



## ANNEX I

### I. IDENTIFICACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

**Denominació:** Treball domèstic

**Codi:** SSCI0109

**Família professional:** Serveis socioculturals i a la comunitat

**Àrea professional:** Serveis al consumidor

**Nivell de qualificació professional:** 1

**Qualificació professional de referència:**

SSC413\_1: Treball domèstic (RD 1179/2008, de 11 de juliol)

**Relació de les unitats de competència que configuren el certificat de professionalitat:**

UC1330\_1: Netejar domicilis particulars.

UC1331\_1: Seguir el procés d'elaboració dels aliments en les seves fases: comprar, organitzar, manipular, cuinar i conservar en el domicili particular.

UC1332\_1: Rentar, planxar i cosir manualment (nivell bàsic) peces de vestir i roba de la llar, i preparar els llits en el domicili particular.

**Competència general:**

Fer les tasques de netejar superfícies i mobiliari de l'habitatge; elaborar aliments; rentar i planxar; cosir manualment (nivell bàsic) i preparar llits emprant les tècniques, els estris, els productes i els electrodomèstics per garantir la higiene del domicili i poder disposar dels llits, la roba de la llar, les peces de vestir i el consum d'aliments. Tot plegat, complint amb la normativa de prevenció de riscos laborals.

**Entorn professional:**

Àmbit professional:

Desenvolupa l'activitat professional tant per compte propi com d'altri en l'àmbit públic i privat. Així mateix, la persona professional està capacitada per netejar i preparar domicilis particulars.

Sectors productius:

Se situen en el sector domèstic les activitats productives següents: neteja i manteniment del domicili, rentat, planxat, cosit bàsic manual de peces de vestir i roba de la llar, preparació de llits, i compra i elaboració bàsica d'aliments.

Ocupacions i llocs de treball relacionats:

	Cuiner/a domèstic/a.
	Empleat/ada de la llar.
9100.1018	Netejador/a domèstic/a.
	Planxador/a domèstic/a.



**Durada de la formació associada:** 200 hores

**Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:**

MF1330\_1: Neteja domèstica (30 hores).

MF1331\_1: Cuina domèstica (60 hores).

MF1332\_1: Ajençament de llits, peces de vestir i roba de la llar (30 hores).

MP0141: Mòdul de pràctiques professionals no laborals de treball domèstic (80 hores).

## II. PERFIL PROFESSIONAL DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

El perfil professional del certificat de professionalitat es defineix per la qualificació professional i/o per les unitats de competència del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals que aquest tingui de referència. Inclou les realitzacions professionals (RP) i els criteris de realització (CR) de cadascuna de les unitats de competència que conformen el certificat de professionalitat.

Aquesta informació es pot consultar, en català, al Catàleg de Qualificacions Professionals de Catalunya publicat al web de l'Institut Català de Qualificacions Professionals, a [http://aplitic.xtec.cat/e13\\_cfp\\_icqp/menulnici.do](http://aplitic.xtec.cat/e13_cfp_icqp/menulnici.do).

## III. FORMACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT MÒDUL FORMATIU 1

**Denominació:** NETEJA DOMÈSTICA

**Codi:** MF1330\_1

**Nivell de qualificació professional:** 1

**Associat a la unitat de competència:**

UC1330\_1. Netejar domicilis particulars.

**Durada:** 30 hores

**Capacitats i criteris d'avaluació**

C1: Determinar i valorar els factors que condicionen el desenvolupament de la neteja de domicilis particulars.

CE1.1 Reconèixer i valorar la influència que té la presència de persones en l'espai que s'ha de netejar, indicant l'actuació que cal seguir.

CE1.2 Descriure la manera de fer un ús responsable de l'aigua i l'energia durant la neteja de domicilis particulars, i explicar les conseqüències del consum equilibrat.

CE1.3 Descriure els riscos laborals associats a la neteja de domicilis particulars, així com el moment i l'espai on solen presentar-se, i indicar la manera de prevenir-los.

C2: Aplicar tècniques de neteja del mobiliari i els objectes situats a l'interior de domicilis particulars, i establir els procediments, estris i productes necessaris.

CE2.1 Indicar la manera de ventilar els espais, considerant el temps que es necessita i el moment de fer-ho.

CE2.2 Descriure la manera de fer la retirada selectiva de residus a domicilis particulars, valorant-ne i argumentant-ne la necessitat i els beneficis mediambientals.

CE2.3 Identificar els materials que configuren el mobiliari i els objectes de domicilis particulars, relacionant-los amb els seus procediments de neteja.

CE2.4 Justificar la utilització d'estris i productes, així com el procediment de neteja d'acord amb el tipus de mobiliari i els objectes que cal netejar per evitar alterar-ne i afectar-ne la qualitat.

CE2.5 Establir la manera d'inspeccionar posteriorment el lloc on s'ha intervingut per detectar-hi restes de brutícia no retirades.

CE2.6. En un supòsit pràctic de neteja del mobiliari i els objectes d'un domicili particular:

- Obrir les finestres per ventilar les habitacions durant el temps indispensable.
- Extreure la informació útil o rellevant per netejar havent valorat prèviament el mobiliari i els objectes.
- Identificar el tipus de material de què es compon el mobiliari i seleccionar el procediment de neteja adequat al material.
- Determinar la seqüència lògica de la tasca i el temps estimat d'execució que permetin assolir els resultats previstos.
- Fer les tasques prèvies abans de la neteja preparant les condicions necessàries que en permetin l'execució.
- Triar l'estri i el producte, i preparar el producte seguint les instruccions d'ús i dosificació.
- Aplicar el procediment, l'estri i el producte per aconseguir els resultats que es volen, i verificar-ne la consecució.
- Mantenir l'ús dels estris emprats per garantir-ne la conservació.

C3: Aplicar els procediments per netejar parets, portes, terres, sòcols i estores d'habitages, i seleccionar estris i productes d'ús domèstic d'acord amb el context i l'actuació.

CE3.1 Explicar la manera d'examinar l'espai d'actuació per organitzar la neteja de terres i estores, garantir-ne la conservació en funció dels seus materials constituents i preveure els riscos associats a les tasques.

CE3.2 Reconèixer les característiques que s'han de considerar per dur a terme la neteja de parets, portes, terres, sòcols i estores, valorant els diversos materials constituents.

CE3.3 Identificar la manera de netejar parets, portes, terres, sòcols i estores, determinar les accions, seleccionar i aplicar estris i productes específics, i prevenir els riscos derivats de l'acció.

CE3.4 Explicar i posar en pràctica les tècniques de neteja d'escombrar, aspirar, passar el tiràs i fregar, i relacionar-les amb el tipus de material al qual s'apliquen.

CE3.5 Justificar la selecció d'estris, aparells electromecànics de maneig fàcil i productes d'ús domèstic en funció del tipus de material que s'ha de netejar.

CE3.6 Relacionar el procediment de neteja de taques amb les superfícies en què se solen trobar i practicar-ne la neteja.

CE3.7 Crear una taula de freqüència de neteja d'un habitatge tipus i valorar-hi els temps.

CE3.8 En un supòsit pràctic de neteja de parets, portes, terres, sòcols i estores:

- Extreure la informació útil o rellevant per netejar observant el context d'actuació.
- Organitzar-se la feina i definir la seqüència de la tasca i el temps estimat d'execució per aconseguir els resultats esperats.
- Identificar el tipus de material constituent, i seleccionar i ajustar la tècnica de neteja al material.

- Desplaçar els objectes que interfereixen en l'espai on s'ha de netejar.
- Seleccionar l'estri i el producte, si és necessari, i dosificar el producte de neteja d'acord amb les seves aplicacions.
- Aplicar la tècnica, l'estri i el producte, i verificar la consecució dels resultats esperats.
- Col·locar el mobiliari que s'ha desplaçat per respectar la distribució inicial i l'ordre.
- Utilitzar l'aigua i energia amb responsabilitat durant tot el procés.
- Prevenir els riscos laborals derivats de la intervenció.

C4: Aplicar tècniques per netejar vidres de finestres i elements de l'entorn circumdant (marcs, persianes i reixes), seleccionar estris i productes d'acord amb la tasca, i comprovar-ne l'eficàcia i la utilitat per evitar riscos.

CE4.1 Identificar i explicar les condicions especials de risc des del punt de vista de l'alçada, i determinar les actuacions per prevenir-lo.

CE4.2 Descriure les característiques dels vidres de les finestres i dels elements de l'entorn circumdant (marcs, persianes i reixes), la ubicació i el tipus de brutícia existent, i vincular-ho al procediment de neteja.

CE4.3 Explicar el procediment de neteja d'acord amb les característiques dels vidres de les finestres i els elements de l'entorn circumdant (marcs, persianes i reixes), i descriure estris i productes de neteja domèstica.

CE4.4 En un supòsit pràctic de neteja de vidres de finestres i elements de l'entorn circumdant (marcs, persianes i reixes):

- Extreure la informació rellevant per dur-la a terme i organitzar la feina especificant la seqüència de la tasca i el temps estimat d'execució, així com les mesures de prevenció per evitar possibles accidents.
- Triar l'estri i el producte, i justificar l'elecció.
- Aplicar el procediment emprant els estris i productes seleccionats.

CE4.5 Descriure com revisar els vidres de les finestres i elements de l'entorn circumdant (marcs, persianes i reixes) per detectar restes de brutícia que han pogut quedar després de la neteja, i explicar el procediment que s'ha de seguir per corregir errors.

## Sumari

### 1. Procediments d'organització del treball.

- Procediments de neteja i higiene al domicili. Adaptació al client.
- Interpretació i execució de les instruccions rebudes.
- Planificació de les activitats de neteja: seqüència i freqüència.
- Preparació de l'entorn de treball:
  - Presència de persones o animals en l'espai on s'ha de netejar.
  - Preservació de l'ordre.
  - Ventilació d'espais.
- Verificació del treball executat.
- Identificació de riscos inherents a l'activitat de neteja.
- Identificació de riscos del domicili de treball.
- Identificació de riscos derivats de la utilització i manipulació de productes.
- Identificació de riscos derivats del treball en alçada.
- Presència de persones en l'espai que s'ha de netejar.
- Ús d'equips de protecció individual.
- Sinistralitat al bany i la cuina.

### 2. Materials, equips i superfícies en els diferents espais d'un domicili particular.

- Tipologia d'elements i espais de neteja: mobiliari, parets, portes, sòcols i

- estores, finestres i elements circumdants.
- Identificació de composició de materials i superfícies: metàl·lics, fusta, tèxtils, plàstics, vidres, metacrilat, cuir, productes petris o derivats, altres superfícies.
- Caracterització de materials i superfícies: propietats i característiques.
- Alteració de les propietats dels objectes.
- Identificació dels diferents estris del mercat.
- Selecció i ús dels diferents estris.
- Processos de conservació d'estrís.
- Tipologia de productes.
- Productes de neteja.
- Dosificació de productes de neteja.
- Indicacions presents en l'etiquetatge dels productes de neteja.
- Identificació de riscos per a la salut derivats d'un mal ús dels productes de neteja.
- Ús d'aspirador.

### 3. Operacions de neteja a domicilis particulars.

- Tècniques de neteja del mobiliari i d'objectes situats al domicili:
  - Tècniques de neteja i seqüenciació d'activitats en cada tècnica.
  - Relació de materials i tècniques de neteja.
- Tècniques de neteja de parets, portes, sòcols i estores:
  - Tècniques de neteja i seqüenciació d'activitats en cada tècnica.
  - Relació de materials i tècniques de neteja.
- Neteja i higienització de superfícies:
  - Tècniques de neteja i higienització de superfícies.
  - Seqüenciació de les activitats en cada tècnica.
- Tècniques de neteja de vidres de finestres i elements circumdants (marcs, persianes i reixes):
  - Seqüenciació de les activitats en cada tècnica.
- Tècniques de neteja i desinfecció de lavabos:
  - Tècniques de neteja d'aparells sanitaris.
  - Tècniques de neteja de rajoles i accessoris.
  - Tècniques de neteja de terres.
  - Operacions de reposició de consumibles.
- Tècniques de neteja de taques:
  - Identificació de diferents tipus de taques: cosmètiques, biològiques, aliments, begudes i altres taques.
  - Processos de neteja de taques.
  - Inconvenients d'una selecció inadequada del producte.
- Classificació i separació de residus.
- Dipòsit en els contenidors adequats.
- Utilització d'ecoparcs.
- Criteris per a un ús racional de l'aigua i energia.

### Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Mòdul formatiu	Nombre total d'hores del mòdul	Nombre màxim d'hores susceptibles de formació a distància
Mòdul formatiu - MF1330_1	30	10

## MÒDUL FORMATIU 2:

**Denominació:** CUINA DOMÈSTICA

**Codi:** MF1331\_1

**Nivell de qualificació professional:** 1

**Associat a la unitat de competència:**

UC1331\_1. Seguir el procés d'elaboració dels aliments en les seves fases: comprar, organitzar, manipular, cuinar i conservar en el domicili particular.

**Durada:** 60 hores

### Capacitats i criteris d'avaluació

C1: Aplicar procediments de compra d'acord amb les necessitats d'una llar i amb un pressupost establert.

CE1.1 Indicar el procés que cal seguir per observar i comprovar la manca d'aliments i productes necessaris al rebost.

CE1.2 Seleccionar el tipus d'establiment per fer-hi la compra segons la llista proporcionada, valorant els existents i comprovant el compliment de la normativa vigent com a mesura de seguretat.

CE1.3 Determinar els passos que cal seguir per fer la compra dels aliments i productes previstos, i indicar-ne les possibilitats de transport en condicions de seguretat.

CE1.4 Interpretar la informació de les etiquetes en funció de la normativa establerta referent a la conservació i manipulació dels aliments.

CE1.5 Reconèixer i enumerar els aspectes de la normativa sobre riscos laborals referents a la manipulació de càrregues i els riscos ergonòmics.

C2: Aplicar procediments d'emmagatzematge d'aliments, estris i altres productes d'ús domèstic per garantir-ne la preservació i conservació en condicions d'higiene.

CE2.1 Examinar i diferenciar els productes atenent al tipus d'actuació que requereixen per emmagatzemar-los i conservar-los.

CE2.2 Identificar i justificar els espais per col·locar i emmagatzemar els productes, considerant-ne les característiques, les condicions de conservació i l'accessibilitat.

CE2.3 En un supòsit pràctic d'emmagatzematge i conservació d'aliments i productes de la llar:

- Prioritzar la urgència dels aliments i productes per emmagatzemar-los en funció de les seves característiques i necessitats.
- Manipular els aliments que ho requereixin per permetre'n l'emmagatzematge i la conservació extremant les mesures d'higiene.
- Determinar l'emmagatzematge dels productes en els llocs adequats per conservar-los i posteriorment utilitzar-los, i identificar els possibles riscos pel que fa a manipulació de càrregues i riscos ergonòmics.

C3: Aplicar tècniques domèstiques de cuina per elaborar menús segons les característiques i necessitats dels comensals, respectant els temps de preparació i les normes de conservació.

CE3.1 Interpretar receptes de cuina i adequar quantitats i temps en funció del nombre de comensals i les seves necessitats.

CE3.2 Descriure el parament, els estris i els electrodomèstics que s'utilitzen per elaborar menús, així com els riscos que poden comportar.

CE3.3 Descriure els procediments que cal seguir abans de cuinar els ingredients: descongelar, rentar, tallar, entre d'altres.

CE3.4 Explicar les tècniques de cuina domèstica (rostit, coure, fregir, pelar, picar, entre d'altres) assenyalant en cada cas les fases d'aplicació, els procediments, els temps, els estris, les condicions de seguretat i els resultats esperats.

CE3.5 Descriure les tècniques domèstiques de conservació d'aliments: refrigeració, congelació, deshidratació, entre d'altres.

CE3.6 En un supòsit pràctic d'elaboració i preparació d'un menú d'acord amb les característiques i necessitats dels comensals:

- Garantir les condicions de seguretat i higiene.
- Definir la seqüència de la tasca i el temps estimat d'execució per assolir el resultat esperat.
- Seleccionar els estris i electrodomèstics.
- Seleccionar aliments el tractament dels quals asseguri la innocuïtat (procurant netejar la fruita, les verdures o les llaunes abans d'obrir).
- Efectuar un procés abans de cuinar: descongelar, rentar, tallar o d'altres.
- Preparar els productes atenent a la tècnica de cuinar que requereixi en funció de les característiques de l'aliment i necessitats dels comensals.
- Identificar els riscos laborals en els procediments i evitar-los.
- Preparar en cas necessari els aliments per conservar-los.

CE3.7 Reconèixer la normativa vigent relacionada amb la manipulació, l'elaboració i la conservació d'aliments per permetre les condicions de seguretat en tot moment.

C4: Aplicar procediments de neteja i posterior reordenació d'espais, estris i materials emprats en el procés de cuinar.

CE4.1 Seleccionar i explicar el procediment per netejar la vaixela i els utensilis emprats en la conservació, el procés de cuinar i el consum d'aliments.

CE4.2 Explicar el rentat a mà i la manera de fer servir un rentaplats per garantir l'ús racional de l'aigua.

CE4.3 Explicar el procés de classificació i la retirada dels residus generats durant el cuinat i consum, atenent a la normativa vigent.

CE4.4 Descriure la manera de netejar l'espai i els electrodomèstics emprats en l'elaboració de menús, considerant les normes de seguretat.

CE4.5 En un supòsit pràctic de neteja d'estrís, accessoris i electrodomèstics:

- Seleccionar i justificar el procediment de neteja segons les seves característiques.
- Col·locar els estris, accessoris i electrodomèstics nets en els espais corresponents.

CE4.6 Establir el procediment de neteja de les superfícies i els espais utilitzats preveient la posterior recol·locació dels elements per garantir-ne l'ordre inicial.

## Sumari

### 1. Operacions de compra d'aliments i productes per al domicili.

- Aplicació de criteris de compra i reposició.
- Procés d'elaboració de la llista de la compra.
- Procés de selecció d'establiments:
  - Tipologia: petits comerços, mercats, supermercats, hipermercats i centres comercials.
  - Publicitat.
  - Ofertes.
- Selecció de productes: interpretació de l'etiquetatge en productes alimentaris i de qualsevol altra naturalesa que siguin objecte de reposició.
- Tècniques de transport de càrregues.



## 2. Procés d'emmagatzematge d'aliments, productes i estris.

- Tècniques de conservació d'aliments, productes i estris:
  - Aplicar la interpretació d'etiquetes en aspectes relatius a la conservació i caducitat de l'aliment, el producte i els estris.
  - Classificar els productes segons criteris de conservació.
- Procediments d'organització i emmagatzematge d'aliments, productes i estris:
  - Criteris de classificació i col·locació: freqüència d'ús i conservació d'aliments, productes i estris.
  - Organització i accessibilitat dels espais d'emmagatzematge: precaucions davant la presència de nens.
  - Riscos derivats de la manipulació de càrregues i l'alçada.
- Emmagatzematge i conservació d'aliments que requereixen manipulació:
  - Processos de refrigeració.
  - Processos de congelació.

## 3. Elaboració i conservació d'aliments cuinats.

- Tècniques de cuina domèstica:
  - Tècniques d'elaboració: rostir, coure, fregir, pelar, picar, entre d'altres.
  - Seqüenciació d'activitats.
  - Temps estimats.
  - Criteris d'execució i valoració de les diferents tècniques.
- Actuacions prèvies a cuinar:
  - Procediments previs a cuinar: descongelar, rentar, tallar, pelar, remullar, entre d'altres.
  - Seqüenciació d'activitats.
- Procés de conservació d'aliments cuinats:
  - Tècniques de conservació: refrigeració, congelació.
  - Seqüenciació d'activitats.
  - Riscos per a la salut derivats d'una conservació incorrecta.
- Manipulació de parament, estris i electrodomèstics:
  - Identificació i selecció de parament, estris i electrodomèstics segons l'elaboració culinària.
  - Ús i aplicació de parament, estris i electrodomèstics segons l'elaboració culinària.
  - Interpretació de diferents manuals d'instruccions.
- Elaboració de menús:
  - Valoració dels menús segons el nombre i els requisits alimentaris específics dels comensals (al·lèrgies, nens, persones grans, dietes).
  - Interpretació i execució de les instruccions rebudes.
  - Interpretació de receptes.
  - Planificació i organització dels temps d'elaboració.
- Presentació i manteniment de les elaboracions culinàries per al consum.
- Aplicació de normes mínimes d'higiene en qualsevol procés d'elaboració o manipulació d'aliments.

## 4. Tècniques de neteja i reordenació de la cuina.

- Procediments de neteja i higienització de superfícies, paraments i mobiliari:
  - netejar mobiliari, assecar, netejar paraments, escombrar i fregar.
- Tècniques de neteja en electrodomèstics: netejar i assecar.
- Tècniques de neteja de vaixel·la i estris, processos manuals o automàtics.
- Preservació de l'ordre.
- Aplicació de productes i estris de neteja:
  - Tipus, dosificació, manipulació i emmagatzematge.
  - Riscos derivats d'un ús incorrecte.



- Interpretació de l'etiquetatge.

**5. Aplicació i seguiment de mesures de prevenció de riscos laborals en el procés d'elaboració d'aliments al domicili particular.**

- Identificació de riscos derivats de la manipulació de càrregues.
- Identificació de riscos derivats del treball amb parament, estris i electrodomèstics.
- Identificació de riscos derivats del treball amb productes de neteja.
- Ús d'equips de protecció individual.
- Sinistralitat a la cuina.

**6. Retirada selectiva de residus i estalvi de recursos naturals en el procés d'elaboració d'aliments al domicili particular.**

- Classificació i separació de residus.
- Dipòsit en els contenidors adequats.
- Utilització d'ecoparcs.
- Criteris per a l'ús racional d'aigua i energia.

**Orientacions metodològiques**

Formació a distància:

Mòdul formatiu	Nombre total d'hores del mòdul	Nombre màxim d'hores susceptibles de formació a distància
Mòdul formatiu - MF1331_1	60	20

**MÒDUL FORMATIU 3:**

**Denominació:** AGENÇAMENT DE LLITS, PECES DE VESTIR I ROBA DE LA LLAR

**Codi:** MF1332\_1

**Nivell de qualificació professional:** 1

**Associat a la unitat de competència:**

UC1332\_1. Rentar, planxar i cosir manualment (nivell bàsic) peces de vestir i roba de la llar, i preparar els llits en el domicili particular.

**Durada:** 30 hores

**Capacitats i criteris d'avaluació**

C1: Aplicar tècniques de rentar i assecat peces de vestir i roba de la llar com ara llençols, tovalloles, cortines, entre d'altres, i valorar-ne la neteja i conservació.

CE1.1 Explicar els riscos, tant per a la persona professional com per a la roba, associats a la recollida de les diferents dependències del domicili.

CE1.2 Identificar i justificar l'actuació en la classificació i preparació de la roba abans de procedir a netejar-la.

CE1.3 Explicar els tipus de procediments de rentat, assenyalar-ne els avantatges i inconvenients, i relacionar-los amb els tipus de peces i les indicacions del fabricant.

CE1.4 Descriure els electrodomèstics per rentar i assecat la roba, interpretar

els manuals de funcionament, assenyalar-ne el mode d'ús i conservació, i indicar els productes que s'han d'utilitzar.

CE1.5 Explicar el procés de rentar i recollir la roba, i valorar els condicionants que el determinen.

CE1.6 En un supòsit pràctic de rentar roba:

- Recollir la roba de vestir i de la llar de les diferents dependències d'acord amb les instruccions donades, i prevenir els riscos associats a la tasca.
- Retirar tot objecte que pugui impedir rentar la roba o deteriorar la peça o l'electrodomèstic que s'ha d'utilitzar.
- Interpretar l'etiquetatge de la roba i analitzar el tipus de taques per classificar en funció del procés de neteja posterior.
- Rentar la roba a mà o a màquina i assecar-la posteriorment seguint les indicacions del fabricant i garantint el perfecte estat de la peça.
- Classificar la roba segons les seves característiques per planxar-la posteriorment.

C2: Aplicar procediments de planxar roba garantint-ne la higiene, la conservació i l'estètica.

CE2.1 Analitzar l'etiquetatge de la roba per seleccionar l'acció de planxar en funció de la recomanació del fabricant.

CE2.2 Descriure els electrodomèstics, procediments, accessoris i productes necessaris per al procediment de planxar, i explicar-ne el funcionament.

CE2.3 Reconèixer i explicar el procediment de rentar i planxar indicant els condicionants.

CE2.4 En un supòsit pràctic de planxar roba:

- Analitzar el tipus de teixit i interpretar les etiquetes per seleccionar el procediment que cal seguir per planxar.
- Planxar evitant els riscos derivats de l'activitat i verificant els resultats esperats.
- Classificar, distribuir i col·locar la roba als armaris o al mobiliari corresponent preservant-ne l'ordre i prevenint els riscos derivats de la manipulació de càrrega i alçada.

CE2.5 Identificar els riscos associats a l'ús de la màquina de planxar i explicar com prevenir-los.

C3: Aplicar tècniques domèstiques per fer un cosit bàsic manual de peces de vestir i roba de la llar, amb els estris adequats segons el teixit i la necessitat de les peces, per reparar-les i aconseguir que tinguin un aspecte apropiat.

CE3.1 Reconèixer i explicar els aspectes que permeten extreure informació per verificar l'estat de la roba.

CE3.2 Relacionar els estris amb les tècniques domèstiques de costura que s'han d'utilitzar en funció dels tipus de peces de vestir i roba de la llar, i de les necessitats de reparació.

CE3.3 Explicar les tècniques de costura domèstiques (embastar, rematar, fer la vora, cosir botons, entre d'altres), relacionar-les amb el tipus de teixit, la peça o la roba de casa, així com identificar i preveure les possibles dificultats que se'n poden derivar.

CE3.4 Descriure la manera de mantenir ordenat el cosidor o similar indicant els llocs per guardar-hi els estris i materials de costura.

CE3.5 En un supòsit pràctic de cosit bàsic manual d'una peça de vestir:

- Examinar la peça i reconèixer-ne la necessitat de cosit bàsic manual que presenta.
- Seleccionar les tècniques de costura domèstica d'acord amb el tipus de teixit i la necessitat que requereixi: petits forats i estrips, gafets o botons despresos, vores desfetes i costures que s'obren, entre d'altres.
- Emprar els estris que s'han d'utilitzar i justificar-ne l'elecció.
- Emprendre el procés de cosit bàsic manual de la peça de vestir.

- Guardar ordenadament, en el lloc previst, el cosidor o similar, els estris i materials.

C4: Descriure com fer el llit i fer-lo, com també garantir les condicions que permetin el descans, la neteja i l'ordre.

CE4.1 Diferenciar els tipus de roba de llit i complements, i analitzar-ne els avantatges i inconvenients.

CE4.2 Explicar el procediment que cal seguir d'acord amb el tipus de llit i la roba que s'ha d'utilitzar, indicant com col·locar els complements.

CE4.3 En un supòsit pràctic de preparar llits:

- Seleccionar la roba de llit considerant el tipus de llit, la temperatura i les preferències personals.
- Establir la seqüència lògica i el temps estimat d'execució de la tasca que faciliti assolir els resultats esperats.
- Executar les tasques prèvies a fer el llit efectuant les accions que ho permetin.
- Fer el llit i verificar-ne el resultat obtingut.

CE4.4 Determinar els temps i les condicions per canviar la roba de llit, i valorar-ne l'estat.

CE4.5 Reconèixer el temps i la manera de girar el matalàs seguint les indicacions del fabricant.

CE4.6 Identificar els possibles riscos associats a fer el llit i indicar les actuacions preventives que cal dur a terme.

## Sumari

### 1. Processos de rentat i assecat de roba de la llar i peces de vestir.

- Tècnica de classificació i separació de la roba:
  - Recollida de roba de la llar i peces de vestir.
  - Característiques: fibres, colors, grau de brutícia i mida.
  - Tractaments especials: taques.
  - Revisió de les peces abans del rentat. Cerca d'objectes: metàl·lics, de paper, etc.
  - Interpretació de l'etiquetatge.
- Procés de rentat manual de roba de la llar i peces de vestir.
- Procés de rentat automàtic de roba de la llar i peces de vestir:
  - Tipologia d'electrodomèstics: rentadora, assecadora i rentadora-assecadora.
  - Interpretació de manuals de funcionament d'electrodomèstics.
  - Ús d'aparells electrodomèstics.
  - Tècniques de conservació de la maquinària.
- Tècnica d'estesa i recollida de la roba.
- Aplicació de productes específics de rentat i eliminació de taques:
  - Tècniques de manipulació de productes específics de rentat i taques.
  - Dosificació de productes específics de rentat i taques.
  - Interpretació d'etiquetatge.
- Procediments d'adequació d'espais per efectuar els treballs de: rentat, assecat, estesa de roba i recollida de roba.
- Origen de les incidències en el procés de rentat:
  - Productes de rentat.
  - Classificació incorrecta.
  - Excés de càrrega.

### 2. Tècniques de cosit bàsic i planxat de roba de la llar i peces de vestir.

- Selecció de tècniques de cosit: tipus i característiques de teixits.
- Ús d'estrís de costura:

- Tipus d'estris.
- Mode d'ús.
- Ordenació del cosidor.
- Procés de planxar:
  - Interpretació de l'etiquetatge.
  - Tècniques de planxar: planxa elèctrica o vapor.
  - Seqüència d'activitats.
  - Selecció de temperatura.
  - Selecció d'accessoris.
  - Aplicació de productes específics.
- Procés de col·locació en espais habilitats.
- Tècniques d'adequació d'espai per executar les tasques de planxar.

### 3. Tècniques de preparació de llits.

- Elements que componen un llit:
  - Tipus de llits.
  - Tipus de matalassos.
  - Tipus de roba de llit.
  - Tipus i col·locació de complements.
- Tècniques i seqüència en la preparació de llits.
- Valoració, planificació i desenvolupament de rutines en el canvi de roba.
- Tècnica de gir de matalassos.
- Tècniques de verificació del treball.

### Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Mòdul formatiu	Nombre total d'hores del mòdul	Nombre màxim d'hores susceptibles de formació a distància
Mòdul formatiu - MF1332_1	30	10

### MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS DE TREBALL DOMÈSTIC

**Codi:** MP0141

**Durada:** 80 hores

### Capacitats i criteris d'avaluació

C1: Netejar el mobiliari i els objectes d'un domicili particular:

- CE1.1 Col·laborar en l'obertura de finestres per ventilar les habitacions i valorar el temps indispensable de ventilació.
- CE1.2 Col·laborar en la valoració del mobiliari i els objectes presents al domicili abans de netejar.
- CE1.3 Intervenir en la planificació de les activitats de neteja del mobiliari i els objectes del domicili.
- CE1.4 Participar en les tasques prèvies d'habilitació dels espais abans d'iniciar la neteja.
- CE1.5 Identificar l'estri i el producte necessaris per a les tasques de neteja planificades.
- CE1.6 Dur a terme les tasques de neteja del mobiliari i els objectes aplicant les

instruccions establertes.

CE1.7 Col·laborar en el manteniment dels estris emprats per garantir-ne la conservació.

C2: Emmagatzemar i conservar aliments i productes de la llar:

CE2.1 Identificar els aliments i productes prioritaris per emmagatzemar-los en funció de les seves característiques i necessitats.

CE2.2 Identificar i col·laborar en la manipulació dels aliments que ho requereixin per permetre emmagatzemar-los i conservar-los.

CE2.3 Col·laborar en la definició de les zones adequades d'emmagatzematge dels aliments i productes.

CE2.4 Identificar les mesures higienicosanitàries necessàries per manipular els aliments i productes.

CE2.5 Identificar els riscos laborals derivats de la intervenció.

C3: Elaborar i preparar un menú en funció de les característiques i necessitats dels comensals:

CE3.1 Col·laborar en la planificació de les tasques d'elaboració i preparació d'un menú.

CE3.2 Identificar els estris i electrodomèstics necessaris per desenvolupar les tasques d'elaboració i preparació d'un menú.

CE3.3 Seleccionar aliments el tractament dels quals asseguri la innocuïtat (procurant netejar la fruita i les verdures, i les llaunes abans d'obrir-les).

CE3.4 Intervenir en el procés previ a cuinar: descongelar, rentar, tallar, entre d'altres.

CE3.5 Col·laborar en la preparació d'un menú valorant la tècnica de cuina que requereixi en funció de les característiques de l'aliment i les necessitats dels comensals.

CE3.6 Col·laborar en la preparació, en cas necessari, dels aliments per conservar-los.

CE3.7 Identificar les mesures higienicosanitàries necessàries per manipular els aliments i productes.

CE3.8 Identificar els riscos laborals derivats de la intervenció.

C4: Rentar, cosir i planxar roba:

CE4.1 Col·laborar en la recollida de la roba de vestir i de la llar de les diferents dependències.

CE4.2 Col·laborar en la tasca d'inspecció per retirar tot objecte que pugui impedir rentar la roba o deteriorar la peça o l'electrodomèstic que s'utilitza.

CE4.3 Interpretar l'etiquetatge de la roba i valorar el tipus de taques per classificar en funció del procés de neteja.

CE4.4 Rentar la roba a mà o a màquina i assecar-la posteriorment seguint les indicacions del fabricant i garantint el perfecte estat de la peça.

CE4.5 Classificar la roba segons les seves característiques per planxar-la.

CE4.6 Identificar el tipus de teixit i interpretar les etiquetes per seleccionar el procediment que cal seguir per planxar.

CE4.7 Planxar i verificar els resultats esperats.

CE4.8 Col·laborar en l'examen de la peça o roba, i valorar la necessitat del cosit bàsic manual.

CE4.9 Identificar les tècniques de costura domèstica d'acord amb el tipus de teixit i la necessitat que requereixi.

CE4.10 Emprendre el procés de cosit bàsic manual de la peça de vestir o roba de la llar.

C5: Preparar llits:

CE5.1 Identificar la roba de llit considerant el tipus de llit, la temperatura i les preferències personals.

CE5.2 Col·laborar en la planificació de les tasques necessàries per preparar els llits.

CE5.3 Preparar el llit considerant les tasques prèvies i verificar-ne el resultat obtingut.

C6: Participar en els processos de treball de l'empresa seguint les normes i instruccions establertes al centre de treball.

CE6.1 Comportar-se de manera responsable tant en les relacions humanes com en les laborals.

CE6.2 Respectar els procediments i les normes del centre de treball.

CE6.3 Emprendre amb diligència les tasques segons les instruccions rebudes i intentar que s'adeqüin al ritme de treball de l'empresa.

CE6.4 Integrar-se en els processos de producció del centre de treball.

CE6.5 Utilitzar els canals de comunicació establerts.

CE6.6 Respectar en tot moment les mesures de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

## Sumari

### 1. Tècniques de neteja del mobiliari i els objectes d'un domicili particular.

- Determinació i selecció d'estrís i productes de neteja per utilitzar en un domicili particular.
- Neteja, tractament i manteniment del mobiliari i els objectes en un domicili particular.
- Habilitació i preservació de l'ordre de la zona de treball.

### 2. Emmagatzematge, conservació d'aliments i productes de la llar.

- Discriminació d'aliments i productes segons les seves característiques i necessitats per emmagatzemar-los.
- Aplicació dels procediments de manipulació d'aliments per emmagatzemar-los.
- Col·laboració en l'emmagatzematge de productes i aliments.
- Identificació dels riscos associats a la intervenció.

### 3. Elaboració i preparació d'un menú.

- Execució del procediment de planificació establert.
- Determinació i selecció d'estrís i electrodomèstics.
- Determinació i execució del procés previ a cuinar.
- Determinació i selecció d'aliments.
- Procediment d'elaboració del menú.
- Aplicació dels procediments per conservar els aliments elaborats.
- Procediment per manipular aliments.
- Identificació dels riscos associats a la intervenció.

### 4. Rentar, planxar i cosir peces de roba.

- Col·laboració en la recollida i inspecció de roba.
- Interpretació de l'etiquetatge i la brutícia de les peces.
- Rentat de roba a mà i assecat posterior.
- Rentat a màquina i assecat posterior.
- Classificació de roba per planxar.
- Identificació de teixits.
- Tècniques de planxar.
- Fer costura.

**5. Preparació de llits.**

- Determinació i selecció de la roba de llit.
- Muntatge i selecció de la llenceria de llit.

**6. Integració i comunicació al centre o lloc de treball.**

- Comportament responsable al centre de treball.
- Respecte dels procediments i les normes del centre de treball.
- Interpretació i execució amb diligència de les instruccions rebudes.
- Reconeixement del procés productiu de l'organització.
- Ús dels canals de comunicació establerts al centre de treball.
- Adequació al ritme de treball de l'empresa.
- Seguiment de les normatives de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

**IV. PRESCRIPCIONS DELS FORMADORS**

Mòduls formatius	Acreditació requerida	Experiència professional requerida en l'àmbit de la unitat de competència	
		Si es disposa d'acreditació	Si no es disposa d'acreditació
MF1330_1: Neteja domèstica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o títol de grau corresponent o altres títols equivalents.</li> <li>• Diplomada/ada, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o títol de grau corresponent o altres títols equivalents.</li> <li>• Tècnic/a i tècnic/a superior de la família professional de serveis socioculturals i serveis a la comunitat.</li> <li>• Certificats de professionalitat de nivell 2 i 3 de l'àrea de servei al consumidor de la família professional de serveis socioculturals i serveis a la comunitat.</li> </ul>	1 any	2 anys
MF1331_1: Cuina domèstica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o títol de grau corresponent o altres títols equivalents.</li> <li>• Diplomada/ada, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o títol de grau corresponent o altres títols equivalents.</li> <li>• Tècnic/a i tècnic/a superior de la família professional de serveis socioculturals i serveis a la comunitat.</li> <li>• Certificats de professionalitat de nivell 2 i 3 de l'àrea de servei al consumidor de la família professional de serveis socioculturals i serveis a la comunitat.</li> </ul>	1 any	2 anys
MF1332_1: Agençament de llits, peces de vestir i roba de la llar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o títol de grau corresponent o altres títols equivalents.</li> <li>• Diplomada/ada, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o títol de grau corresponent o altres títols equivalents.</li> <li>• Tècnic/a i tècnic/a superior de la família professional de serveis socioculturals i serveis a la comunitat.</li> <li>• Certificats de professionalitat de nivell 2 i 3 de l'àrea de servei al consumidor de la família professional de serveis socioculturals i serveis a la comunitat.</li> </ul>	1 any	2 anys



## V. REQUISITS MÍNIMS D'ESP AIS, INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

Espai formatiu	Superfície m <sup>2</sup> 15 alumnes	Superfície m <sup>2</sup> 25 alumnes
Aula de gestió.	45	60
Taller per a pràctiques de treball domèstic.	30	50
Magatzem de productes, aliments i conjunt d'estris per al treball domèstic.	50	50

Espai formatiu	M1	M2	M3
Aula de gestió.	X	X	X
Taller per a pràctiques de treball domèstic.	X	X	X
Magatzem de productes, aliments i conjunt d'estris per al treball domèstic.	X	X	X

Espai formatiu	Equipament
Aula de gestió.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equips audiovisuals.</li> <li>- Ordinadors instal·lats en xarxa, canó amb projecció i Internet.</li> <li>- Programari específic de l'especialitat.</li> <li>- Pissarres per escriure amb retolador.</li> <li>- Paperògraf.</li> <li>- Material d'aula.</li> <li>- Taula i cadira per al formador.</li> <li>- Taules i cadires per als alumnes.</li> </ul>
Taller per a pràctiques de treball domèstic.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mostres de petits productes, plàstics, tèxtils, moquetes, objectes metàl·lics, vidre, fusta, metacrilat.</li> <li>- Un armari amb prestatges i suport per a la roba.</li> <li>- Una porta practicable.</li> <li>- Una finestra practicable des de terra, que pot ser la de la mateixa aula.</li> <li>- Diferents tipus de sòcols, fusta, ceràmics.</li> <li>- Estora de 2X1 metres com a mínim.</li> <li>- Diferents tipus de terres, fusta, plàstics i elements ceràmics.</li> <li>- Mostrari de persianes i reixes.</li> <li>- Un bany complet, amb accessoris i mirall.</li> <li>- Cubs, pals de fregar, raspalls, col·lidors i guants.</li> <li>- Camussa, baietes, draps, fregalls i esponges.</li> <li>- Mostrari de productes de neteja.</li> <li>- Mostrari de productes específics per a les taques, la vaixel·la i la roba.</li> <li>- Cubells i bosses per al dipòsit de residus (el verd, el groc, el blau i l'orgànic).</li> <li>- Mostres de diferents etiquetatges de productes, roba i teixits.</li> <li>- Nevera i congelador o nevera amb congelador.</li> <li>- Cuina.</li> <li>- Forn.</li> <li>- Microones.</li> <li>- Mobles de cuina amb placa de cocció.</li> <li>- Campana extractora.</li> <li>- Aigüera amb aigua corrent.</li> <li>- Rentaplats elèctric.</li> <li>- Una rentadora.</li> <li>- Una assecadora (opcional).</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utensilis de cuina.</li> <li>- Parament i vaixel·la suficient.</li> <li>- Llibres de cuina.</li> <li>- Mostrari de diferents tipus de roba i teixit.</li> <li>- Un estenedor o sistema practicable.</li> <li>- Manuals d'electrodomèstics.</li> <li>- Cosidor, com a mínim, amb: agulles, fils, didal, diferents tisores, cinta mètrica, botons i cintes.</li> <li>- Llit.</li> <li>- Matalàs.</li> <li>- Roba adequada.</li> <li>- Complements.</li> <li>- Planxa elèctrica amb vapor.</li> <li>- Planxa amb caldera.</li> <li>- Taula de planxar.</li> </ul>
Magatzem de productes, aliments i conjunt d'estris per al treball domèstic.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parament de la llar.</li> <li>- Electrodomèstics.</li> <li>- Productes de neteja.</li> <li>- Roba i tèxtils de la llar.</li> <li>- Estris de neteja.</li> </ul>

No s'ha d'interpretar que els diversos espais formatius identificats s'hagin de diferenciar necessàriament mitjançant tancaments.

Les instal·lacions i els equipaments han de complir amb la normativa industrial i higienicosanitària corresponent i han de respondre a mesures d'accessibilitat universal i seguretat dels participants.

El nombre d'utensilis, màquines i eines que s'especifiquen a l'equipament dels espais formatius ha de ser suficient per a 15 alumnes com a mínim, i s'ha d'augmentar en cas d'ampliar-ne el nombre.

Quan la formació s'adreça a persones amb discapacitat, caldrà fer les adaptacions i els ajustos necessaris per assegurar que hi participin en condicions d'igualtat.