



## **Perfil Profesional: Servicios Auxiliares Sociosanitarios**

### **Identificación.**

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Servicios auxiliares sociosanitarios, queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Servicios auxiliares sociosanitarios.
2. Nivel: Programa de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 600 horas.
4. Familia Profesional: Servicios Socioculturales y a la Comunidad

### **Competencia general:**

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

### **Competencias profesionales, personales y sociales.**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

- a) Efectuar la limpieza de cristales, paredes, suelos, alfombras, mobiliario, y superficies textiles, así como la higienización de papeleras y aseos utilizando los útiles, maquinaria, productos y procedimientos adecuados.
- b) Realizar la compra de alimentos y productos de acuerdo a un presupuesto establecido y observando las fechas de caducidad.
- c) Organizar, manipular, almacenar y conservar los productos adquiridos, manteniendo la higiene en todo el proceso.
- d) Cocinar los alimentos para su consumo, respetando los tiempos de preparación.
- e) Realizar la limpieza de vajilla, utensilios, electrodomésticos y superficies, utilizados en el proceso de elaboración y consumo, manteniéndolos en perfectas condiciones higiénicas.
- f) Efectuar los procesos de lavado, secado, planchado y cosido de ropa de hogar y prendas de vestir, utilizando útiles y técnicas acordes.
- g) Preparar las camas, para contribuir al descanso de la persona.
- h) Mantener a los usuarios, en condiciones correctas de higiene personal.
- i) Realizar actividades para el mantenimiento y mejora de las capacidades físicas y motoras de los usuarios, efectuando su acompañamiento, vigilancia y apoyo.
- j) Facilitar la ingesta y efectuar la recogida de desechos, según sus necesidades dietéticas.



- k) Administrar medicamentos por vía oral, rectal y tópica así como practicar tratamiento de calor/frío según instrucciones recibidas.
- l) Aplicar técnicas de prevención de accidentes y primeros auxilios básicos.
- m) Preparar y mantener los espacios y útiles en condiciones adecuadas para la convivencia.
- n) Realizar las tareas de acompañamiento y de resolución de asuntos personales.
- o) Ayudar en el mantenimiento básico de su estado cognitivo básico, según las directrices recibidas.
- p) Aplicar sistemas alternativos de comunicación.
- q) Colaborar en el cumplimiento de la gestión doméstica y presupuestaria, adecuando los gastos si fuera necesario.
- r) Identificar el potencial propio, reconociendo puntos de orientación, apoyo y oportunidades para su desarrollo personal y profesional.
- s) Identificar las estructuras sociales y profesionales que enmarcan su futuro desarrollo, reconociendo principios, relaciones y comportamientos necesarios para adaptarse y evolucionar.
- t) Participar de forma activa, en la vida económica, social y cultural con actitud crítica y responsable en la resolución de problemas y en la toma de decisiones coherentes.

### **Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas.**

#### **Cualificaciones profesionales completas:**

a) Empleo doméstico SSC413\_1 (R.D. 295/2004 y R.D. 1179/2008), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1330\_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.

UC1331\_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.

UC1332\_1: Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular.

#### **Módulos profesionales no asociados a unidades de competencia:**

1º Atención sanitaria básica.

2º Atención psicosocial básica.

#### **Entorno profesional:**

1. Este profesional desarrolla su actividad como auxiliar de ayuda a personas dependientes, bajo normas prescritas por facultativos, en el ámbito de la



atención socio sanitaria, desarrollando la actividad por cuenta propia o ajena, en el ámbito público o privado, en domicilios particulares, en centros de salud, instituciones sanitarias, administraciones públicas (municipales y autonómicas), en entidades privadas y sin ánimo de lucro y en pisos tutelados. En el ámbito de la limpieza, prestará sus servicios, en domicilios y en cualquier empresa pública o privada, por cuenta propia o ajena.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- a) Limpiador, cocinero o planchador doméstico
- b) Empleado de hogar
- c) Limpiador de cristales,
- d) Asistente de atención domiciliaria, auxiliar de ayuda a domicilio
- e) Cuidador de personas mayores, discapacitadas o convalecientes a domicilio.

### **Módulos profesionales:**

1º Limpieza doméstica.

2º Cocina doméstica.

3º Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa de hogar.

4º Atención sanitaria básica.

5º Atención psicosocial básica.

6º Formación en centro de trabajo.

### **Módulo Profesional 1: Limpieza doméstica. Código: 7SSA**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce y valora los factores que condicionan la limpieza de domicilios.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido y valorado la influencia que tiene la presencia de personas en el espacio a limpiar, indicando la actuación a seguir.
- b) Se ha descrito la forma de hacer uso responsable del agua y la energía durante la limpieza de domicilios, explicando las consecuencias del consumo equilibrado.
- c) Se han descrito los riesgos laborales asociados a la limpieza de domicilios particulares, así como el momento y espacio donde suelen presentarse, indicando el modo de prevenirlos.

2. Realiza la limpieza del mobiliario y de los objetos ubicados en el interior de domicilios.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha expuesto la forma de llevar a cabo la ventilación de espacios, considerando el tiempo indispensable y el momento necesario para realizarla.



- b) Se ha descrito la forma de realizar la retirada selectiva de residuos en domicilios particulares, valorando y argumentando su necesidad y beneficios medioambientales.
- c) Se han identificado los materiales que configuran el mobiliario y objetos tipo de domicilios, relacionándolos con sus procedimientos de limpieza.
- d) Se ha justificado el uso de útiles, productos y procedimiento de limpieza, en función del tipo de mobiliario y de los objetos a limpiar, para evitar alterar las cualidades de estos.
- e) Se ha establecido la forma de inspeccionar con posterioridad el lugar sobre el que se intervino, para detectar restos de suciedad no retirados.
- f) Se han abierto las ventanas para ventilar las estancias durante el tiempo indispensable.
- g) Se ha obtenido la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza, valorando previamente el mobiliario y objetos.
- h) Se ha identificado el tipo de material del que se compone el mobiliario, seleccionando el procedimiento de limpieza adecuado.
- i) Se ha determinado la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución.
- j) Se han realizado las tareas previas antes de la limpieza preparando las condiciones necesarias que permitan la ejecución.
- k) Se han elegido el útil y producto, preparándolo, siguiendo las instrucciones de uso y dosificación.
- l) Se han aplicado el procedimiento, útil y producto para lograr los resultados deseados verificando su consecución.
- m) Se han evaluado los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- n) Se han mantenido en buen uso, los útiles empleados garantizando su conservación.

3. Realiza la limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras de viviendas.

Criterios de evaluación:

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



- e) Se ha justificado la selección de útiles, aparatos electromecánicos de fácil manejo y productos de uso doméstico en función del tipo de material a limpiar.
  - f) Se ha asociado el procedimiento de limpieza de manchas con las superficies donde se suelen encontrar.
  - g) Se ha realizado una tabla de frecuencia de limpieza de una vivienda tipo, valorando los tiempos.
  - h) Se ha obtenido la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza, observando el contexto de actuación.
  - i) Se ha organizado su propio trabajo y ha definido la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución para lograr los resultados.
  - j) Se ha identificado el tipo de material constituyente, seleccionando y ajustando la técnica de limpieza.
  - k) Se han desplazado los objetos situados dentro del espacio de intervención y que interfieren la acción de limpieza.
  - l) Se han seleccionado el útil y producto, si es necesario, y ha efectuado la dosificación del mismo.
  - m) Se han aplicado la técnica, útil y producto verificando la consecución de los resultados esperados.
  - n) Se ha colocado el mobiliario que se ha desplazado para respetar la distribución inicial y el orden.
  - ñ) Se han utilizado el agua y la energía de forma responsable en todo el proceso.
  - o) Se han aplicado las técnicas de prevención de los riesgos laborales derivados de la intervención.
4. Realiza la limpieza de cristales de ventanas y elementos del entorno circundante.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y explicado las condiciones especiales de riesgo, desde el punto de vista de la altura, determinando las actuaciones para su prevención.
- b) Se han descrito las características de los cristales de las ventanas y de los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), su ubicación y el tipo de suciedad, vinculándolo al procedimiento de limpieza.
- c) Se ha explicado el procedimiento de limpieza de acuerdo a las características de los cristales de las ventanas y los elementos del entorno circundante, describiendo útiles y productos de limpieza doméstica.
- d) Se ha obtenido la información relevante para llevarla a cabo y organizar su propio trabajo, especificando la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución, así como las medidas de prevención.
- e) Se ha elegido el útil y el producto, justificando la elección.
- f) Se ha aplicado el procedimiento, empleando los útiles y productos seleccionados.
- g) Se ha descrito la forma de revisar los cristales de las ventanas y los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), detectando



restos de suciedad, y explicando el procedimiento a seguir para corregir errores.

#### 5. Eliminación de residuos de papeleras.

Criterios de evaluación:

- a) Se han argumentado los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.
- b) Se han identificado los riesgos laborales, según las tareas a realizar, previniendo los mismos.
- c) Se han descrito y aplicado las acciones para que una papelera recupere las condiciones higiénicas.
- d) Se han determinado las precauciones a seguir en la manipulación de la bolsa y su reposición, retirando los residuos y garantizando la higienización de la misma.
- e) Se han evaluado los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.

#### 6. Higienización de aseos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha determinado la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución.
- b) Se ha elegido el producto (si fuera necesario) que no dañe al medio ambiente, siguiendo las instrucciones de uso y dosificación.
- c) Se han aplicado y elegido procedimientos, útiles y productos para lograr los resultados deseados según el tipo de sanitario.
- d) Se han mantenido en buen uso los útiles empleados, garantizando su conservación.
- e) Se ha hecho una observación posterior del lugar en el que se intervino, que permita detectar restos de suciedad no retirados.
- f) Se ha argumentado la importancia de la higienización y desinfección de los aseos como procedimiento para salvaguardar la sanidad pública.
- g) Se han reconocido los dispensadores de los aseos, comprobando su funcionamiento.
- h) Se han realizado las tareas previas: ventilación e eliminación de residuos sólidos en el entorno, permitiendo la posterior limpieza.
- i) Se han aplicado en los sanitarios productos desinfectantes garantizando que actúen según el tiempo estimado por el fabricante y usando los útiles exclusivos para cada tipo de sanitario.
- j) Se han seleccionado, preparado y aplicado los procedimientos, útiles y productos para limpiar los accesorios, espejos, y paramentos garantizando su adecuación.
- k) Se han preparado los productos siguiendo las instrucciones de uso y



dosificación, teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.

l) Se han revisado y repuesto los dispensadores del papel higiénico, papel de manos, jabón y otro tipo de material permitiendo su posterior utilización.

m) Se ha realizado el fregado del suelo aplicando el producto a su higiene y desinfección.

n) Se han cumplimentado las hojas de registro de tareas.

ñ) Se han identificado los riesgos laborales en las tareas a realizar y su prevención atendiendo a las normas que rigen en ese lugar y para esa intervención.

Duración: 60 horas (2 horas/semana)

Contenidos:

Limpieza del mobiliario:

Tipos de mobiliario.

Procedimientos de limpieza.

Limpieza de aseos: Higienización y desinfección.

Procedimientos de limpieza: sanitarios, accesorios y espejos.

Hojas de registro de tareas.

Procedimiento y organización del trabajo de limpieza en domicilios particulares:

Funciones.

Organización del trabajo.

Espacios en domicilios.

Tiempo y frecuencia.

Presencia de personas en el domicilio.

Riesgos laborales: normativa. Prevención de riesgos domésticos.

Agua y energía. Uso responsable.

Caracterización de elementos en la limpieza del domicilio particular:

Aseo e higiene en el domicilio. Adaptación al cliente.

Tipos y materiales constituyentes.

Útiles y pequeños electrodomésticos de uso doméstico: tipos, modos de utilización y riesgos asociados.

Productos de limpieza domésticos: tipos, empleo, manipulación, etiquetaje y riesgos.

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

Limpieza e higienización de superficies en domicilios.

Técnicas de limpieza de suelos y alfombras: barrido, aspirado, uso de mopa y fregado.

Mobiliario y objetos: procedimientos de limpieza.

Ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas): procedimientos de limpieza.



### Orientaciones pedagógicas:

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

### Módulo profesional: Cocina doméstica. Código: 7SSH

#### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Aplica procedimientos de compra según las necesidades y el presupuesto establecido.

#### Criterios de evaluación

- a) Se ha indicado el proceso a seguir para la observación y comprobación de la carencia de alimentos y productos necesarios en la despensa.
- b) Se ha seleccionado el tipo de establecimiento para realizar la compra conforme a la lista dada, valorando los existentes y comprobando el cumplimiento de la normativa vigente como medida de seguridad.
- c) Se han determinado los pasos a seguir para realizar la compra de los alimentos y productos previstos, indicando las posibilidades de transporte de los mismos.
- d) Se ha interpretado la información de las etiquetas en función de la normativa establecida referente a la conservación y manipulación de los alimentos.
- e) Se han identificado y enumerado los aspectos de la normativa sobre riesgos laborales referente a la manipulación de cargas y a los riesgos ergonómicos.

2. Almacena alimentos, enseres y otros productos.

#### Criterios de evaluación

- a) Se han examinado y diferenciado los productos atendiendo al tipo de actuación que requieren para su almacenaje y conservación.
- b) Se han identificado y justificado los espacios para la colocación y almacenaje de los productos considerando las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.
- c) Se han almacenado, según la urgencia de los alimentos y productos, en función de sus características y necesidades.
- d) Se han manipulado los alimentos que así lo requieran para permitir su almacenaje y conservación extremando las medidas de higiene.
- e) Se ha justificado el procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación de otros.



f) Se ha determinado el almacenamiento de los productos en los lugares adecuados para su conservación y posterior uso, identificando los posibles riesgos en lo referente a manipulación de cargas y riesgos ergonómicos.

3. Elabora y cocina menús en función del tipo y necesidad del comensal.

#### Criterios de evaluación

a) Se han interpretado recetas de cocina, adecuando cantidades y tiempo a utilizar, en función del número y de las necesidades de los comensales.

b) Se han descrito el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la elaboración de menús y sus riesgos.

c) Se han descrito los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros, de los ingredientes que forman parte del cocinado.

d) Se han explicado las técnicas de cocina doméstica (asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras), señalando, en cada caso, las fases, los procedimientos, los tiempos, los útiles, las condiciones de seguridad y los resultados esperados.

e) Se han descrito las técnicas domésticas de conservación de alimentos: refrigeración, congelación, deshidratación, entre otras, garantizando las condiciones de seguridad e higiene.

f) Se ha definido la secuencia de la tarea y tiempo estimado de ejecución.

g) Se han seleccionado los útiles y electrodomésticos.

h) Se han seleccionado los alimentos cuyo tratamiento asegure la inocuidad (procurando limpiar la fruta, verduras o las latas antes de abrirlas).

i) Se han realizado las fases de preelaboración al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros.

j) Se han preparado los productos atendiendo a la técnica de cocina que requiera en función de las características del alimento y necesidades de los comensales.

k) Se ha justificado el procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación de otros.

l) Se han identificado los riesgos laborales en los procedimientos a realizar y evitar.

m) Se han preparado, en caso necesario, los alimentos para su conservación.

n) Se ha identificado de la normativa vigente relacionada con la manipulación, elaboración y conservación de alimentos.

4. Limpia y organiza espacios, útiles y materiales empleados en el proceso de cocinado.

#### Criterios de evaluación

a) Se ha seleccionado y explicado el procedimiento para realizar la limpieza de la vajilla y de los utensilios empleados en la conservación, cocinado y consumo de alimentos.



- b) Se ha explicado el lavado a mano y la forma de utilización de un lavavajillas para garantizar el uso racional del agua.
- c) Se ha explicado el proceso de clasificación y retirada de los residuos generados durante el cocinado y consumo.
- d) Se ha descrito el modo de limpiar el espacio y los electrodomésticos empleados en la elaboración de menús, considerando las normas de seguridad.
- e) Se ha seleccionado y justificado el procedimiento de limpieza en función de las características de los mismos.
- f) Se han colocado los útiles, accesorios y electrodomésticos limpios en los espacios habilitados para ellos justificando la acción.
- g) Se han evaluado los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- h) Se ha establecido el procedimiento de limpieza de las superficies y espacios utilizados previendo la posterior recolocación de los elementos para garantizar el orden inicial.

Duración: 90 horas (3 horas/ semana)

Contenidos:

Técnicas de compra de alimentos y productos para domicilios:  
Procedimiento de la de compra: necesidades del hogar, presupuesto y capacidad de almacenamiento.

Lista de la compra.

Publicidad y ofertas.

Etiquetaje.

Despensa: tipos, organización y mantenimiento.

Establecimientos: tipos. Ventajas e inconvenientes.

Técnicas de almacenamiento y organización de alimentos y productos para domicilio:

Formas de clasificación y colocación de alimentos y productos.

Métodos de manipulación y conservación previa de alimentos para su almacenaje. Medidas de refrigeración y congelación.

Caducidad.

Cocinado de alimentos en el domicilio:

Procedimientos previos al cocinado.

Técnicas domésticas de cocina: asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras.

Menaje, útiles y electrodomésticos: manual de instrucciones y utilización.

Presentación y mantenimiento para el consumo.

Limpieza de cocina en el domicilio:

Productos de limpieza: tipos, manipulación y riesgos asociados.

Procedimientos de limpieza.



Electrodomésticos.  
Preservación medioambiental.  
Uso racional del agua.  
Residuos y reciclaje: tipos, clasificación, retirada y contenedores.

Prevención de riesgos en la compra, organización, manipulación, elaboración y conservación de alimentos y productos en el domicilio:  
Normativa sobre riesgos laborales y manipulación de alimentos.  
Riesgos asociados a la actividad laboral.  
Mantenimiento de las condiciones de seguridad.

Orientaciones pedagógicas:

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

**Módulo profesional: Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa de hogar. Código: 7SSC**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Lava y seca prendas de vestir y ropa de hogar (sábanas, toallas, cortinas, entre otras).

Criterios de evaluación

- a) Se han explicado los riesgos asociados, tanto para la persona profesional como para la ropa, en la recogida de la misma de las distintas dependencias del domicilio.
- b) Se ha identificado y justificado la actuación en la clasificación y preparación de la ropa, antes de proceder a su limpieza.
- c) Se han explicado los tipos de procedimientos de lavado, señalando sus ventajas e inconvenientes, relacionándolos con los tipos de prendas y las indicaciones del fabricante.
- d) Se han descrito los electrodomésticos para el lavado y secado de la ropa, interpretando los manuales de funcionamiento, señalando su modo de utilización, conservación y los productos a utilizar.
- e) Se ha explicado el proceso de lavado y recogida de la ropa valorando los condicionantes que lo determinan.
- f) Se ha recogido la ropa de vestir y de hogar, de las distintas dependencias, conforme a las instrucciones dadas, previniendo los riesgos asociados a la tarea.



- g) Se ha retirado todo objeto que pueda impedir la limpieza de la ropa o deteriore la prenda y/o el electrodoméstico a utilizar.
- h) Se ha interpretado el etiquetado de la ropa y analizado el tipo de manchas para clasificarla en función de su posterior proceso de limpieza.
- i) Se ha realizado el lavado de la ropa a mano o a máquina y su posterior secado, siguiendo las indicaciones del fabricante, garantizando el perfecto estado de la prenda.
- j) Se han evaluado los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- k) Se ha clasificado la ropa según sus características para su posterior planchado.

## 2. Plancha y conserva prendas de vestir y ropa de hogar.

### Criterios de evaluación

- a) Se han descrito los electrodomésticos, procedimientos accesorios y productos necesarios para el procedimiento de planchado, explicando su utilización.
- b) Se ha identificado y explicado el procedimiento de lavado y planchado indicando los condicionantes para su utilización.
- c) Se ha analizado el tipo de tejido y se han interpretado las etiquetas, para seleccionar el procedimiento a seguir para el planchado.
- d) Se ha realizado el planchado, evitando los riesgos derivados de la actividad, verificando los resultados esperados.
- e) Se han evaluado los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- f) Se ha clasificado, distribuido y colocado la ropa en los armarios o mobiliario destinado a tal fin preservando el orden de los mismos y previniendo los riesgos derivados de la manipulación.
- g) Se ha justificado el procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación de otros.
- h) Se han identificado los riesgos asociados al uso de la máquina planchadora, explicando su prevención.

## 3. Realiza el cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar.

### Criterios de evaluación

- a) Se han identificado y explicado los aspectos que permiten extraer información para verificar el estado de la ropa.
- b) Se han asociado los útiles, con las técnicas domésticas de costura a utilizar en función de los tipos de prendas de vestir y ropa de hogar y de las necesidades de reparación.
- c) Se han explicado las técnicas de costura domésticas: hilvanar, rematar, meter el bajo, coser botones, entre otras, relacionándolas con el tipo de tejido, prenda o ropa de casa, identificando y previendo las posibles dificultades.



- d) Se ha descrito la forma de mantener ordenado el costurero o similar identificando los lugares para guardar los útiles y los materiales de costura.
- e) Se ha examinado la prenda, reconociendo la necesidad de cosido básico manual que presenta.
- f) Se han seleccionado las técnicas de costura doméstica de acuerdo al tipo de tejido y necesidad que requiera: pequeños agujeros y desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren, entre otros.
- g) Se ha justificado el procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación de otros.
- h) Se han empleado los útiles necesarios, justificando su elección.
- i) Se ha realizado el proceso de cosido básico manual de la prenda de vestir.
- j) Se han almacenado de forma ordenada, en el lugar previsto, el costurero o similar, los útiles y materiales.

#### 4. Prepara y limpia camas.

##### Criterios de evaluación

- a) Se han diferenciado los tipos de ropa de cama y complementos, analizando ventajas e inconvenientes.
- b) Se ha explicado el procedimiento a seguir acorde al tipo de cama y ropa a utilizar, indicando la forma de colocación de los complementos.
- c) Se ha seleccionado la ropa de cama considerando el tipo, la temperatura y las preferencias personales.
- d) Se ha establecido la secuencia lógica y el tiempo estimado de ejecución de la tarea que facilite alcanzar los resultados esperados.
- e) Se han ejecutado las tareas previas a hacer la cama, efectuando las acciones que permitan la realización.
- f) Se ha acondicionado la cama, verificando el resultado obtenido.
- g) Se han determinado los tiempos y condiciones para el cambio de ropa de cama, valorando el estado de la misma.
- h) Se ha evaluado el tiempo y forma de voltear y girar el colchón, siguiendo las indicaciones del fabricante.
- i) Se han identificado los posibles riesgos asociados a la tarea de hacer la cama, indicando las actuaciones preventivas a llevar a término.

Duración: 120 horas (4 horas/ semana)

##### Contenidos:

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

Etiquetaje: interpretación de iconos y actuación.

Electrodomésticos y accesorios: manual de instrucciones y utilización.

Productos: tipos, características y utilización.



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

Tipos de clasificación y preparación de la ropa.

Lavado, secado y planchado: procedimientos.

Espacios para el lavado, secado y planchado de ropa de hogar y prendas de vestir.

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

Tejidos: tipos y características.

Útiles de costura: tipos, modo de utilización.

Técnicas domésticas de cosido básico manual.

Preparación de camas en el domicilio:

Camas: tipos y actuación ante las mismas.

Ropa de cama: tipos, complementos, climatología.

Colchones: tipos, características principales e indicaciones del fabricante.

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

Normativa sobre riesgos laborales.

Mantenimiento de las condiciones de seguridad.

Orientaciones pedagógicas:

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

### **Módulo profesional: Atención sanitaria básica. Código: 7SSS**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Detecta e identifica las necesidades básicas de las personas dependientes.

Criterios de evaluación

a) Se han comparado los cambios biológicos, psicológicos y sociales propios de los colectivos de intervención con las dificultades que implican en el desenvolvimiento diario de la persona.

b) Se han identificado las principales manifestaciones de deterioro personal y/o social propio de personas dependientes.

c) Se han descrito las conductas y comportamientos característicos de las personas dependientes y su entorno durante el periodo de adaptación al servicio de atención domiciliaria y a su profesional de referencia.



- d) Se han argumentado y expuesto los principios éticos, actitudes y valores de la intervención social con personas y colectivos dependientes.
- e) Se ha identificado el deterioro del usuario, especificando su incidencia en la autonomía personal y en el desenvolvimiento cotidiano básico, personal y social.
- f) Se han identificado los comportamientos profesionales que se manifiestan.
- g) Se ha identificado la participación de la persona y su entorno.
- h) Se han determinado las actitudes profesionales adecuadas en la comunicación y relación con el usuario y/o su familia.
- i) Se han identificado los lazos de relación (afectivos, normativos, de identidad) establecidos con el usuario y su entorno.

## 2. Realiza acciones para la higiene personal de las personas dependientes.

### Criterios de evaluación

- a) Se han enumerado los diferentes tipos de atenciones higiénicas requeridos por una persona dependiente en función de su estado de salud y nivel de dependencia, identificando las condiciones higiénico-sanitarias que debe reunir su entorno.
- b) Se han descrito las características anatomofisiológicas de la piel y explicado los mecanismos de producción de las úlceras por presión y los lugares anatómicos de aparición más frecuentes, así como las principales medidas preventivas y los productos sanitarios para su tratamiento.
- c) Se han descrito y aplicado los procedimientos de aseo e higiene personal, precisando los productos, materiales y ayudas técnicas necesarias para su realización en función del estado y necesidades de la persona, incluso para personas incontinentes y/o colestomizadas y las medidas de protección del profesional.
- d) Se han descrito y aplicado técnicas de limpieza y conservación de prótesis, precisando los materiales necesarios en función del estado y necesidades del usuario.
- e) Se han descrito los procedimientos básicos ante el deceso del usuario (de amortajamiento de cadáveres) precisando los materiales y productos necesarios para su correcta realización.
- f) Se han explicado e identificado los tipos de camas, accesorios y ayudas técnicas para aseo y descanso disponibles en domicilio de uso frecuente, aplicando las técnicas de preparación.
- g) Se han aplicado las técnicas de realización de los distintos tipos de cama en función de las necesidades de "confort", y del grado de dependencia de la persona.
- h) Se han identificado técnicas de participación de la persona y su entorno en las actividades de atención a sus necesidades sociosanitarias contribuyendo así a su autonomía.
- i) Se han evaluado los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.



### 3. Ejecuta acciones básicas de movilización, traslado y deambulación de enfermos

#### Criterios de evaluación

- a) Se han descrito las características y las aplicaciones más frecuentes de las técnicas de movilización, deambulación y posicionamiento en cama de personas dependientes, en función de su estado y condiciones, que contribuyen a mantener y mejorar su competencia motora.
- b) Se han explicado las principales características anatómicas y fisiológicas del aparato locomotor.
- c) Se ha participado colaborando en la instrucción, orientación del usuario y sus cuidadores principales en situaciones concretas debidamente caracterizadas, así como sobre el propio servicio de traslado para mantener y mejorar su competencia motora.
- d) Se han aplicado las diferentes técnicas de movilización, traslado y deambulación en función de las necesidades de "confort"<sup>1</sup>, y del grado de dependencia de la persona.
- e) Se ha justificado el procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.
- f) Se han utilizado y adaptado ayudas técnicas para la deambulación, traslado y movilización en personas dependientes.

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

#### Criterios de evaluación

- a) Se han descrito las acciones del frío y del calor sobre el organismo humano y sus indicaciones y contraindicaciones.
- b) Se han descrito las principales características anatómicas y fisiológicas de las vías más frecuentes de administración de fármacos.
- c) Se han explicado las características de los materiales necesarios para la administración de medicación por distintas vías.
- d) Se han explicado los procedimientos de aplicación de técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia, así como los materiales necesarios para su correcta administración.
- e) Se han descrito los principales riesgos asociados a la administración de medicamentos en función del tipo de fármaco, de la vía de administración, de las características de la persona y de la pauta del facultativo.
- f) Se han realizado las técnicas de toma de constantes vitales determinadas en el protocolo de cuidados domiciliario.
- g) Se han administrado medicamentos por vía oral, tópica y rectal en diferentes situaciones, siguiendo las instrucciones prescritas.
- h) Se ha justificado el procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.



5. Realiza acciones que faciliten la ingesta de alimentos y la recogida de eliminaciones

Criterios de evaluación

- a) Se ha identificado la composición de una dieta saludable, describiendo las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo en función de sus características fisiológicas, patológicas y conductuales.
- b) Se ha realizado la confección y planificación de propuestas de menús diarios y/o semanales, en función de las características de los usuarios y de las prescripciones dietéticas existentes.
- c) Se han descrito las principales características anatómicas y fisiológicas básicas de los aparatos digestivo, endocrino y urinario.
- d) Se han explicado las características específicas de la alimentación en las personas de edad avanzada y en los convalecientes.
- e) Se han identificado y manejado prescripciones dietéticas aplicadas a diferentes patologías, analizando la influencia de la dieta en cada una de ellas.
- f) Se han descrito las técnicas de administración de alimentos por vía oral, en función del grado de dependencia de la persona y los materiales necesarios para el apoyo a la ingesta.
- g) Se han explicado las técnicas más usuales y se ha realizado la recogida de eliminaciones en diferentes tipos de usuarios, describiendo las normas higiénico-sanitarias establecidas.
- h) Se han evaluado los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.
- i) Se han aplicado diferentes técnicas de apoyo a la ingesta, en función de las características y necesidades del usuario.

6. Realiza asistencia básica sanitaria y urgente en el domicilio

Criterios de evaluación

- a) Se han explicado los signos y síntomas más comunes que producen los traumatismos: fracturas, esguinces y luxaciones, determinando las maniobras de inmovilización oportunas.
- b) Se han explicado a su nivel, los contenidos y secuencias básicas de aplicación de las técnicas de reanimación cardiopulmonar.
- c) Se han explicado los distintos tipos de quemaduras en función de su extensión y profundidad, describiendo las medidas de asistencia sanitaria de urgencia más adecuadas, para cada una.
- d) Se han explicado los distintos tipos de heridas y clases de hemorragias, describiendo las maniobras de actuación inmediata en función de su tipo.
- e) Se ha descrito y confeccionado el listado básico del contenido mínimo y sus indicaciones de los elementos que debe contener generalmente un botiquín de urgencias en el domicilio.



- f) Se han diferenciado las principales clases de intoxicaciones por sus síntomas más representativos, enumerando las vías de penetración y métodos de eliminación.
- g) Se ha transmitido y explicado con precisión, la información sobre el suceso y aspecto del accidentado, al facultativo en una consulta a distancia, solicitando asistencia.
- h) Se han aplicado vendajes y colocado férulas simples.
- i) Se han evaluado los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.
- j) Se han ejecutado las maniobras básicas de RCP
- k) Se han realizado maniobras de inmovilización de fracturas de diversa localización (columna vertebral, miembro superior, miembro inferior y politraumatizado)
- l) Se han realizado maniobras de inhibición de hemorragias.

Duración: 90 horas (3 horas/ semana)

Contenidos:

Características y necesidades de las personas dependientes:

El proceso de envejecimiento

La enfermedad y la convalecencia.

Las discapacidades: Concepto, clasificación y etiologías frecuentes, características y necesidades.

Calidad de vida, apoyo y autodeterminación de las personas con discapacidad.

La atención domiciliaria:

Unidades convivenciales con personas dependientes: Tipología. Funciones. Necesidades y riesgos de los cuidadores principales.

Servicios, programas y profesionales de atención directa domiciliaria a personas dependientes: Características. Estructura funcional. El equipo interdisciplinar y el papel del profesional de atención directa.

Los cuidadores principales y el servicio de ayuda a domicilio.

Principios éticos de la intervención social con personas y colectivos con necesidades especiales. Actitudes y valores.

Atención integral de las personas. Técnicas de humanización de la ayuda.

Dinámica de la relación de ayuda: adaptación, dificultades, límites y prevención de riesgos psicológicos.

La intervención en las situaciones de duelo.

La observación y el registro de la evolución funcional y el desarrollo de actividades de atención física. Técnicas e instrumentos de observación aplicados a las situaciones domiciliarias.

Las ayudas técnicas y tecnológicas para la vida cotidiana.

Higiene y aseo de la persona dependiente:

Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patología más frecuente.



Técnicas de aseo e higiene corporal según tipología de ayuda a domicilio.  
Úlceras por presión. Prevención y tratamiento.  
Tipos de camas, accesorios y lencería. Técnicas de realización de camas.  
Cuidados del paciente incontinente y colostomizado.  
Prevención y control de infecciones.  
Cuidados postmortem. Finalidad y preparación del cadáver.

Movilización, traslado y deambulación:

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

Principios de alimentación y nutrición:

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

Dieta familiar y planificación de menús diarios y semanales:

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

Administración de medicación y alimentos. Recogida de eliminaciones.

Constantes vitales:

Evolución del metabolismo en el ciclo vital.

Principios de farmacología general.

Principios anatomofisiológicos de los sistemas cardiovascular, respiratorio y excretor. Patología relacionada.

Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal, de aerosoles y oxígeno. Técnicas de aplicación de frío y calor.

Alimentación por vía oral, enteral. Ayudas técnicas para la ingesta. Apoyo a la ingesta. Orientación a la persona dependiente y sus cuidadores principales.

Técnicas de recogida de eliminaciones.

Constantes vitales: temperatura, frecuencia respiratoria, presión arterial y frecuencia cardíaca. Conceptos técnicas y procedimientos.

Primeros auxilios:

Intoxicaciones.

Traumatismos. Vendajes e inmovilizaciones.

Mantenimiento de botiquines.

Técnicas de reanimación cardiopulmonar.



### Orientaciones pedagógicas:

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

### **Módulo profesional: Atención psicosocial básica. Código: 7SSP**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Realiza acciones de acompañamiento a personas dependientes en el domicilio.

Criterios de evaluación

- a) Se han identificado las principales necesidades de apoyo de las personas dependientes a la hora de su desenvolvimiento diario.
- b) Se han identificado los factores ambientales y los elementos espaciales y materiales del domicilio y su entorno que inciden en desenvolvimiento autónomo.
- c) Se han descrito a su nivel, las técnicas y los procedimientos de intervención dirigidos a la creación, mantenimiento y mejora de hábitos de autonomía personal según el colectivo.
- d) Se ha determinado y aplicado la distribución, actualización y señalización de espacios, mobiliario y enseres del domicilio adecuados a las necesidades psicosociales de las personas, según su nivel de dependencia, costumbres y seguridad.
- e) Se han aplicado a su nivel, técnicas e instrumentos de observación previstos, tanto del desarrollo de las actividades como de las manifestaciones de la persona, identificando necesidades especiales, factores de riesgo y evolución física y psicosocial, registrando los datos obtenidos según instrucciones recibidas.
- f) Se ha realizado el acompañamiento y apoyo de los mismos aplicando criterios y estrategias que favorezcan su autonomía personal.
- g) Se han evaluado los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.
- h) Se han preparado y aplicado los recursos espaciales y materiales necesarios para el desarrollo de la actividad, según instrucciones de un facultativo.
- i) Se han resuelto los conflictos o las contingencias que se presenten a lo largo de la actividad, utilizando los procedimientos, las técnicas y las estrategias adecuadas y, en su caso, los cauces establecidos cuando superen su competencia.

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



### Criterios de evaluación

- a) Se han descrito las características específicas que presentan la motivación y el aprendizaje de las personas mayores, discapacitadas y enfermas, definiendo las estrategias de actuación más adecuadas.
- b) Se han aplicado y manejado materiales domésticos adecuados a la realización de ejercicios y actividades dirigidos al mantenimiento y mejora de las capacidades cognitivas: memoria, razonamiento, atención, orientación espacial, temporal y personal, lenguaje, previamente establecidos.
- c) Se ha justificado el procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.
- d) Se han identificado y analizado las estrategias de actuación más adecuadas para motivar la participación del usuario y favorecer su aprendizaje.
- e) Se han identificado y aplicado las actividades y/o ejercicios previstos, a partir de los protocolos de actuación correspondientes previamente definidos por un facultativo.
- f) Se han explicado las principales situaciones conflictivas y los problemas de conducta característicos de las personas mayores, discapacitadas y convalecientes.
- g) Se han descrito, analizado y aplicado a su nivel, las técnicas y procedimientos de modificación de conducta y de resolución de conflictos más adecuados para la atención domiciliaria con personas con necesidades especiales.
- h) Se han evaluado los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.

3. Ejecuta técnicas comunicativas alternativas, con personas dependientes en el domicilio.

### Criterios de evaluación

- a) Se han determinado las principales características y las necesidades especiales que presentan las personas con dificultades comunicativas en su desenvolvimiento diario.
- b) Se han identificado los contextos y las características interactivas de cada situación, así como los principales recursos y estrategias que favorezcan la comunicación.
- c) Se han identificado los problemas específicos, derivados de su discapacidad, que se plantearán.
- d) Se han enumerado las necesidades especiales de comunicación que deberán preverse a la hora de planificar y desarrollar las actividades de atención.
- e) Se han definido a su nivel, las estrategias comunicativas que se deberán aplicar para garantizar la calidad de vida de la persona.



- f) Se han identificado y aplicado recursos y ayudas técnicas del mercado o diseñadas al efecto para favorecer y facilitar la comunicación: escritura, dibujos sencillos, objetos reales o en miniatura, fotos, etc. según el plan establecido.
- g) Se ha justificado el procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.
- h) Se han identificado y transmitido a los profesionales competentes, las necesidades especiales de comunicación detectadas en la persona atendida.
- i) Se han creado los mensajes básicos adecuados en los sistemas usuales que garanticen la correcta comunicación.
- j) Se han evaluado los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en las mejoras de los procesos.
- k) Se han emitido y comprendido mensajes sencillos para mantener conversaciones sobre temas cotidianos.

Duración: 90 horas (3 horas/ semana)

Contenidos:

Técnicas de comunicación alternativa:

El proceso de comunicación.

Necesidades especiales de comunicación.

Ayudas técnicas en la comunicación alternativa. Estrategias y recursos de intervención comunicativa.

Sistemas alternativos de comunicación: Concepto y clasificación. Uso de vocabulario básico en la atención domiciliaria.

La atención psicosocial en el domicilio:

Relación social de las personas mayores y discapacitadas: Características. Habilidades sociales fundamentales. Factores. Dificultades. Técnicas para favorecer la relación social. Actividades de acompañamiento y de relación social. Estrategias de intervención.

Medios y recursos: Aplicaciones de las nuevas tecnologías, asociacionismo, recursos del entorno y vías de acceso a los mismos.

El ambiente como factor favorecedor de la autonomía personal, comunicación y relación social. Elementos espaciales y materiales: distribución, presentación. Decoración de espacios. Diseño y elaboración de materiales.

Características específicas de la motivación y el aprendizaje de las personas mayores, discapacitadas y/o enfermas.

Memoria, atención, orientación espacial, temporal y personal, razonamiento. Elaboración de estrategias de intervención.

Mantenimiento y entrenamiento de hábitos de autonomía personal en situaciones cotidianas del domicilio:

Técnicas, procedimientos y estrategias de intervención. Técnicas de resolución de conflictos. Procedimientos y estrategias de modificación de conducta.

Intervención de acompañamiento y apoyo en la relación social, en la resolución



de gestiones y en el entorno familiar: Funciones y papel del profesional de atención directa desde la unidad convivencial. Áreas de intervención. Estrategias de actuación, límites y deontología. Intervenciones más frecuentes. Gestiones. Seguimiento. Procedimientos de registro de la documentación personal y de la unidad convivencial. Técnicas para favorecer la relación social, actividades de acompañamiento y de relación social. Estrategias de intervención. Técnicas básicas de mejora de habilidades sociales y autoestima. Técnicas de procedimientos de elaboración, registro y control de documentación.

Orientaciones pedagógicas:

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

### **Módulo profesional: Formación en Centros de Trabajo. Código: 7SSF**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Completa la adquisición de competencias profesionales del perfil alcanzadas en propio centro.

Criterios de evaluación

- a) Se han limpiado cristales, marcos, ventanas, paredes, puertas, rodapiés y alfombras utilizando la técnica y medios adecuados.
- b) Se han almacenado alimentos y productos de hogar atendiendo a condiciones de accesibilidad y conservación.
- c) Se han elaborado y preparado menús atendiendo al tipo y necesidad del comensal.
- d) Se han ejecutado tareas de limpieza de utensilios, accesorios y electrodomésticos en función de las características de los mismos y respetando las normas de seguridad.
- e) Se han lavado, planchado y cosido prendas de vestir y ropas de hogar siguiendo las técnicas adecuadas y evitando los riesgos asociados a la tarea.
- f) Se ha realizado la preparación y limpieza de camas en los tiempos y condiciones adecuados.
- g) Se ha gestionado la eliminación de residuos, cumpliendo la normativa medioambiental.
- h) Se ha preparado la cama y observado el estado de la piel en la aplicación de las medidas de higiene personal a personas dependientes, así como se ha orientado a los usuarios y a sus cuidadores principales.



- i) Se han aplicado técnicas de traslado, movilización y deambulación y posicionamiento de los usuarios y se ha colaborado de la instrucción de los mismos y sus cuidadores.
- j) Se han aplicado tratamientos prescritos por vía oral, tópica y rectal y se ha realizado la toma de constantes vitales siguiendo las instrucciones prescritas.
- k) Se ha ayudado a la ingesta de alimentos y recogida de eliminaciones siguiendo las necesidades y características del usuario.

2. Adquiere una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios de las necesidades de cualificación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el sector del perfil del programa identificando las actividades, empresas y tipos de clientes o usuarios relacionados con él.
- b) Se han identificado las profesiones y categorías profesionales más comunes en el sector.
- c) Se han descrito las características fundamentales de la profesión u oficio relacionada con el perfil.
- d) Se han identificado los hábitos laborales exigidos.
- e) Se han identificado las actitudes personales y sociales necesarias.
- f) Se han descrito los itinerarios formativos de la formación y posibilidades futuras.
- g) Se han analizado los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

3. Completa conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.

Criterios de evaluación

- a) Se han descrito los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han descrito los diferentes tipos de contratos.
- c) Se han identificado causas de modificación, extinción o suspensión del contrato.
- d) Se ha descrito una nómina: cálculo del salario, cálculo de la base de cotización, cálculo de prestaciones de enfermedad/accidente, cálculo del I.R.P.F y cálculo de descuentos
- e) Se han reconocido las diferentes prestaciones y acciones protectoras de la seguridad social, mutuas y el Servicio público estatal de empleo.
- f) Se han identificado los aspectos clave de un convenio en relación con derechos y obligaciones del trabajador y la empresa.
- g) Se han identificado los diferentes canales para la búsqueda de empleo e intermediación.



- h) Se ha redactado una carta de presentación.
- i) Se ha redactado un curriculum vitae.

4. Acredita los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada así como los aspectos requeridos en el empleo que no pueden verificarse por exigir situaciones reales de trabajo.

#### Criterios de evaluación

- a) Se han interpretado y ejecutado las instrucciones que recibe y se ha responsabilizado de las tareas que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con el cliente.
- b) Se ha organizado y realizado la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad.
- c) Se ha demostrado cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionada con su actividad.
- d) Se han manifestado normas generales de convivencia, cordialidad y actitud de respeto hacia los demás.
- e) Se ha observado y colaborado en la transmisión a los usuarios y/o a sus cuidadores principales de la información sanitaria que se precise para fomentar hábitos saludables y de apoyo a la persona dependiente.
- f) Se han realizado actividades de apoyo y acompañamiento de actividades del usuario dirigidas al mantenimiento cognitivo, creación y mejora de hábitos, rehabilitadoras, etc.
- g) Se han ajustado técnicas, procedimientos y estrategias de intervención a situaciones concretas, con diferentes niveles de autonomía.
- h) Se han aplicado técnicas de apoyo y habilidades de relación social.
- i) Se ha planificado el presupuesto y tareas en el domicilio

Duración: 150 horas.

#### Espacios.

Los espacios mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros programas de cualificación profesional inicial o etapas educativas:

Espacios: Aula polivalente  
Aula taller

#### Profesorado.

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Servicios



auxiliares sociosanitarios:

Módulos	Especialidad	Cuerpo
Limpieza doméstica.	Intervención sociosanitaria	
Cocina doméstica.	Intervención sociosanitaria	Profesor técnico de Formación Profesional.
Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa de hogar.	Intervención sociosanitaria	Profesor técnico de Formación Profesional.
Atención sanitaria básica	Intervención sociosanitaria	Profesor técnico de Formación Profesional.
Atención psicosocial básica	Intervención sociosanitaria	Profesor técnico de Formación Profesional.
Formación en centro de trabajo.	Intervención sociosanitaria	Profesor técnico de Formación Profesional

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Servicios auxiliares sociosanitarios, para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos	Titulaciones
Limpieza doméstica.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.
Cocina doméstica.	
Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa de hogar.	
Atención sanitaria básica	
Atención psicosocial básica	
Formación en centro de trabajo.	

**Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa:**



Unidad de competencia	Denominación del módulo
UC1330_1 Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.	Limpieza doméstica.
UC1331_1 Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación en domicilio particular.	Cocina doméstica.
UC1332_1: Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular.	Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa de hogar.
Sin correspondencia con unidad de competencia	Atención sanitaria básica
Sin correspondencia con unidad de competencia	Atención psicosocial básica

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

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