalente	40
Aula taller	60