

ANEXO 2
CURRÍCULO

A) *Objetivos Generales del Ciclo Formativo.*

- a) Aplicar técnicas de limpieza de mobiliario y desinfección de aseos, cocinas y estancias, seleccionando el procedimiento requerido y utilizando los recursos necesarios según prescripciones establecidas para los productos empleados.
- b) Preparar y elaborar platos de comida casera más habituales, utilizando técnicas básicas de cocinado e utilizando recetas culinarias y aplicando normas de higiene.
- c) Lavar, planchar y coser a mano ropa de hogar y prendas de vestir, seleccionando y aplicando la técnica requerida en función de su naturaleza, características, tipo y estado para conservarlas en condiciones de buen uso.
- d) Aplicar técnicas de limpieza de suelos, cristales y paramentos de materiales diversos, utilizando los productos requeridos, según recomendaciones de uso para evitar riesgos a sí mismo y a otras personas.
- e) Aplicar técnicas industriales de limpiezas y tratamiento de superficies, utilizando las principales máquinas específicas, siguiendo las prescripciones establecidas en el uso de los distintos productos empleados y manuales de conservación y mantenimiento.
- f) Realizar, de forma simulada, actividades de acompañamiento en el cuidado de niños y personas adultas no dependientes, describiendo valorando las actividades según necesidades cotidianas o puntuales de una unidad convivencial y el tipo de servicio a desempeñar.
- g) Describir los procedimientos para la solicitud de ayuda o los protocolos establecidos y, en su caso, realizar operaciones sencillas de soporte vital básico, describiendo los aspectos a considerar en la comunicación de las incidencias detectadas.
- h) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- i) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- j) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- k) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- l) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- m) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- n) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- ñ) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.

- o) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- p) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- q) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- r) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- s) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- t) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- u) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- v) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- w) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

B) Módulos Profesionales.

- a) Denominación, duración y secuenciación.

Se relacionan los módulos profesionales del Profesional Básico en Actividades domésticas y limpieza de edificios con detalle de su denominación, duración y distribución temporal.

| CÓDIGO | DENOMINACIÓN | HORAS TOTALES | CLASES SEMANALES | CURSO |
|--------|---|---------------|------------------|-------|
| 3098 | Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar | 190 | 6 | 1.º |
| 3104 | Limpieza de domicilios particulares, edificios, oficinas y locales | 260 | 8 | 1.º |
| 3116 | Limpieza con máquinas | 100 | 3 | 1.º |
| 3009 | Ciencias aplicadas I | 190 | 6 | 1.º |
| 3011 | Comunicación y sociedad I | 190 | 6 | 1.º |
| | Tutoría | 30 | 1 | 1.º |
| 3102 | Cocina doméstica | 210 | 8 | 2.º |
| 3145 | Actividades de apoyo a personas no dependientes en la unidad convivencial | 130 | 5 | 2.º |
| 3146 | Seguridad en el ámbito doméstico | 110 | 4 | 2.º |
| 3042 | Ciencias aplicadas II | 160 | 6 | 2.º |
| 3012 | Comunicación y sociedad II | 160 | 6 | 2.º |
| | Tutoría | 30 | 1 | 2.º |
| 3147 | Formación en centros de trabajo | 240 | - | 2.º |

- b) Desarrollo de módulos profesionales.

Módulo Profesional: Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar

Código: 3098

Duración: 190 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Lava prendas de vestir y ropa de hogar utilizando medios mecánicos o de forma manual aplicando los procedimientos adecuados y siguiendo instrucciones de los fabricantes.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y organizado las prendas textiles por lotes para su lavado a mano o a máquina, atendiendo a criterios de hábitos y uso doméstico y personal, estado de limpieza de cada prenda y procedimiento de lavado a utilizar e interpretando las instrucciones del fabricante sobre color y tejido.
 - b) Se ha seleccionado el programa de lavado y centrifugado mecánico adecuado a cada lote de ropa, interpretando el manual de uso del electrodoméstico empleado.
 - c) Se ha realizado la dosificación de los productos de lavado (detergentes, suavizantes, acondicionadores u otros), en las proporciones indicadas por el fabricante y según equerimientos del programa seleccionado.
 - d) Se ha realizado el lavado a mano de las prendas que lo requieren, utilizando los procedimientos y productos requeridos por el tipo de prenda.
 - e) Se han aplicado medidas de rectificación del lavado, relacionando el estado esperado y el resultado obtenido, según tipo de prenda y procedimiento de lavado aplicado.
 - f) Se han aplicado los procedimientos de mantenimiento a nivel de usuario para garantizar el funcionamiento de la lavadora y la conservación de las prendas textiles, revisando tomas y salidas de agua, tambores, filtros y otros elementos, según las instrucciones del fabricante.
 - g) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales relacionadas con el uso de la lavadora y productos empleados.
2. Seca prendas de vestir y ropa de hogar utilizando medios mecánicos o tradicionales, justificando los procedimientos requeridos e instrucciones del fabricante.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y organizado las prendas textiles para su secado, atendiendo a las características del tejido, según recomendaciones del fabricante.
- b) Se ha seleccionado el programa de secado adecuado a cada lote de ropa, valorando criterios de velocidad, tiempo y grado de humedad requeridos, según el manual de uso del electrodoméstico empleado.
- c) Se han escurrido prendas y dosificado los productos utilizados en el secado (protectores del color, suavizantes, entre otros), según el programa seleccionado y en las proporciones indicadas por el fabricante.
- d) Se han aplicado los procedimientos de mantenimiento de usuario para garantizar el funcionamiento de la secadora y la conservación de las prendas textiles, revisando salidas de agua, tambores, filtros y otros elementos, según las instrucciones del fabricante.
- e) Se ha realizado el tendido manual en los espacios indicados, según condiciones de ventilación y exposición a las fuentes de calor, aplicando procedimientos adecuados para mantener la integridad de los tejidos.
- f) Se han aplicado las medidas de prevención en el secado de prendas, según el tipo de procedimiento y, en su caso, máquina empleada, valorando rutinas desarrolladas y daños evitados.

3. Plancha prendas de vestir y ropa de hogar utilizando medios mecánicos o manuales, garantizando la conservación e higiene de las prendas y aplicando procedimientos adecuados, según las instrucciones del fabricante.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y organizado por lotes las prendas textiles para su planchado, atendiendo a las características del tejido, según recomendaciones del fabricante.
- b) Se ha seleccionado el programa de planchado adecuado a cada lote de ropa, valorando criterios de tiempo, temperatura y cantidad de vapor requeridos, según el manual de uso del electrodoméstico empleado.
- c) Se han aplicado los procedimientos de mantenimiento a nivel de usuario para garantizar el funcionamiento del electrodoméstico de planchado, según las instrucciones del fabricante.
- d) Se han aplicado las medidas complementarias (aplicación de protectores, posicionamiento de la prenda, productos de acondicionamiento, entre otros) y de rectificación del planchado, valorando resultados obtenidos y resultados esperados.
- e) Se han aplicado las medidas de prevención postural y seguridad en el planchado de prendas, según el tipo de procedimiento y, en su caso, máquina empleada, valorando rutinas desarrolladas y daños evitados.
- f) Se han preparado y ordenado las prendas para su conservación en los espacios adecuados, valorando el procedimiento y los productos requeridos para garantizar el mantenimiento de las prendas.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado el estado de la ropa, valorando, en su caso, los arreglos que es preciso realizar (agujeros, desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren, entre otros).
- b) Se ha seleccionado la técnica requerida de acuerdo al tipo de tejido, prenda y la necesidad identificada, valorando el resultado esperado según criterios de uso y estéticos.
- c) Se han relacionado los útiles y herramientas con las técnicas de empleadas, en función la intervención a realizar y de las necesidades de arreglo que pueden presentar.
- d) Se han aplicado las técnicas de arreglos básicos, identificando las posibles dificultades y riesgos asociados en su utilización.
- e) Se ha mantenido ordenado el costurero y se ha descrito lo elementos que contiene, identificando los lugares para guardar los útiles, herramientas y materiales.

5. Ordena la ropa en el espacio asignado y organiza estancias aplicando criterios de temporalidad y estacionalidad, facilitando su conservación y uso, así como valorando criterios de descanso, limpieza y orden.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los ritmos y usos de cambio de ropa y tratamiento de los útiles de descanso (volteo, relleno de almohadas, colocación de cobertores, entre otros), según hábitos de la unidad convivencial o empresa.
- b) Se han establecido distintas programaciones para el cambio de ropa de cama y tratamiento de los útiles de descanso, garantizando la higiene, según los usos identificados y protocolos establecidos.
- c) Se ha seleccionado la ropa de cama, de acuerdo con las instrucciones recibidas, considerando el tipo de cama, la temperatura y las preferencias personales.

- d) Se han realizado las tareas previas a hacer la cama, tales como ventilación de la estancia, aireación de las prendas y comprobación del estado del colchón.
- e) Se ha realizado el procedimiento convencional de hacer las camas, valorando la forma de colocación de la ropa y de los complementos utilizados y evitando deficiencias estéticas.
- f) Se han aplicado las medidas de prevención durante la tarea de hacer la cama, valorando rutinas desarrolladas y daños evitados, según tipo de cama y ropa empleada.

Contenidos.

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

- Clasificación y separación de la ropa para el lavado.
- Recogida de ropa de hogar y prendas de vestir.
- Características: fibras, colores, grado de suciedad, tamaño.
- Interpretación del etiquetaje de la ropa.
- Tratamientos especiales.
- Revisión de las prendas antes del lavado.
- Proceso de lavado manual de ropa de hogar y prendas de vestir.
- Proceso de lavado automático de ropa de hogar y prendas de vestir.
- Máquinas de lavado: características y normas de uso.
- Mantenimiento básico la lavadora y la lavadora-secadora.
- Aplicación de productos específicos de lavado y desmanchado.
- Dosificación de productos específicos de lavado y desmanchado.
- Procedimientos específicos de desmanchado.
- Normas de seguridad e impacto ambiental del lavado de ropa.

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

- Fases del proceso de secado.
- Técnica de tendido y recogida de la ropa.
- Tipología de electrodomésticos: secadora y lavadora-secadora.
- Utilización de la secadora y la lavadora-secadora.
- Interpretación de etiquetaje de la ropa.
- Normas de seguridad y de minimización de energía en el secado.
- Mantenimiento de primer nivel, prevención y actuación ante incidentes más comunes en este tipo de máquinas.

Procedimientos de planchado de ropa:

- Proceso de planchado.
- Técnicas de planchado manual y con máquina.
- Proceso de colocación en espacios habilitados.
- Normas de seguridad y de minimización de energía en el planchado.
- Mantenimiento de primer nivel, prevención y actuación ante incidentes más comunes en este tipo de máquinas.

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

- Selección de técnicas de cosido: tipos y características de tejidos.
- Materiales de costura.
- Técnicas básicas de costura a mano y a máquina.
- Ordenación del costurero.
- Hilvanar, rematar, meter el bajo, coser botones, entre otras.

Ordena la ropa en el espacio asignado y organiza estancias.

- Valoración, planificación y tratamiento de útiles de descanso.
- Valoración, planificación y realización de rutinas en el cambio de ropa de cama.
- Elementos que componen una cama.
- Tipos de ropa de cama.
- Prevención de riesgos ergonómicos en la realización de camas.

Orientaciones didácticas.

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

La definición de esta función incluye aspectos como:

- La preparación de equipos de lavado, secado, planchado.
- La utilización de técnicas de lavado, secado, planchado.
- El arreglo y reparación de prendas de vestir y ropa del hogar, mediante técnicas de costura básicas.
- El mantenimiento de prendas de vestir y ropa del hogar, su higiene y desinfección.
- La prevención de riesgos asociados a las actividades domésticas.

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

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

Módulo Profesional: Limpieza de domicilios particulares, edificios, oficinas y locales

Código: 3104

Duración: 260 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica los factores que afectan a los procedimientos de limpieza domiciliaria, describiendo las posibles acciones a realizar en función cada espacio y características y circunstancias del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales procedimientos de limpieza atendiendo a las características de la estancia en función del uso y de las personas que la utilizan.
- b) Se ha descrito la utilización responsable del agua y energía durante la limpieza de domicilios particulares.
- c) Se ha descrito la importancia de la ventilación de los espacios, teniendo en cuenta el tiempo y las condiciones meteorológicas.
- d) Se han descrito las principales propiedades, funciones y modos de aplicación de productos de limpieza en función de los procedimientos de limpieza.
- e) Se ha interpretado la información del etiquetado y ficha técnica de los productos de limpieza y condiciones de manipulación.
- f) Se ha descrito la importancia de aplicar las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la utilización de los productos y equipos asociados a la limpieza de domicilios.

2. Realiza la limpieza de mobiliario y objetos, aplicando los procedimientos, útiles y productos necesarios, de acuerdo con los requerimientos e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los factores que condicionan la limpieza de domicilios particulares, edificios, oficinas y locales a limpiar, reconociendo los materiales que lo configuran.
- b) Se han identificado los materiales y el tipo de mobiliario ubicado en el interior de los espacios a limpiar, describiendo sus características y cuidados a observar durante la limpieza.
- c) Se ha descrito la secuencia lógica de las actividades, medios a emplear, productos y el tiempo estimado de ejecución.
- d) Se han clasificado los útiles y productos de limpieza, de acuerdo con el tipo de mobiliario y objetos que se tienen que limpiar.
- e) Se han realizado las tareas previas a la limpieza, preparando las condiciones necesarias de ventilación y ejecución.
- f) Se ha procedido a la limpieza de muebles y objetos decorativos más habituales en el domicilio, seleccionando procedimientos, útiles y productos necesarios de acuerdo con los requerimientos e instrucciones recibidas.
- g) Se ha realizado una limpieza utilizando los productos requeridos para garantizar el mantenimiento de las cualidades de mobiliario y objetos del domicilio.
- h) Se ha realizado la retirada selectiva de residuos en los espacios que se han limpiado, valorando los beneficios medioambientales.
- i) Se ha inspeccionado, al final del trabajo, el lugar que se ha limpiado, para detectar posibles restos de suciedad, para cumplir el plan de trabajo establecido, y, en su caso, se ha cumplimentando la documentación requerida.
- j) Se han limpiado los útiles empleados, garantizando su conservación.
- k) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la realización de la limpieza de domicilios.

3. Realiza la limpieza de paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras, aplicando los procedimientos, útiles y productos necesarios, de acuerdo con los requerimientos e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado las tareas previas a la limpieza de paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras en el interior de domicilios particulares, edificios, oficinas y locales, preparando las condiciones necesarias de ventilación y ejecución.
- b) Se ha procedido a la limpieza de paredes, ventanas, puertas y suelos, seleccionando procedimientos, útiles y productos necesarios, de acuerdo con los requerimientos e instrucciones recibidas.
- c) Se ha procedido a la limpieza de alfombras, en función del tejido, seleccionando procedimientos, útiles y productos necesarios, de acuerdo con los requerimientos e instrucciones recibidas.
- d) Se ha realizado una limpieza, utilizando los productos adecuados para garantizar el mantenimiento de las cualidades de paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras.
- e) Se ha realizado la retirada selectiva de residuos de paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras que se han limpiado, valorando los beneficios medioambientales.
- f) Se ha inspeccionado, al final del trabajo, la limpieza realizada para detectar posibles restos de suciedad.
- g) Se han limpiado y clasificado los útiles empleados, garantizando su conservación.
- h) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la realización de la limpieza de domicilios.

4. Realiza la limpieza de superficies acristaladas, aplicando los procedimientos, útiles y productos necesarios, de acuerdo con los requerimientos e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado características de los diferentes tipos de superficies acristaladas con los procedimientos a utilizar en su limpieza.
- b) Se han identificado los accesorios y medios auxiliares de limpieza de cristales y descrito sus características y uso.
- c) Se ha realizado la limpieza de cristales, utilizando los accesorios y medios auxiliares requeridos para la limpieza.
- d) Se han limpiado los elementos del entorno circundante tales como marcos, persianas y rejas, entre otros.
- e) Se ha comprobado la eficacia y utilidad de la limpieza realizada.
- f) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos establecidas, de acuerdo con las características de los trabajos de limpieza.
- g) Se han aplicado las medidas de seguridad específicas para trabajos en altura.

5. Realiza la limpieza de cuartos de baño y aseos, aplicando los procedimientos de higienización y desinfección, útiles y productos necesarios, de acuerdo con los requerimientos e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los factores que condicionan la limpieza de cuartos de baño y aseos en domicilios, oficinas y locales.
- b) Se han identificado los materiales y el tipo de mobiliario existente en el interior de cuartos de baño y aseos en domicilios, oficinas y locales.
- c) Se ha descrito el proceso de desinfección que se utiliza en los cuartos de baño.

- d) Se ha descrito el proceso de desinfección e higienización de los aseos, teniendo en cuenta la normativa de la sanidad pública en este ámbito.
- e) Se han identificado y clasificado los útiles y productos de limpieza, siguiendo las instrucciones de uso y dosificación, de acuerdo con el tipo de uso de los cuartos de baño, siguiendo las actuaciones previstas.
- f) Se han limpiado, desinfectado e higienizado los cuartos de baño y aseos.
- g) Se han realizado las acciones para la eliminación de residuos depositados en recipientes específicos, garantizando su higienización y desinfección.
- h) Se ha realizado la retirada selectiva de residuos de cuartos de baño, valorando los beneficios medioambientales.
- i) Se ha realizado el mantenimiento de los dispensadores en los aseos.
- j) Se ha inspeccionado, al final del trabajo, la limpieza de cuartos de baños y aseos para detectar posibles restos de suciedad.
- k) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la realización de la limpieza de cuartos de baño en domicilios y aseos en oficinas y locales.

Contenidos.

Factores determinantes en los procedimientos de limpieza domiciliaria:

- Procedimientos de limpieza de estancias.
- Ventilación de espacios.
- Verificación del trabajo ejecutado.
- Riesgos laborales derivados de la utilización de productos de limpieza.
- Utilización de equipos de protección individual.
- Salud postural.

Realización de la limpieza de mobiliario y de objetos:

- Tipología de espacios y elementos de limpieza.
- Identificación de composición de materiales y superficies.
- Caracterización de materiales y superficies.
- Selección y uso de los diferentes útiles de limpieza.
- Procesos de conservación de útiles de limpieza.
- Tipología de productos de limpieza.
- Identificación de riesgos para la salud derivados de un mal uso de los productos de limpieza.
- Técnicas de limpieza del mobiliario y de objetos ubicados en el domicilio.
- Secuenciación de actividades en cada técnica.
- Normativa de previsión de riesgos laborales.

Limpieza de paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras:

- Interpretación de las instrucciones recibidas.
- Identificación de composición de materiales y superficies de suelos y pavimentos, paredes y techos en domicilios, edificios, oficinas y locales.
- Selección y uso de los diferentes útiles y productos de limpieza, en función de la limpieza a realizar.

- Utilización de electrodomésticos: Aspiradoras de fácil manejo.
- Clasificación y separación de residuos.
- Eliminación en los contenedores adecuados.
- Técnicas de verificación de las tareas de limpieza, de acuerdo al plan establecido.
- Utilización de equipos de protección individual.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

Limpieza de superficies acristaladas:

- Limpieza de cristales en espacios exteriores e interiores.
- Utilización de los útiles y herramientas de trabajo: criterios a seguir.
- Utilización de productos de limpieza específicos.
- Identificación de los riesgos relacionados con la limpieza de cristales.
- Utilización de los equipos de protección individual.
- Aplicación de medidas de seguridad ante la presencia de personas en el entorno de trabajo.

Limpieza de cuartos de baño:

- Técnicas de limpieza y desinfección de cuartos de baño en domicilios.
- Técnicas de limpieza y desinfección e higienización de aseos en oficinas y locales.
- Tipos de manchas en cuartos de baño de domicilios y aseos en oficinas y locales.
- Clasificación y separación de residuos.
- Normativa de previsión de riesgos laborales.

Orientaciones didácticas.

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

La definición de esta función incluye aspectos como:

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

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

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

Módulo Profesional: Limpieza con máquinas

Código: 3116

Duración: 100 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

2. Barre suelos utilizando la maquinaria industrial y sus accesorios, y valorando el funcionamiento y calidad de la limpieza, teniendo en cuenta las características de la superficie a limpiar.

Criterios de evaluación:

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

3. Friega suelos utilizando la maquinaria industrial y sus accesorios, valorando el funcionamiento y calidad de la limpieza, teniendo en cuenta las características de la superficie a limpiar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los tipos de fregadoras, accesorios y útiles de limpieza, señalando sus posibilidades, la manera de utilización y proceso de aplicación.
- b) Se han descrito los procedimientos de limpieza con las fregadoras.

- c) Se han identificado las principales aplicaciones, asociándolas a los trabajos que permiten realizar.
 - d) Se ha delimitado el perímetro de suelo a trabajar para evitar caídas o accidentes.
 - e) Se ha realizado el mantenimiento para garantizar el funcionamiento de las fregadoras.
 - f) Se han adoptado las medidas de seguridad necesarias para evitar los riesgos laborales derivados de la conexión y desconexión de los equipos.
 - g) Se ha manejado la fregadora, teniendo en cuenta criterios de ergonomía y salud laboral.
4. Brillanta suelos utilizando la maquinaria industrial seleccionada y sus accesorios, valorando el funcionamiento y calidad de la limpieza, teniendo en cuenta las características de la superficie a limpiar.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el procedimiento de decapado para eliminar los restos de cera y/o la suciedad excesiva del suelo.
 - b) Se ha realizado el decapado de las superficies para proteger el suelo, aplicando la técnica requerida según el pavimento existente.
 - c) Se han identificado y clasificado los tipos de maquinaria, accesorios y útiles de limpieza, señalando sus posibilidades, la manera de utilización y proceso de aplicación.
 - d) Se han descrito los procedimientos de limpieza con las enceradoras.
 - e) Se han descrito los procedimientos de abrillantado del suelo.
 - f) Se ha realizado en encerado y abrillantado de superficies, aplicando la técnica requerida según el pavimento existente.
 - g) Se han identificado las principales aplicaciones, asociándolas a los trabajos que permiten realizar.
 - h) Se ha delimitado el perímetro de suelo a trabajar para evitar caídas o accidentes.
 - i) Se ha realizado el mantenimiento de usuario para garantizar el funcionamiento de la maquinaria utilizada.
 - j) Se han adoptado las medidas de seguridad necesarias para evitar los riesgos laborales derivados de la conexión y desconexión de los equipos.
 - k) Se ha manejado la enceradora, teniendo en cuenta criterios de ergonomía y salud laboral.
5. Mantiene operativas las máquinas de limpieza, realizando las actividades requeridas en los manuales de uso y mantenimiento correspondiente.

Criterios de evaluación:

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

Contenidos.

Procedimientos de limpieza industrial y tratamiento de suelos:

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

Barrido de suelos con maquinaria industrial:

- Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
- Tipos de productos de limpieza con máquinas de barrido.
- Desarrollo de las tareas de limpieza con personas en su puesto de trabajo o en las inmediaciones (personas en tránsito).
- Normas de prevención de riesgos laborales.

Fregado de suelos con maquinaria industrial:

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

Abrillantado de suelos con maquinaria industrial:

- Técnica de decapado.
- Técnica de encerado.
- Técnica de abrillantado-cristalizado.
- Procedimientos, productos. Herramientas y maquinaria.
- Desarrollo de las tareas de decapado, encerado y abrillantado-cristalizado con personas en su puesto de trabajo o en las inmediaciones (personas en tránsito).
- Normas de prevención de riesgos laborales.
- Normas de salud medioambiental.

Mantenimiento básico de máquinas de limpieza:

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

Orientaciones didácticas.

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

La definición de esta función incluye aspectos como:

- La preparación de equipos.
- La utilización de técnicas.
- La aplicaciones de máquinas de barrido, fregado, encerado y abrillantado-cristalizado.
- Mantenimiento básico de la maquinaria para limpieza.

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

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

Módulo Profesional: Ciencias aplicadas I

Código: 3009

Duración: 190 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las propiedades de la materia.
- b) Se han practicado cambios de unidades de longitud, masa y capacidad.
- c) Se ha identificado la equivalencia entre unidades de volumen y capacidad.
- d) Se han efectuado medidas en situaciones reales utilizando las unidades del sistema métrico decimal y utilizando la notación científica.
- e) Se ha identificado la denominación de los cambios de estado de la materia.
- f) Se han identificado con ejemplos sencillos diferentes sistemas materiales homogéneos y heterogéneos.
- g) Se han identificado los diferentes estados de agregación en los que se presenta la materia utilizando modelos cinéticos para explicar los cambios de estado.

- h) Se han identificado sistemas materiales relacionándolos con su estado en la naturaleza.
 - i) Se han reconocido los distintos estados de agregación de una sustancia dadas su temperatura de fusión y ebullición.
 - j) Se han establecido diferencias entre ebullición y evaporación utilizando ejemplos sencillos.
4. Utiliza el método más adecuado para la separación de componentes de mezclas sencillas relacionándolo con el proceso físico o químico en que se basa.

Criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado situaciones de la vida cotidiana en las que queda de manifiesto la intervención de la energía.
 - b) Se han reconocido diferentes fuentes de energía.
 - c) Se han establecido grupos de fuentes de energía renovable y no renovable.
 - d) Se han mostrado las ventajas e inconvenientes (obtención, transporte y utilización) de las fuentes de energía renovables y no renovables, utilizando las TIC.
 - e) Se han aplicado cambios de unidades de la energía.
 - f) Se han mostrado en diferentes sistemas la conservación de la energía.
 - g) Se han descrito procesos relacionados con el mantenimiento del organismo y de la vida en los que se aprecia claramente el papel de la energía.
6. Localiza las estructuras anatómicas básicas discriminando los sistemas o aparatos a los que pertenecen y asociándolos a las funciones que producen en el organismo.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

Contenidos.

Resolución de problemas mediante operaciones básicas:

- Reconocimiento y diferenciación de los distintos tipos de números. Representación en la recta real.
- Utilización de la jerarquía de las operaciones y el uso de paréntesis en cálculos que impliquen las operaciones de suma, resta, producto, división y potencia.
- Interpretación y utilización de los números reales y las operaciones en diferentes contextos, eligiendo la notación adecuada en cada caso.
- Proporcionalidad directa e inversa. Aplicación a la resolución de problemas de la vida cotidiana.
- Los porcentajes en la economía. Interés simple y compuesto.

Reconocimiento de materiales e instalaciones de laboratorio:

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

Identificación de las formas de la materia:

- Unidades de longitud: el metro, múltiplos y submúltiplos.
- Unidades de capacidad: el litro, múltiplos y submúltiplos.
- Unidades de masa: el gramo, múltiplos y submúltiplos.
- Materia. Propiedades de la materia.
- Sistemas materiales homogéneos y heterogéneos.
- Naturaleza corpuscular de la materia.
- Clasificación de la materia según su estado de agregación y composición.
- Cambios de estado de la materia. Temperatura de Fusión y de Ebullición. Concepto de temperatura.

Separación de mezclas y sustancias:

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

Reconocimiento de la energía en los procesos naturales:

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

Localización de estructuras anatómicas básicas:

- Niveles de organización de la materia viva.
- Proceso de nutrición: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervienen, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.
- Proceso de excreción: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervienen, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.
- Proceso de relación: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervienen, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.
- Proceso de reproducción: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervienen, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.

Diferenciación entre salud y enfermedad:

- La salud y la enfermedad.
- El sistema inmunitario. Células que intervienen en la defensa contra las infecciones.
- Higiene y prevención de enfermedades.
- Enfermedades infecciosas y no infecciosas.
- Las vacunas.
- Trasplantes y donaciones.
- Enfermedades de transmisión sexual. Prevención.
- La salud mental: prevención de drogodependencias y de trastornos alimentarios.

Elaboración de menús y dietas:

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

Resolución de ecuaciones sencillas:

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

Orientaciones didácticas.

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

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

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

La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo que integra a ciencias como las matemáticas, química, biología y geología se enfocará a los conceptos principales y principios de las

ciencias, involucrando a los estudiantes en la solución de problemas sencillos y otras tareas significativas, y les permita trabajar de manera autónoma para construir su propio aprendizaje y culminar en resultados reales generados por ellos mismos.

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

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

Módulo Profesional: Comunicación y sociedad I

Código: 3011

Duración: 190 horas

Unidad formativa 1.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la transformación del mundo antiguo al medieval, analizando la evolución del espacio europeo, sus relaciones con el espacio extraeuropeo y las características más significativas de las sociedades medievales.
- b) Se han valorado las características de los paisajes agrarios medievales y su pervivencia en las sociedades actuales, identificando sus elementos principales.
- c) Se han valorado las consecuencias de la construcción de los imperios coloniales en América en las culturas autóctonas y en la europea.
- d) Se ha analizado el modelo político y social de la monarquía absoluta durante la Edad Moderna en las principales potencias europeas.
- e) Se han valorado los indicadores demográficos básicos de las transformaciones en la población europea durante el periodo analizado.

- f) Se han descrito las principales características del análisis de las obras pictóricas a través del estudio de ejemplos arquetípicos de las escuelas y estilos que se suceden en Europa desde el Renacimiento hasta la irrupción de las vanguardias históricas.
- g) Se ha analizado la evolución del sector o de los sectores productivos propios del perfil del título, analizando sus transformaciones y principales hitos de evolución en sus sistemas organizativos y tecnológicos.
- h) Se han elaborado instrumentos sencillos de recogida de información mediante estrategias de composición protocolizadas, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- i) Se han desarrollado comportamientos acordes con el desarrollo del propio esfuerzo y el trabajo en equipo.

3. Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información oral en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca como primera lengua (L1), aplicando los principios de la escucha activa, estrategias sencillas de composición y las normas lingüísticas básicas.

Criterios de evaluación:

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

4. Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información escrita en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca como primera lengua (L1), aplicando estrategias de lectura comprensiva y aplicando estrategias de análisis, síntesis y clasificación de forma estructurada y progresiva a la composición autónoma de textos breves seleccionados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado y analizado las características principales de los tipos de textos en relación con su idoneidad para el trabajo que desea realizar.
- b) Se han utilizado herramientas de búsqueda diversas en la comprensión de un texto escrito, aplicando estrategias de reinterpretación de contenidos.
- c) Se han aplicado, de forma sistemática, estrategias de lectura comprensiva en la comprensión de los textos, extrayendo conclusiones para su aplicación en las actividades de aprendizaje y reconociendo posibles usos discriminatorios desde la perspectiva de género.
- d) Se ha resumido el contenido de un texto escrito, extrayendo la idea principal, las secundarias y el propósito comunicativo, revisando y reformulando las conclusiones obtenidas.
- e) Se ha analizado la estructura de distintos textos escritos de utilización diaria, reconociendo usos y niveles de la lengua y pautas de elaboración.
- f) Se han aplicado las principales normas gramaticales y ortográficas en la redacción de textos de modo que el texto final resulte claro y preciso.
- g) Se han desarrollado pautas sistemáticas en la elaboración de textos escritos que permitan la valoración de los aprendizajes desarrollados y la reformulación de las necesidades de aprendizaje para mejorar la comunicación escrita.

- h) Se han observado pautas de presentación de trabajos escritos teniendo en cuenta el contenido, el formato y el público destinatario, utilizando un vocabulario adecuado al contexto.
 - i) Se han resuelto actividades de comprensión y análisis de las estructuras gramaticales, comprobando la validez de las inferencias realizadas.
5. Realiza la lectura de textos literarios representativos de la literatura en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca como primera lengua (L1), anteriores al siglo XIX, generando criterios estéticos para la construcción del gusto personal.

Criterios de evaluación:

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

Contenidos.

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

–Los paisajes naturales. Aspectos generales y locales.

–Las sociedades prehistóricas.

–El nacimiento de las ciudades:

- El hábitat urbano y su evolución.
- Gráficos de representación urbana.
- Las sociedades urbanas antiguas.
- La cultura griega: extensión, rasgos e hitos principales.
- Características esenciales del arte griego.
- La cultura romana.
- Características esenciales del arte romano.

–Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.

- Recursos básicos: guiones, esquemas y resúmenes, entre otros.
- Herramientas sencillas de localización cronológica.
- Vocabulario seleccionado y específico.

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

–La Europa medieval.

- Pervivencia de usos y costumbres. El espacio agrario y sus características.
- El contacto con otras culturas.

–La Europa de las Monarquías absolutas.

- Las grandes monarquías europeas: ubicación y evolución sobre el mapa en el contexto europeo.
- La monarquía absoluta en España.
- Evolución del sector productivo durante el periodo.

–La colonización de América.

–Estudio de la población.

- Evolución demográfica del espacio europeo.
- Comentario de gráficas de población: pautas e instrumentos básicos.

–La evolución del arte europeo de las épocas medieval y moderna.

- Pautas básicas para el comentario de obras pictóricas.

–Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.

- Recursos básicos: resúmenes, fichas temáticas, biografías, hojas de cálculo o similares, elaboración, entre otros.
- Vocabulario específico.

Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca:

–Textos orales.

–Aplicación de escucha activa en la comprensión de textos orales.

–Pautas para evitar la disrupción en situaciones de comunicación oral.

–El intercambio comunicativo.

- Elementos extralingüísticos de la comunicación oral.
- Usos orales informales y formales de la lengua.
- Adecuación al contexto comunicativo.

–Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral. Organización de la frase: estructuras gramaticales básicas.

–Composiciones orales.

- Exposiciones orales sencillas sobre hechos de la actualidad.
- Presentaciones orales sencillas.
- Uso de medios de apoyo: audiovisuales y TIC.

Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca:

–Tipos de textos. Características de textos propios de la vida cotidiana y profesional.

–Estrategias de lectura: elementos textuales.

–Pautas para la utilización de diccionarios diversos.

–Estrategias básicas en el proceso de composición escrita.

–Presentación de textos escritos en distintos soportes.

- Aplicación de las normas gramaticales.
- Aplicación de las normas ortográficas.

–Textos escritos.

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

Lectura de textos literarios en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca, anteriores al siglo XIX:

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

Unidad formativa 2.

1. Utiliza estrategias para comunicar información oral en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2), elaborando presentaciones orales de poca extensión, bien estructuradas, relativas a situaciones habituales de comunicación cotidiana y frecuente de ámbito personal o profesional.

Criterios de evaluación:

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

j) Se han identificado las costumbres o actividades cotidianas de la comunidad donde se habla la lengua extranjera y, en su caso, la lengua vasca.

2. Participa en conversaciones en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2), utilizando un lenguaje sencillo y claro en situaciones habituales frecuentes del ámbito personal o profesional, activando estrategias de comunicación básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha dialogado, de forma dirigida y siguiendo un guión bien estructurado utilizando un repertorio memorizado de modelos de oraciones y conversaciones breves y básicas, sobre situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible.
- b) Se ha mantenido la interacción utilizando estrategias de comunicación sencillas para mostrar el interés y la comprensión.
- c) Se han utilizado estrategias básicas de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2).
- d) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso lineales, según el propósito comunicativo del texto.
- e) Se ha expresado con cierta claridad, utilizando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas frecuentes.

3. Elabora textos escritos en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2), breves y sencillos de situaciones de comunicación habituales y frecuentes del ámbito personal o profesional, aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias estructuradas de composición.

Criterios de evaluación:

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

Contenidos.

Comprensión y producción de textos orales básicos en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2):

–Ideas principales en llamadas, mensajes, órdenes e indicaciones muy claras.

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

Participación en conversaciones en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2):

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

Elaboración de mensajes y textos sencillos en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2):

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

Orientaciones didácticas.

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

La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo que integra conocimientos básicos relativos a ciencias sociales, lengua castellana y, en su caso, lengua vasca, y literatura y lengua ingle-

sa, estará enfocada al uso de herramientas básicas del análisis textual, la elaboración de información estructurada tanto oral como escrita, la localización de espacio-temporal de los fenómenos sociales y culturales y el respeto a la diversidad de creencias y a pautas de relación cotidiana en distintas sociedades y grupos humanos, involucrando a los estudiantes en tareas significativas que les permita trabajar de manera autónoma y en equipo.

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

- La concreción de un plan personalizado de formación que tenga como objetivo lograr la integración del alumno en las situaciones de aprendizaje propuestas, mediante la aplicación de estrategias motivadoras.
- La potenciación de la autonomía en la ejecución de las actividades y en la gestión de su tiempo de aprendizaje en el ámbito de las competencias y contenidos del ámbito sociolingüístico.
- La realización de dinámicas sobre el desarrollo de habilidades sociales que favorezcan el asentamiento de hábitos de disciplina y de trabajo individual y en equipo.
- La utilización de estrategias, recursos y fuentes de información a su alcance, fomentando el uso de las TIC, que contribuyan a la reflexión sobre la valoración de la información necesaria para construir explicaciones estructuradas de la realidad que le rodea.
- La utilización de métodos globalizadores (proyectos, centros de interés, entre otros) que permitan la integración del alumnado en las actividades de aprendizaje, concretada en una metodología de trabajo que los relacione con la actualidad.
- La programación de actividades que se relacionen, siempre que sea posible, con capacidades que se deriven del perfil profesional.

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

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

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

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

- La utilización de las técnicas de comunicación para potenciar el trabajo en equipo que les permita integrarse en las actividades educativas con garantía de éxito.
- La apreciación de la variedad cultural y de costumbres presentes en su entorno, poniéndola en relación con las necesidades derivadas del uso de la lengua con distintos hablantes.
- El desarrollo de hábitos de lectura que les permitan disfrutar de la producción literaria mediante el uso de textos seleccionados a sus necesidades y características.

Módulo Profesional: Cocina doméstica

Código: 3102

Duración: 210 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Elabora listas para la compra de alimentos, entre otros, según presupuesto establecido, garantizando la reposición y adecuándolas a características de la unidad convivencial y respetando las normas de consumo (caducidad, límite de consumo o conservación, entre otras).

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- b) Se ha comprobado las existencias de alimentos y productos necesarios en la despensa, determinando las necesidades de reposición.
- c) Se ha establecido un programa de revisión y reposición de productos, a partir de los hábitos de consumo del entorno familiar.
- d) Se ha determinado el tipo de establecimiento más adecuado para realizar la compra conforme a la lista y a las instrucciones recibidas.
- e) Se ha interpretado las características e información de las etiquetas de los productos que forman parte de una lista de compra.
- f) Se ha comprobado la fecha de caducidad de las materias primas y productos comprados.
- g) Se ha realizado la compra de los alimentos y productos previstos, indicando las posibilidades de transporte de los mismos en condiciones de seguridad.
- h) Se han descrito la organización de la compra en el transporte de los productos, aplicando métodos de conservación, entre otros.
- i) Se han identificado los riesgos asociados al traslado de las compras desde el establecimiento al domicilio, aplicando las medidas de prevención correspondientes.

2. Realiza operaciones de almacenamiento de alimentos y otros productos de uso domiciliario, justificando los medios utilizados en la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene y buen uso.

Criterios de evaluación:

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

3. Realiza operaciones de preelaboración de los productos culinarios más comunes en las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar, valorando criterios de consumo y caducidad a partir de un plan actuación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las características de los productos, de los cortes o piezas más usuales utilizadas en preelaboración y se han relacionado con los procedimientos culinarios más comunes.
- b) Se han descrito los criterios aplicables para obtener el máximo provecho de las materias primas utilizadas en la preelaboración para evitar costes y desgastes innecesarios.
- c) Se han descrito los principales procedimientos de regeneración que precisan las materias primas de uso más común para su posterior preelaboración.
- d) Se han descrito los procedimientos que se aplican a los ingredientes que forman parte de la elaboración, previo al cocinado, (lavado, descongelado, cortado u otros)
- e) Se ha aplicado el tratamiento requerido para limpiar fruta, verduras o las latas antes de abrir para asegurar la inocuidad.
- f) Se han seleccionado y utilizado los útiles, herramientas y equipos de trabajo conforme a las instrucciones recibidas y actividad a realizar.
- g) Se ha realizado el mantenimiento a nivel de usuario para garantizar el funcionamiento de las herramientas y los equipos utilizados, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- h) Se han identificado los riesgos asociados al uso de útiles, herramientas y equipos de trabajo, aplicando las medidas de prevención correspondientes.
- i) Se han aplicado las normas básicas de higiene para la prevención de riesgos sanitarios en las operaciones de preelaboración de alimentos.

4. Elabora menús sencillos, aplicando las técnicas domésticas de cocina y siguiendo el plan de actuación establecido en función de las características de los destinatarios.

Criterios de evaluación:

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

5. Realiza la limpieza de la vajilla, utensilios y electrodomésticos, cocina y zona de trabajo, aplicando criterios de eficacia y organización, siguiendo el plan de actuación trabajo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha clasificado la vajilla y de los utensilios utilizados en la preparación, cocinado, conservación y consumo de alimentos seleccionado el procedimiento para su la limpieza.

- b) Se han realizado de operaciones de lavado a mano siguiendo la secuencia de orden adecuada y aplicando los productos eficazmente.
- c) Se ha ordenado la vajilla y utensilios en los departamentos del lavavajilla ocupando racionalmente todo el espacio, seleccionado el programa y garantizando el uso racional del agua.
- d) Se han clasificado los residuos domésticos generados, de acuerdo a la normativa medioambiental vigente, para su eliminación.
- e) Se han ordenado y clasificado la vajilla y utensilios limpios y ubicarlos en el lugar apropiado.
- f) Se ha elegido el método de limpieza del espacio y electrodomésticos en función de las características de dicho espacio.
- g) Se han identificado los riesgos asociados limpieza de la cocina y electrodomésticos, aplicando las medidas de prevención correspondientes.
- h) Se han identificado los posibles riesgos asociados a la limpieza de la cocina y electrodomésticos utilizados, indicando las actuaciones preventivas a llevar a cabo.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado normas de higiene personal.
- b) Se han aplicado las normas higiénico-sanitarias, relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- c) Se han aplicado las normas higiénico-sanitarias, relacionadas con la salubridad del agua.
- d) Se ha interpretado el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes utilizados en la cocina doméstica para garantizar la higiene.
- e) Se han identificado los principales productos y útiles de limpieza autorizados y adecuados, teniendo en cuenta su finalidad.
- f) Se ha realizado la eliminación adecuada de los desechos sólidos para evitar la transmisión de enfermedades.
- g) Se ha realizado la eliminación de las aguas superficiales a través de desagües.
- h) Se han descrito las toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- i) Se han identificado los riesgos asociados a las principales toxiinfecciones alimentarias.
- j) Se han descritos los graves efectos provocados por las principales toxiinfecciones por incumplimiento de la normativa higiénico sanitaria alimentaria.

Contenidos.

Procedimiento de compra de alimentos y productos para el domicilio:

- Proceso de elaboración de la lista de la compra.
- Proceso de selección de establecimientos.
- Ofertas.
- Selección de productos.
- Fecha de caducidad de los productos de uso común en la cocina doméstica.
- Salud postural. Técnicas de transporte de cargas.

Realización de operaciones de almacenamiento de alimentos y otros productos de uso domiciliario:

- Separación de los productos según característica.
- Procedimiento de manipulación de alimentos para su almacenaje y conservación.
- Métodos sencillos de conservación y envasado de alimentos.
- Procedimiento de congelación.
- Procedimientos higiénicos para la prevención de riesgos en el almacenamiento y conservación.

Realización de operaciones de preelaboración de productos culinarios:

- Procedimientos previos al cocinado.
- Limpieza y preparaciones previas al lavado y corte de fruta y verdura.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Operaciones básicas. Elementos.
- Medidas de prevención de riesgos de laborales.

Aplicación de técnicas domésticas de cocina:

- Técnicas de cocción.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Recetas, fichas técnicas, entre otros.
- Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
- Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos.

Aplicación de procedimientos de limpieza de la vajilla, utensilios y electrodomésticos, cocina y zona de trabajo:

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

Riesgos de toxiinfecciones alimentarias en las operaciones culinarias:

- Normas de higiene personal.
- Eliminación de residuos sólidos.
- Eliminación de aguas superficiales.
- Toxiinfecciones alimentarias más comunes.
- Limpieza y desinfección.

Orientaciones didácticas.

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

La definición de esta función incluye aspectos como:

- La compra y reposición de alimentos para la realización de menús sencillos.
- La preparación de equipos específicos para la cocina doméstica.
- La utilización de técnicas de cocina doméstica.
- La utilización de aplicaciones de normas higiénico sanitarias para la elaboración de alimentos.

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

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

Módulo Profesional: Actividades de apoyo a personas no dependientes en la unidad convivencial

Código: 3145

Duración: 130 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Realiza operaciones simuladas de apoyo a niños y otras personas no dependientes, identificando y describiendo las actuaciones que hay que realizar en función de su destinatario.

Criterios de evaluación:

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

2. Mantiene una comunicación simulada con personas de diferentes sexo y edad, describiendo normas de buen comportamiento y aplicando técnicas básicas de comunicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características de los posibles miembros de una unidad doméstica de convivencia.
- b) Se han adaptado la actitud y discurso a la situación comunicativa.
- c) Se ha obtenido la información necesaria de los miembros de la unidad de convivencia.
- d) Se ha valorado la importancia de la comunicación para evitar posibles conflictos o malentendidos.
- e) Se ha mantenido una conversación fluida, solicitando, en su caso, la información y aclaraciones pertinentes.
- f) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando empatía, cordialidad y amabilidad en el trato.
- g) Se ha valorado la importancia de las habilidades sociales en el desempeño de la labor profesional.

3. Realiza operaciones relacionadas con las necesidades básicas y de acompañamiento de niños y niñas, aplicando las pautas de alimentación, higiene y descanso requeridas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las actividades relacionadas con la alimentación, la higiene y el descanso con los requerimientos de edad de los niños y niñas y las condiciones del plan de actuación.
- b) Se han identificado y descrito las características de los principales tipos de menú y su adecuación a la edad del niño o niña.
- c) Se han descrito las posibles alergias e intolerancias alimentarias y posibles actuaciones.
- d) Se han descrito y aplicado pautas de actuación en relación al aseo, higiene, vestido, descanso y sueño infantil.
- e) Se han realizado actividades básicas de entretenimiento de niños y niñas.

- f) Se han descrito y realizado las rutinas diarias establecidas.
 - g) Se han realizado operaciones relacionadas con la atención a las necesidades básicas de los niños y las niñas en función de sus características.
 - h) Se ha valorado la importancia de las actividades relacionadas con la satisfacción de las necesidades básicas de los niños y niñas.
4. Realiza actividades relacionadas con las necesidades básicas y de acompañamiento a personas adultas no dependientes, aplicando las instrucciones recibidas y atendiendo a las características de las personas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las actividades relacionadas con la alimentación, la higiene y el descanso con los requerimientos de edad de adultos no dependientes y las condiciones del plan de actuación.
 - b) Se han identificado y descrito las características de los principales tipos de menús y su adecuación a la edad del adulto no dependiente.
 - c) Se han descrito las posibles alergias e intolerancias alimentarias y posibles actuaciones.
 - d) Se han descrito y aplicado pautas de actuación en relación al vestido y al descanso de los adultos no dependientes.
 - e) Se ha valorado la importancia de las actividades relacionadas con la satisfacción de las necesidades de las personas adultas.
5. Realiza actividades de información relacionadas con la unidad de convivencia, transmitiendo posibles incidencias y describiendo comunicaciones habituales y la estructura que debe tener el mensaje.

Criterios de evaluación:

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

Contenidos.

Aplicación de técnicas de acompañamiento personas no dependientes:

- Tipología de las personas no dependientes.
- Necesidades y demandas de los niños y niñas.
- Necesidades y demandas de las personas no dependientes.
- Plan de trabajo doméstico con personas no dependientes.

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

- Comunicación con niños.
- Comunicación con personas mayores.
- Escucha activa.

Atención a las necesidades básicas de los niños y niñas:

- Planificación de las rutinas diarias.
- Preparaciones de menús infantiles.
- La higiene infantil. Pautas.
- El descanso infantil.
- El vestido infantil. Ayudas.

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

- Planificación de las rutinas diarias. Instrucciones.
- Preparación de menús para personas adultas no dependientes.
- Ayudas al vestido y calzado de las personas adultas no dependientes.

Información relacionada con la unidad de convivencia:

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

Orientaciones didácticas.

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

La definición de esta función incluye aspectos como:

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

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

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

Módulo Profesional: Seguridad en el ámbito doméstico

Código: 3146

Duración: 110 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Realiza actividades relacionada con la seguridad en el domicilio de las instalaciones domésticas (electricidad, gas y conducciones de agua), comprobando su correcto funcionamiento y valorando los puntos potenciales de riesgo y las pautas de intervención.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado, con ayuda de planos o croquis, las características y funcionamiento de las instalaciones domésticas, identificando puntos principales de riesgo.
- b) Se ha realizado la revisión de las instalaciones, identificando posibles situaciones de deterioro, mal funcionamiento o ausencia de medidas de prevención, proponiendo alternativas de resolución.
- c) Se han identificado los puntos de riesgo eléctrico interruptores, tomas de corriente y puntos de luz, relacionándolos con el buen uso de los mismos y los elementos de protección correspondientes.
- d) Se ha identificado elementos de grifería y desagüe (filtros, gomas o similares, entre otros) relacionándolos con posibles averías y su prevención.
- e) Se han colocado los medios para impedir el acceso o el contacto accidental a los puntos de riesgo de las instalaciones domésticas de las personas más vulnerables por motivos de edad o limitaciones físicas presentes en el domicilio, valorando su utilidad y proponiendo alternativas.
- f) Se han identificado los elementos utilizados para la protección descargas eléctricas, escapes de gas o averías de agua, comprobando su funcionamiento con el fin de evitar riesgos de accidentes en las personas y los objetos.
- g) Se han descrito las pautas de actuación ante posibles accidentes o situaciones de riesgo relacionadas con las conducciones domésticas, valorándola la prontitud y serenidad en la actuación.

2. Aplica medidas de prevención relacionadas con la exposición o ingestión de productos tóxicos o alimentarios en mal estado, valorando las situaciones y conductas de riesgo y pautas de intervención.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado posibles riesgos potenciales por ingestión o exposición a productos tóxicos o peligrosos en un entorno dado, interpretando la información del fabricante.
- b) Se han identificado posibles riesgos por la ingestión de alimentos en mal estado, valorando sintomatologías habituales, a partir de información sobre salud e higiene alimentaria.
- c) Se han establecido medidas de almacenamiento y conservación para evitar ingestiones accidentales, derrames o incremento de la toxicidad por el estado de envases y prevenir el acceso de personas con mayor riesgo por motivos de edad o limitaciones físicas.
- d) Se han establecido medidas de conservación y consumo de productos alimentarios, tanto en crudo como cocinados, a partir de información obtenida del fabricante e información nutricional.
- e) Se han aplicado las pautas de actuación relacionadas con situaciones de intoxicación, describiendo el contenido de la información a facilitar a las personas y el procedimiento de comunicación en relación con los profesionales implicados.

3. Aplica medidas de prevención de primera intervención en relación con situaciones de riesgo frecuente para la seguridad de personas y bienes en el ámbito doméstico, valorando el entorno y las características de la unidad convivencial.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los riesgos potenciales para la seguridad de bienes y personas (robos, agresiones, vuelco de objetos sobre personas en el interior o hacia el exterior, entre otros) de un entorno dado, valorando hábitos cotidianos y riesgos frecuentes a partir de información de la unidad convivencial.
- b) Se han aplicado medidas para evitar el acceso de intrusos, tanto en presencia como en ausencia de personas en el domicilio, aplicando los protocolos derivados de las recomendaciones de los organismos competentes.
- c) Se han aplicado medidas para evitar el vuelco de objetos peligrosos en el interior del domicilio o hacia el exterior, valorando los riesgos para los afectados y sus consecuencias jurídicas.
- d) Se han descrito las prestaciones existentes en las pólizas de seguro, valorando beneficios de su aplicación en las actividades del hogar y responsabilidad civil.
- e) Se han aplicado las pautas de actuación relacionadas con situaciones de riesgo y de seguridad de personas y bienes domésticos, describiendo el contenido de la información a facilitar a las personas y el procedimiento de comunicación en relación con los profesionales implicados.

4. Aplica técnicas relacionadas con primeros auxilios de primera intervención, describiendo los protocolos aplicables.

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado criterios para la valoración relacionadas con accidentes personales.
- b) Se han descrito técnicas de desobstrucción de la vía aérea aplicadas sobre elementos simulados.
- c) Se han descrito técnicas primeros auxilios de primera intervención y aplicado sobre elementos simulados, siguiendo el protocolo establecido.
- d) Se han descrito y aplicado las técnicas básicas y, en su caso, instrumentales de reanimación cardiopulmonar sobre maniqués, utilizando equipo de oxigenoterapia y desfibrilador automático.
- e) Se han descrito las causas, los síntomas, las pautas de actuación y los aspectos preventivos en las lesiones, patologías o traumatismos más significativos, en función de la actividad.
- f) Se han aplicado primeros auxilios de primera intervención ante simulación de patologías orgánicas de urgencia y de lesiones por agentes físicos, químicos y biológicos.
- g) Se han descrito las estrategias básicas de comunicación con el supuesto accidentado y sus acompañantes relacionándolo con estados emocionales básicos.
- h) Se han descrito técnicas básicas aplicables a posibles situaciones de duelo, ansiedad y angustia o agresividad.

Contenidos.

Medidas de prevención relacionadas con las instalaciones domésticas:

–Lectura de planos y croquis de instalaciones domésticas de luz, agua y gas.

–Riesgos asociados:

- Descargas eléctricas.
- Inundaciones en el hogar.

- Comportamiento de los gases y efectos sobre las personas.
 - Riesgos más frecuentes para personas de mayor riesgo por razones de edad o limitación física.
- Mantenimiento y reparación básica de las conducciones eléctricas y de agua del domicilio.
 - Enchufes, interruptores y puntos de luz de la instalación eléctrica.
 - Grifos y desagües. Tipos, componentes y procedimientos de ajuste y sustitución.
 - Medios para evitar accidentes en relación con las conducciones del hogar.
 - Pautas de intervención ante inundaciones.
 - Pautas de intervención ante escapes de gas.
 - Coberturas de seguros y servicios de mantenimiento por accidentes, roturas y derrames de las conducciones del hogar.
 - Seguros del hogar y servicios de mantenimiento y reparación de conducciones domésticas.
 - Valoración del riesgo y protocolos de comunicación a los servicios de emergencia.

Medidas de prevención relacionadas con la exposición o ingestión de productos tóxicos o alimentarios:

- Productos tóxicos en el hogar. Clasificación según composición y riesgo potencial.
- Pautas para resolver derrames de productos químicos en el ámbito doméstico.
- Plan de conservación, reposición y sustitución de productos tóxicos.
- Valoración del riesgo y protocolos de comunicación a los servicios de emergencia.

Medidas de prevención relacionadas con situaciones de riesgo frecuente para la seguridad de personas y bienes en el ámbito doméstico:

- Riesgos para la seguridad de las personas y bienes según composición de las unidades convivenciales.
- Pautas de prevención del acceso de intrusos.
- Pautas de actuación ante el robo de bienes.
- Pautas para prevenir el vuelco de objetos peligrosos en el interior del domicilio.
- Pautas para prevenir el vuelco de objetos peligrosos hacia el exterior del domicilio.
- Seguros: tipos y coberturas.
- Gestiones para la solicitud de aplicación de coberturas. Documentación.
- Valoración del riesgo y protocolos de comunicación a los servicios de emergencia.

Técnicas de soporte vital y primeros auxilios de primera intervención:

- Hemorragias. Tipos.
- Quemaduras. Tipos.
- Vendajes. Tipos.
- Reanimación.
- Respiración boca a boca.
- Técnicas de expulsión de ingestión accidental de alimentos, líquidos, objetos, entre otros.
- Protocolo de actuación frente a emergencias: evaluación inicial del paciente, planificación de la actuación, localización y formas de acceso, identificación de posibles riesgos, protección de la zona, acceso al accidentado.
- El botiquín de primeros auxilios: instrumentos, material de cura, fármacos básicos.

Orientaciones didácticas.

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

La definición de esta función incluye aspectos como:

- La utilización de técnicas de prevención de riesgos asociados a la manipulación de productos tóxicos y a la ingesta de alimentos en mal estado.
- Comprobación de elementos de las instalaciones domésticas para prevenir accidentes en el ámbito doméstico.
- La utilización de técnicas de prevención de incendios.
- Actuación frente a los accidentes ocurridos en el hogar.

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

- La utilización de técnicas de prevención de riesgos asociados a la actividad doméstica.
- La utilización de técnicas de prevención de accidentes en el ámbito doméstico.
- Actuación frente a los accidentes ocurridos en el hogar.

Módulo: Ciencias aplicadas II

Código: 3042

Duración: 160 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha expresado la ecuación de la recta de diversas formas.

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado efectos positivos y negativos del uso de la energía nuclear.
- b) Se ha diferenciado el proceso de fusión y fisión nuclear.

- c) Se han identificado algunos problemas sobre vertidos nucleares producto de catástrofes naturales o de mala gestión y mantenimiento de las centrales nucleares.
 - d) Se ha argumentado sobre la problemática de los residuos nucleares.
 - e) Se ha trabajado en equipo y utilizado las TIC.
8. Identifica los cambios que se producen en el planeta tierra argumentando sus causas y teniendo en cuenta las diferencias que existen entre relieve y paisaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los agentes geológicos externos y cuál es su acción sobre el relieve.
 - b) Se han diferenciado los tipos de meteorización e identificado sus consecuencias en el relieve.
 - c) Se ha analizado el proceso de erosión, reconociendo los agentes geológicos externos que intervienen y las consecuencias en el relieve.
 - d) Se ha descrito el proceso de transporte discriminando los agentes geológicos externos que intervienen y las consecuencias en el relieve.
 - e) Se ha analizado el proceso de sedimentación discriminando los agentes geológicos externos que intervienen, las situaciones y las consecuencias en el relieve.
9. Categoriza los contaminantes atmosféricos principales identificando sus orígenes y relacionándolos con los efectos que producen.

Criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido y valorado el papel del agua en la existencia y supervivencia de la vida en el planeta.
 - b) Se ha identificado el efecto nocivo que tienen para las poblaciones de seres vivos de la contaminación de los acuíferos.
 - c) Se han identificado posibles contaminantes en muestras de agua de distinto origen, planificando y realizando ensayos de laboratorio.
 - d) Se ha analizado los efectos producidos por la contaminación del agua y el uso responsable de la misma.
11. Contribuye al equilibrio medioambiental analizando y argumentando las líneas básicas sobre el desarrollo sostenible y proponiendo acciones para su mejora y conservación.

Criterios de evaluación:

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

14. Previene la posibilidad de aparición de enfermedades básicas, utilizando técnicas de mantenimiento y desinfección de los utensilios y aparatos utilizados en las actuaciones derivadas de su profesión:

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los microorganismos y parásitos más comunes que afectan a la piel y al aparato digestivo.
- b) Se han categorizado los principales agentes causantes de infecciones por contacto con materiales infectados o contaminados.
- c) Se han reconocido las enfermedades infecciosas y parasitarias más frecuentes que afectan a la piel y al aparato digestivo.
- d) Se han propuesto formas de prevención de infecciones y parasitosis que afectan a la piel y al aparato digestivo.
- e) Se han identifica las principales sustancias utilizadas en el procesamiento de los alimentos que pueden actuar como tóxicos.

- f) Se ha analizado y protocolizado el procedimiento de lavado de las manos antes y después de cualquier manipulación, con objeto de prevenir la transmisión de enfermedades.
- g) Se han identificado y tipificado distintos tipos de desinfectantes y métodos de esterilización.
- h) Se han analizado y experimentado diversos procedimientos de desinfección y esterilización.

Contenidos.

Resolución de ecuaciones y sistemas en situaciones cotidianas:

- Transformación de expresiones algebraicas.
- Obtención de valores numéricos en fórmulas.
- Polinomios: raíces y factorización.
- Resolución algebraica y gráfica de ecuaciones de primer y segundo grado.
- Resolución de sistemas sencillos.

Resolución de problemas sencillos:

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

Realización de medidas en figuras geométricas:

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

Interpretación de gráficos:

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

Aplicación de técnicas físicas o químicas:

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

Reconocimiento de reacciones químicas cotidianas:

- Reacción química.

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

Identificación de aspectos relativos a la contaminación nuclear:

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

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

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

Categorización de contaminantes principales:

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

Identificación de contaminantes del agua:

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

Equilibrio medioambiental y desarrollo sostenible:

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

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

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

Producción y utilización de la energía eléctrica:

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

Prevención de enfermedades:

- Microorganismos y parásitos comunes.
- Limpieza, conservación, cuidado y almacenamiento del material de trabajo.
- Protocolo del lavado de manos.
- Tipos de desinfectantes y formas de uso.
- Limpieza, desinfección y esterilización del material de trabajo.
- Riesgos provenientes de una deficiente limpieza del personal, del material y de lugar de trabajo.
- Medidas de protección personal según el perfil profesional.

Orientaciones didácticas.

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

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

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

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

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

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

Módulo Profesional: Comunicación y sociedad II

Código: 3012

Duración: 160 horas

Unidad formativa 1.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los principios básicos de la Declaración Universal de Derechos Humanos y su situación en el mundo de hoy, valorando su implicación para la vida cotidiana.
- b) Se han analizado los principios rectores, las instituciones y normas de funcionamiento de las principales instituciones internacionales, juzgando su papel en los conflictos mundiales.
- c) Se ha valorado la importancia en la mediación y resolución de conflictos en la extensión del modelo democrático, desarrollando criterios propios y razonados para la resolución de los mismos.
- d) Se han juzgado los rasgos esenciales del modelo democrático español, valorando el contexto histórico de su desarrollo.

- e) Se ha valorado la implicación del principio de no discriminación en las relaciones personales y sociales del entorno próximo, juzgando comportamientos propios y ajenos e infiriendo pautas y acciones apropiadas para acomodar la actitud a los derechos y a las obligaciones que de él se derivan.
- f) Se ha elaborado información pautada y organizada para su utilización en situaciones de trabajo colaborativo y contraste de opiniones.

3. Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información oral en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca como lengua primera (L1), aplicando los principios de la escucha activa, estrategias razonadas de composición y las normas lingüísticas correctas en cada caso.

Criterios de evaluación:

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

4. Utiliza estrategias comunicativas para comunicar información escrita en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca como lengua primera (L1), aplicando estrategias de análisis, síntesis y clasificación de forma estructurada a la composición autónoma de textos de progresiva complejidad.

Criterios de evaluación:

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

5. Interpreta textos literarios representativos de la literatura en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca como lengua primera (L1), desde el siglo XIX hasta la actualidad, reconociendo la intención del autor y relacionándolo con su contexto histórico, sociocultural y literario.

Criterios de evaluación:

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

Contenidos.

Valoración de las sociedades contemporáneas.

–La construcción de los sistemas democráticos.

- La Ilustración y sus consecuencias.
- La sociedad liberal.
- La sociedad democrática.

–Estructura económica y su evolución.

- Principios de organización económica. La economía globalizada actual.
- La segunda globalización.
- Tercera globalización: los problemas del desarrollo.
- Evolución del sector productivo propio.

–Relaciones internacionales.

- Grandes potencias y conflicto colonial.
- La guerra civil europea.
- Descolonización y guerra fría.
- El mundo globalizado actual.
- España en el marco de relaciones actual.

–La construcción europea.

–Arte contemporáneo.

- La ruptura del canon clásico.
- El cine y el cómic como entretenimiento de masas.

–Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.

- Trabajo colaborativo.
- Presentaciones y publicaciones web.

Valoración de las sociedades democráticas.

–La Declaración Universal de Derechos Humanos.

- Los Derechos Humanos en la vida cotidiana.

- Conflictos internacionales actuales.
- El modelo democrático español.
 - La construcción de la España democrática.
 - La Constitución Española. Principios.
 - El principio de no discriminación en la convivencia diaria.
- Resolución de conflictos.
- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
 - Procesos y pautas para el trabajo colaborativo.
 - Pautas para la recopilación de información periodística e informativa.
 - Preparación y presentación de información para actividades deliberativas.
 - Normas de funcionamiento y actitudes en el contraste de opiniones.

Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca como lengua primera (L1).

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

Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca como lengua primera (L1).

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

Interpretación de textos literarios en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca como lengua primera (L1), desde el siglo XIX.

- Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra literaria.

–La literatura en sus géneros.

–Evolución de la literatura en lengua castellana y, en su caso, en lengua vasca como lengua primera (L1), desde el siglo XIX hasta la actualidad.

Unidad formativa 2.

1. Utiliza estrategias para interpretar y comunicar información oral en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2), aplicando los principios de la escucha activa y elaborando presentaciones orales de poca extensión, claras y bien estructuradas, relativas a temas y aspectos concretos, frecuentes y cotidianos, del ámbito personal y profesional.

Criterios de evaluación.

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

2. Mantiene conversaciones sencillas en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2), en situaciones habituales y concretas del ámbito personal y profesional, utilizando estrategias de comunicación básicas.

Criterios de evaluación.

- a) Se ha dialogado siguiendo un guión sobre temas y aspectos concretos y frecuentes del ámbito personal y profesional.
- b) Se ha escuchado y dialogado en interacciones sencillas, cotidianas de la vida profesional y personal, solicitando y proporcionando información con cierto detalle.
- c) Se ha mantenido la interacción utilizando diversas estrategias de comunicación esenciales para mostrar el interés y la comprensión.

- d) Se han utilizado estrategias de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2) (parafrasear, lenguaje corporal, ayudas audio-visuales).
 - e) Se han utilizado estructuras gramaticales y oraciones sencillas y un repertorio esencial, limitado, de expresiones, frases, palabras frecuentes y marcadores de discurso lineales.
 - f) Se ha expresado con cierta claridad, usando una entonación y pronunciación razonable y comprensible, aceptándose algunas pausas y vacilaciones.
3. Elabora textos breves y sencillos con cierto detalle en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2) relativos a situaciones de comunicación habituales del ámbito personal y profesional, aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias sistemáticas de composición.

Criterios de evaluación.

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

Contenidos.

Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2):

- Distinción de ideas principales y secundarias de textos orales breves y sencillos.
- Descripción de aspectos concretos de personas, lugares, servicios básicos, objetos y de gestiones sencillas.
- Experiencias del ámbito personal, público y profesional.
- Narración de acontecimientos y experiencias del momento presente, pasado y futuro.
- Léxico, frases y expresiones para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas del ámbito personal y profesional.
- Recursos gramaticales:
 - Tiempos y formas verbales simples y compuestas.
 - Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales.
 - Elementos lingüísticos fundamentales.
 - Marcadores del discurso.
 - Oraciones subordinadas de escasa complejidad.

- Estrategias de comprensión y escucha activa.
- Pronunciación de fonemas o grupos fónicos que presenten mayor dificultad.
- Uso de registros adecuados en las relaciones sociales.

Interacción en conversaciones en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2).

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

Interpretación y elaboración de mensajes escritos sencillos en lengua inglesa y, en su caso, en lengua vasca como lengua segunda (L2).

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

Orientaciones didácticas.

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

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

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

- La concreción de un plan personalizado de formación que tenga como objetivo lograr la implicación activa del alumno en su proceso formativo, donde la práctica y la funcionalidad de los aprendizajes constituyan un continuum que facilite la realización de las actividades que lleve a cabo el alumnado.
- La potenciación en todo momento de la autonomía y la iniciativa personal para utilizar las estrategias adecuadas en ámbito sociolingüístico.

- La realización de dinámicas sobre el desarrollo de habilidades sociales que favorezcan el desarrollo y asentamiento de hábitos de disciplina y de trabajo individual y colaborativo.
- La utilización de estrategias, recursos y fuentes de información a su alcance que contribuyan a la reflexión sobre la valoración de la información necesaria para construir explicaciones razonadas de la realidad que le rodea.
- La garantía del acceso a la información para todos los alumnos, fomentando el uso de las TIC.
- La utilización de métodos globalizadores (proyectos, centros de interés, entre otros) que permitan la integración de competencias y contenidos, concretada en una metodología de trabajo que los relacione con la actualidad para permitir la adaptación de los alumnos a la realidad personal, social y profesional.
- La programación de actividades que se relacionen, siempre que sea posible, con capacidades que se deriven del perfil profesional y su adaptación a los requerimientos profesionales de su entorno.

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

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

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

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

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo

Código: 3147

Duración: 240 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las instrucciones y órdenes de trabajo u otra documentación recibida.
- b) Se ha seleccionado el material de trabajo tanto de consumibles como de maquinaria según instrucciones.
- c) Se ha realizado la limpieza de mobiliario y de objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, utilizando los útiles y productos necesarios de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- d) Se ha realizado limpieza de mobiliario en edificios, oficinas y locales, de acuerdo a las instrucciones recibidas y cumplimentando la documentación requerida.
- e) Se ha realizado la limpieza de cuartos de baños y aseos, con los productos necesarios para su higienización y desinfección, de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- f) Se han realizado los procesos de limpieza domiciliaria, de edificios, locales y oficinas, con adecuación a tiempos y normas.
- g) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla y de los materiales y maquinaria que emplea, mostrando iniciativa y honradez.
- h) Se han aplicado las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la realización de la limpieza domiciliaria, y en edificios, oficinas y locales.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los tipos de maquinaria, accesorios y útiles de limpieza, señalando sus posibilidades, la manera de utilización y proceso de aplicación.

- b) Se ha delimitado el perímetro de suelo a trabajar para evitar caídas o accidentes.
- c) Se han identificado las principales aplicaciones de las máquinas industriales, asociándolas a los trabajos que permiten realizar.
- d) Se han barrido los suelos con la maquinaria industrial seleccionada y sus accesorios, de acuerdo con las características de la superficie a limpiar.
- e) Se han realizado los procedimientos de limpieza con las fregadoras industriales.
- f) Se han realizado los procedimientos de limpieza con las enceradoras.
- g) Se han realizado los procedimientos de abrillantado-cristalizado del suelo.
- h) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de la maquinaria utilizada.
- i) Se han adoptado las medidas de seguridad necesarias para evitar los riesgos laborales derivados del manejo de maquinaria industrial utilizada en la limpieza de suelos.
- j) Se ha manejado la maquinaria industrial, teniendo en cuenta criterios de ergonomía y salud laboral.

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

Criterios de evaluación:

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

7. Aplica medidas de prevención en los riesgos asociados al trabajo al ámbito doméstico, valorando la importancia de la prevención de accidentes, justificando su uso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los riesgos que pueden ocasionar los productos químicos utilizados en el hogar.
- b) Se han identificado los principales riesgos físicos, tales como caídas, quemaduras y cortes, entre otros, que pueden ocurrir en las actividades domésticas.
- c) Se han prevenido los posibles riesgos por un mal manejo de las instalaciones de gas.
- d) Se han identificado los accidentes producidos por la incorrecta manipulación de alimentos y líquidos en la cocina.
- e) Se han tomado medidas de precaución para evitar incendios durante la elaboración de las comidas.
- f) Se han evitado incendios por inflamación de fósforos o paños de cocina.
- g) Se ha actuado de forma correcta ante cualquier accidente producido en el hogar, bien por riesgo químico, físico o por intoxicación alimentaria.
- h) Se conocen las técnicas básicas de primeros auxilios, en caso necesario.
- i) Se ha valorado la importancia de la actuación inmediata ante un accidente por intoxicación alimentaria o por fuego.

- j) Se ha valorado la necesidad de actuación del 112 o a los bomberos.
- k) Se ha valorado la comunicación del accidente a la persona responsable de la unidad familiar.

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

Contribuye, además, al afianzamiento de hábitos de orden, puntualidad, responsabilidad y pulcritud.