



CURSO ONLINE EMPLEO DOMÉSTICO

SSC413_1

www.academia-formacion.com

ÍNDICE GENERAL

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.

Glosario de términos utilizado en “Empleo Doméstico” .



Guía “UC1330_1:

**Realizar la limpieza de domicilios particulares,
en domicilio particular”.**

1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la "UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular".

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del "saber" y el "saber hacer", que configuran las "competencias técnicas", así como el "saber estar", que comprende las "competencias sociales".

a) Especificaciones relacionadas con el "saber hacer".

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la limpieza de domicilios particulares y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

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

- 1.1 La presencia de personas y animales de compañía en el espacio que se va a limpiar se tiene en cuenta adecuando la actuación a las condiciones de seguridad.
- 1.2 Las ventanas se abren durante el tiempo indispensable garantizando la ventilación interior del inmueble.
- 1.3 Los residuos del mobiliario se recogen, separándolos según su tipología (sólidos, líquidos, entre otros) para realizar su reciclaje.
- 1.4 Los útiles y productos de limpieza se utilizan teniendo en cuenta los riesgos químicos y biológicos asociados a su manipulación (productos tóxicos, nocivos, corrosivos, inflamables, asfixiantes, entre otros).
- 1.5 Los procedimientos de limpieza se aplican en función de las características del mobiliario y de los objetos, manteniendo las cualidades iniciales.
- 1.6 La limpieza del mobiliario y de los objetos se verifica, valorando su ejecución, para comprobar el efecto y consecuencias previstas.
- 1.7 El consumo de agua y energía se realiza teniendo en cuenta su uso eficiente.

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

- 2.1 Las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras se examinan considerando los materiales constituyentes y garantizando la conservación, para organizar el proceso de limpieza.
- 2.2 El mobiliario, en su caso, se desplaza, recolocándolo al terminar la tarea en su ubicación inicial teniendo en cuenta los riesgos ergonómicos asociados a su movilización.
- 2.3 Los útiles, pequeños electrodomésticos y productos de limpieza se utilizan, teniendo en cuenta los riesgos químicos y biológicos asociados a su manipulación (productos tóxicos, nocivos, corrosivos, inflamables, asfixiantes, entre otros) en función de la tarea de limpieza que se va a desarrollar.

- 2.4 Las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, entre otros, se limpian, barriendo, aspirando, pasando la mopa y fregando, utilizando los útiles, productos, técnicas y procedimientos necesarios, teniendo en cuenta las condiciones de seguridad en el puesto de trabajo.
- 2.5 La limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, entre otros, se mantiene en posteriores intervenciones, siguiendo la frecuencia establecida.
- 2.6 El consumo de agua y energía se realiza teniendo en cuenta su uso eficiente.

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

- 3.1 El entorno que se va a limpiar se visualiza previniendo los posibles riesgos laborales en condiciones de seguridad.
- 3.2 La superficie que se va a limpiar se visualiza teniendo en cuenta sus características, composición y ubicación, así como el tipo de suciedad, para decidir la actuación.
- 3.3 Los cristales, azulejos y elementos del entorno circundante (marcos, persianas, rejas, entre otros), en su caso, se limpian utilizando útiles y productos de limpieza adecuados.
- 3.4 Los cristales, azulejos y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas) se revisan eliminando y subsanando los posibles errores o restos de suciedad, en su caso.
- 3.5 El consumo de agua y energía se realiza teniendo en cuenta su uso eficiente.

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

- 4.1 El equipo de protección individual (mascarilla, guantes, gafas, entre otros) se utiliza cumpliendo la normativa en materia de seguridad.
- 4.2 El suelo del cuarto de baño se barre y friega recogiendo los residuos sólidos y líquidos.

- 4.3 Los sanitarios (lavabo, bidé, inodoro, entre otros) se limpian utilizando los productos desinfectantes según recomendación del fabricante, dejando actuar el tiempo establecido.
- 4.4 La grifería del baño se limpia utilizando los productos y útiles adecuados para no rallarlos, eliminando toda clase de suciedad (cal, hongos, entre otros).
- 4.5 El consumo de agua y energía se realiza teniendo en cuenta su uso eficiente.

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

- 5.1 La encimera de la cocina se limpia con una bayeta utilizando productos desengrasantes.
- 5.2 Los electrodomésticos de la cocina (frigorífico, horno, horno microondas, campana, placa vitrocerámica o de gas, entre otros) se limpian utilizando productos desengrasantes y utilizando equipos de protección individual.
- 5.3 Los armarios de la cocina se limpian por dentro y por fuera, vaciando su contenido, desmontando las baldas, en su caso, y utilizando productos desengrasantes.
- 5.4 Los productos caducados ubicados dentro de los armarios de la cocina se desechan ubicándolos en el cubo de basura o para su reciclaje.
- 5.5 El fregadero y grifería se limpian, utilizando productos desengrasantes para eliminar la suciedad del sumidero y los bordes de la pila.
- 5.6 El consumo de agua y energía se realiza teniendo en cuenta su uso eficiente.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Limpieza del mobiliario y de los objetos en domicilios particulares.

- Supervisión de la presencia de personas en el domicilio.
- Ventilación del espacio a limpiar: tiempo y frecuencia.
- Identificación de los residuos del mobiliario a limpiar.
- Diferenciación de los residuos del mobiliario a limpiar: recogida selectiva.
- Caracterización de elementos en la limpieza del domicilio particular: mobiliario, objetos y materiales.
- Estancias del domicilio particular: sala, dormitorios, cocina y cuarto de baño.
- Técnicas de limpieza: aplicación de los útiles, productos de limpieza y tratamiento.
- Manipulación, etiquetaje y riesgos de productos de limpieza.
- Valoración de la limpieza del mobiliario y de los objetos.

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

- Caracterización de la limpieza e higienización de superficies en domicilios.
- Evaluación y análisis de los materiales de las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras.
- Movimiento y reubicación del mobiliario.
- Tipología de técnicas de limpieza: barrer, aspirar, pasar la mopa y fregar, entre otras.
- Elección de técnicas de limpieza: limpieza de las paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, entre otros.
- Análisis de los tipos y modos de utilización de útiles y pequeños electrodomésticos.
- Selección de los útiles y pequeños electrodomésticos y productos según el tipo de limpieza.
- Establecimiento de tiempos y frecuencias para el mantenimiento de la limpieza realizada.

3. Limpieza de los cristales de las ventanas y elementos circundantes.

- Identificación de las características, composición y ubicación de la superficie.
- Aplicación de técnicas de limpieza: cristales y elementos del entorno (marcos, persianas, rejas, toldos, entre otros).
- Análisis de las fases del proceso de limpieza: secuencia de la tarea y tiempo de ejecución.
- Clasificación de útiles y de productos de limpieza de cristales.
- Evaluación de la limpieza de cristales y elementos circundantes: corrección de errores.

c) Especificaciones relacionadas con el "saber estar".

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por el/la cliente.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los/las clientes/as.
- Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos, prestando atención a las mejoras que puedan presentarse.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la "UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular", se tiene 1 situación profesional de evaluación concretada en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para limpiar el cuarto de baño de un apartamento particular, incluyendo elementos como sanitarios, paredes, puerta, suelo, rodapiés, ventanas, mobiliario y objetos situados en el interior de la estancia. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Limpiar sanitarios, mobiliario y otros objetos ubicados en el interior del cuarto de baño.

2. Limpiar las paredes, la puerta y el suelo, entre otros.
3. Limpiar los cristales de las ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas, rejas, entre otros).
4. Emplear útiles, productos, electrodomésticos y tratamientos de limpieza adaptados a las características de los materiales.
5. Aplicar el cumplimiento de la normativa aplicable en materias de prevención de riesgos laborales (higiene, seguridad, ergonomía, salud...) y de protección medioambiental.
6. Registrar el procedimiento de limpieza en las fichas habilitadas.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de una sala dotada con ventanas, marcos, persianas, puerta, paredes, entre otros, garantizando las condiciones necesarias que permitan el desarrollo de la prueba. Dicha estancia estará equipada con algunos de los elementos más habituales y presentes en el baño de un domicilio particular (espejo, lavabo, inodoro, azulejos, muebles, etc.).
- Se contará con mobiliario de heterogéneas composiciones y características para que la persona candidata determine el procedimiento de limpieza, seleccione los productos adecuados y establezca las medidas preventivas aplicables.
- Se facilitarán diferentes productos químicos, pequeños electrodomésticos y útiles de limpieza (cepillo, fregona, bayetas, productos de limpieza doméstica), así como Equipos de Protección Individual (mascarillas, guantes, rodilleras...), medios auxiliares (alzadores, escaleras, etc.), manuales de instrucciones y fichas de registros de limpieza para que la persona candidata pueda realizar las tareas.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias como la disponibilidad de varios tipos de productos de limpieza y la presencia de muebles fabricados con diferentes materiales.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Eficacia en la limpieza de un cuarto de baño particular, incluyendo elementos como sanitarios, paredes, puerta, suelo, ventanas, mobiliario y objetos situados en el interior de la estancia.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Supervisión de la presencia de obstáculos en el espacio a limpiar.- Organización de la secuencia de trabajo y cumplimiento del tiempo estimado de ejecución.- Apertura de ventanas para ventilación.- Identificación de las características de paredes, puertas, suelos, ventanas, mobiliario y resto de objetos a limpiar.- Elección y preparación de los útiles, electrodomésticos, productos y tratamientos de limpieza.- Aplicación de los procedimientos de limpieza (eliminación de suciedad, polvo, cal y hongos, entre otros).- Desinfección de sanitarios (lavabo, bidé, inodoro) y grifería.- Desplazamiento del mobiliario y recolocación a su ubicación inicial.- Barrido y fregado del suelo.- Verificación de la limpieza de la estancia.- Registro del procedimiento de limpieza en fichas habilitadas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Rigor en el cumplimiento de la normativa aplicable en materias de prevención de riesgos laborales (higiene, seguridad, ergonomía, salud...) y de protección medioambiental.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Visualización previa del entorno a limpiar.- Uso de Equipos de Protección Individual (E.P.I.s), como mascarilla, guantes y gafas, entre otros.- Manipulación responsable de útiles, electrodomésticos y productos cuyo uso pueda entrañar riesgos.- Seguimiento de las recomendaciones de los fabricantes.- Selección de útiles, electrodomésticos y productos adaptados a las características de los materiales.- Retirada de residuos y reciclaje de los mismos.- Uso eficiente del agua y de la energía. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>

Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.

El umbral de desempeño competente permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.

Escala A

5	<p>Para limpiar con eficacia un cuarto de baño particular, y a partir de la situación dada, visualiza previamente el espacio a limpiar y tiene en cuenta la presencia de personas y animales. Organiza minuciosamente la secuencia de trabajo. Abre las ventanas y ventila la estancia. Escoge y prepara cuidadosamente los útiles, electrodomésticos, productos y tratamientos de limpieza adecuados a las características de paredes, puertas, suelos, ventanas, mobiliario y resto de objetos a limpiar. Aplica con destreza procedimientos de limpieza y desinfección (incluyendo sanitarios y grifería) y mantiene sus cualidades iniciales. Desplaza con cuidado el mobiliario mientras previene riesgos ergonómicos, barre y froga el suelo y vuelve a colocar los elementos exactamente en su situación inicial. Verifica meticulosamente el grado de limpieza y corrige posibles errores. Registra con exactitud el procedimiento en la ficha proporcionada y cumple con el tiempo estimado de ejecución.</p>
4	<p>Para limpiar con eficacia un cuarto de baño particular, y a partir de la situación dada, visualiza previamente el espacio a limpiar y tiene en cuenta la presencia de personas y animales. Organiza la secuencia de trabajo. Abre las ventanas y ventila la estancia. Escoge y prepara los útiles, electrodomésticos, productos y tratamientos de limpieza adecuados a las características de paredes, puertas, suelos, ventanas, mobiliario y resto de objetos a limpiar. Aplica procedimientos de limpieza y desinfección (incluyendo sanitarios y grifería). Desplaza el mobiliario mientras previene riesgos ergonómicos, barre y froga el suelo y vuelve a colocar los elementos en su situación inicial. Verifica el grado de limpieza y corrige posibles errores. Registra el procedimiento en la ficha facilitada y cumple con el tiempo estimado.</p>
3	<p>Para limpiar un cuarto de baño particular, y a partir de la situación dada, visualiza el espacio a limpiar y tiene en cuenta la presencia de personas y animales. Escoge los útiles, electrodomésticos, productos y tratamientos de limpieza adecuados a las características de cada elemento a limpiar. Aplica procedimientos de limpieza y desinfección (incluyendo sanitarios y grifería). Barre y froga el suelo. No verifica el grado de limpieza de la estancia ni registra el procedimiento en la ficha proporcionada.</p>
2	<p>Para limpiar un cuarto de baño particular, no visualiza el espacio a limpiar ni tiene en cuenta la presencia de obstáculos. Tampoco clasifica los residuos para su posterior reciclaje. Consume más cantidad de agua y energía de la que realmente necesita.</p>
1	<p>Para limpiar un cuarto de baño particular, escoge útiles, productos, electrodomésticos y tratamientos de limpieza que no se adaptan a las características de cada elemento a limpiar. Tampoco usa Equipos de Protección Individual.</p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

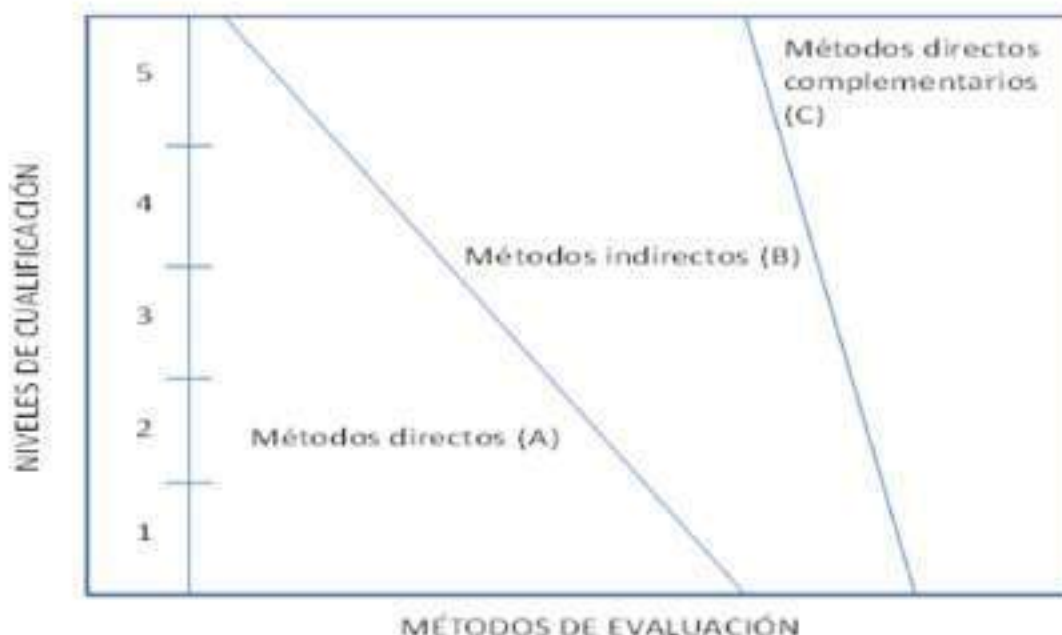
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado ("holístico"), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato o a una candidata de bajo nivel cultural a quien se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de limpieza de domicilios particulares, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los "saberes" incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del "saber estar" recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 1 y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda que el equipo de evaluación cuente al menos con una persona experta en la limpieza de domicilios particulares. También sería interesante disponer de personas familiarizadas con la prevención de riesgos laborales asociados a este tipo de tareas.
- Se recomienda asignar un tiempo de referencia máximo para que la persona candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional. Este tiempo podrá variar en función del método de evaluación que se lleve a cabo, los recursos disponibles y las necesidades específicas de apoyo de la persona evaluada.
- En caso de optar por la evaluación a través de métodos directos (observación en el puesto de trabajo o situaciones simuladas, pruebas de competencia profesional, etc.), y al tratarse de una cualificación profesional de nivel 1, se aconseja que dichas pruebas sean realizadas en contextos lo más naturalizados posible para facilitar la transferencia de conocimientos, habilidades prácticas y actitudes.



Guía “UC1331_1:

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

1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del "saber" y el "saber hacer", que configuran las "competencias técnicas", así como el "saber estar", que comprende las "competencias sociales".

a) Especificaciones relacionadas con el "saber hacer".

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la elaboración de alimentos en el domicilio particular, incluyendo las fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación. Dichas actividades se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

1. Comprar alimentos y productos para surtir y reponer la despensa, de acuerdo con las indicaciones y el presupuesto establecido, teniendo en cuenta las fechas de caducidad y cumpliendo la normativa de prevención en riesgos laborales en materia de riesgos ergonómicos y manipulación de cargas.

- 1.1 Las existencias de la despensa se revisan para detectar las necesidades de compra, verificando las fechas de caducidad de los productos almacenados.
- 1.2 La compra de los productos se realiza conforme a la lista elaborada y el presupuesto asignado para garantizar las existencias, comprobando la fecha de caducidad de lo que se adquiere.
- 1.3 Los productos se transportan de forma segura manteniéndolos íntegros para su posterior almacenaje.

2. Almacenar los productos adquiridos en los espacios habilitados según indicaciones para preservar la conservación de los mismos, manteniendo la higiene en todo el proceso y cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene.

- 2.1 La compra se clasifica para su almacenaje y manipulación, en función del etiquetado, envasado y las características del producto, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad.
- 2.2 Las manos, los utensilios y las superficies se limpian extremando las medidas de higiene para evitar riesgos en la salud.
- 2.3 Los productos que requieren medidas de refrigeración y congelación para su conservación se atienden con prioridad, garantizando el mantenimiento de sus propiedades.
- 2.4 Los productos que necesiten una manipulación se preparan para su almacenaje, garantizando su conservación.
- 2.5 Los productos restantes se colocan en los lugares destinados a tal fin para su posterior utilización estableciendo un orden, respetando las fechas de caducidad.

3. Cocinar los alimentos para su consumo posterior, en función de la planificación indicada, respetando los tiempos de preparación y normativa aplicable en materia de higiene y manipulación de alimentos.

- 3.1 Los ingredientes y productos se eligen, en función de la planificación establecida, para adecuarse a las preferencias y necesidades de nutrición de los/las comensales, favoreciendo una alimentación equilibrada.

- 3.2 Los utensilios para la elaboración de la comida se seleccionan dependiendo de los alimentos que se van a cocinar, preparándolos para su posterior utilización y manteniendo la higiene de los mismos.
- 3.3 Los alimentos se preparan en función del proceso de elaboración para su posterior cocinado o consumo.
- 3.4 Los alimentos se cocinan siguiendo procedimientos acordes a los mismos para su consumo posterior, respetando los tiempos de preparación y temperaturas.
- 3.5 La comida ya elaborada se presenta y se reserva para su consumo, garantizando las condiciones de conservación.
- 3.6 Los utensilios y elementos se emplean, siguiendo la normativa aplicable en materia de seguridad.

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

- 4.1 La vajilla y utensilios utilizados en el proceso de cocinado y consumo se limpian, retirando previamente los restos de comida para permitir su posterior utilización.
- 4.2 El procedimiento de lavado ("a mano" o con electrodoméstico) se adecua al tipo de material a limpiar para conservar sus características, garantizando, en todo el proceso, el uso racional del agua.
- 4.3 Los residuos generados se clasifican para su posterior depósito en los contenedores habilitados a tal fin, favoreciendo el reciclaje de los mismos.
- 4.4 Los electrodomésticos se limpian y acondicionan tras su utilización para su posterior funcionamiento, siguiendo las instrucciones del fabricante y respetando las medidas de seguridad e higiene.
- 4.5 La vajilla y los utensilios limpios y secos se colocan de nuevo en los muebles habilitados al efecto, manteniendo el orden en la cocina, para su posterior utilización.
- 4.6 Las superficies se limpian para su uso futuro garantizando su higienización.
- 4.7 El espacio de la cocina se organiza para permitir su posterior uso, verificando su orden y limpieza.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Compra de alimentos y productos para domicilios.

- Identificación del procedimiento de compra: las existencias de la despensa.
- Elaboración de una lista de la compra: necesidades del hogar.
- Estimación del presupuesto: publicidad y ofertas.
- Caracterización de los tipos de establecimientos: ventajas e inconvenientes de cada uno.
- Verificación de las fechas de caducidad de todos los productos y alimentos: etiquetaje.
- Transporte de los productos.
- Normativa aplicable en riesgos ergonómicos (manipulación de cargas) y prevención de riesgos laborales.

2. Almacenamiento de los productos para el domicilio.

- Clasificación, manipulación y almacenaje de alimentos y productos.
- Limpieza de manos, utensilios y superficies.
- Identificación de medidas de refrigeración y congelación.
- Análisis de técnicas de almacenamiento y conservación de los productos: tipos de despensas.
- Valoración de la caducidad de los alimentos: organización y mantenimiento.
- Normativa aplicable en riesgos ergonómicos y de manipulación de alimentos.

3. Aplicación de técnicas domésticas de cocina.

- Identificación de los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado, entre otros.
- Elección de los ingredientes y productos.
- Preparación de los alimentos.
- Identificación de técnicas de cocina doméstica (asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras).
- Identificación de técnicas de conservación de alimentos: refrigeración, congelación, deshidratación, entre otras.
- Presentación y mantenimiento para el consumo de alimentos.
- Selección de los utensilios de cocina.
- Empleo de los utensilios y elementos de cocina: menaje, útiles y electrodomésticos.
- Normativa aplicable en materia de manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales.

4. Limpieza de cocina en el domicilio.

- Identificación del proceso de limpieza: retirada de residuos de la vajilla y utensilios, limpieza de la vajilla y utensilios.
- Elección de técnicas de lavado: a mano y usando lavavajillas.
- Normativa aplicable de protección medioambiental: Identificación, clasificación y retirada de residuos generados. Tipología de contenedores para el reciclado. Uso racional del agua.
- Limpieza de los electrodomésticos.
- Organización de espacios, vajilla y utensilios.

c) Especificaciones relacionadas con el "saber estar".

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los/las clientes/as.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la "UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular", se tiene 1 situación profesional de evaluación concretada en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para realizar elaboraciones culinarias según las indicaciones y la planificación dada por la persona que demanda las mismas, ajustándose al presupuesto establecido. Dicho cocinado y manipulación de los alimentos implicará también la revisión y la compra de los productos necesarios, su correspondiente almacenamiento y conservación de manera organizada y la limpieza de todos los elementos utilizados durante la elaboración y consumo de la comida, ordenando la cocina y manteniendo sus espacios en condiciones higiénicas y saludables. Por tanto, esta situación comprenderá, al menos, los siguientes aspectos o actividades:

1. Efectuar el aprovisionamiento de los productos a partir de un presupuesto establecido, incluyendo la revisión de existencias, la compra de productos básicos para el hogar, su transporte, el almacenamiento y la conservación de los mismos.
2. Cocinar una receta ajustada a las indicaciones y la planificación dadas, realizando las elaboraciones culinarias correspondientes.
3. Mantener las condiciones higiénico-sanitarias de la cocina, limpiando y reordenando todos los elementos utilizados (superficies, vajilla y electrodomésticos, entre otros).
4. Aplicar el cumplimiento de las medidas de manipulación de alimentos, así como de la normativa aplicable en materias de prevención de riesgos laborales (higiene, seguridad, condiciones saludables, ergonomía y manipulación de cargas...) y de protección medioambiental.

Condiciones adicionales:

- Se proporcionará una planificación de menú que sirva como ejemplo, así como el presupuesto estimado, recetarios y otro tipo de informaciones complementarias para que la persona candidata pueda ejecutar la prueba.

- Se facilitarán los ingredientes necesarios para el cocinado de las recetas o bien se realizará una simulación basada en la compra de los productos.
- Se dispondrá de una cocina equipada con todos los elementos requeridos para realizar las tareas mencionadas, incluyendo encimera, vajilla, electrodomésticos con sus correspondientes manuales de instrucciones y otros elementos básicos (bolsas, contenedores, productos de limpieza y desinfección, gorros y guantes, entre otros) que permitan evaluar a la persona en un contexto lo más naturalizado posible.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias como, por ejemplo, la presencia de ingredientes en mal estado.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Eficacia en el aprovisionamiento de productos de acuerdo con un presupuesto establecido.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprobación de existencias y su estado. - Anotación de productos a reponer en una lista de la compra, señalando los establecimientos propicios para su adquisición. - Compra de alimentos y productos. - Justificación de gastos mediante facturas o recibos. - Transporte de los productos. - Manipulación y aplicación de técnicas para el conservado de los alimentos en función del etiquetado, del envasado y de las características de los productos. - Organización, colocación y almacenaje de los productos comprados en los lugares destinados para su conservación. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>

<p><i>Destreza durante la realización de elaboraciones culinarias en función de las indicaciones y planificación dadas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Secuenciación de tareas y tiempos estimados. - Selección de ingredientes y productos según receta. - Preparación electrodomésticos, utensilios y alimentos necesarios (descongelado, lavado, pelado, cortado...). - Cocinado de alimentos (batir, freír, cocer, asar, etc.). - Presentación de la comida elaborada o reserva para su consumo posterior. - Envasado de las elaboraciones culinarias en recipientes para su uso futuro. - Etiquetaje de los alimentos preparados. - Organización, guardado y conservación (utilización de envoltorios, refrigeración, congelación, esterilización, desecado, escabechado...) de los alimentos según criterios de caducidad. - Adecuación a preferencias y necesidades de las/os comensales (cantidades, tiempo de cocinado, etc.). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Seguridad, orden e higiene en el mantenimiento y la limpieza de la cocina.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Retirada de deshechos y restos de comida. - Lavado de vajilla y utensilios empleados ("a mano" o automático). - Limpieza de electrodomésticos (horno, microondas, campana, placa vitrocerámica o de gas, entre otros) y resto de superficies utilizadas. - Uso de bayeta y productos desengrasantes para higienizar la encimera. - Eliminación de la suciedad del fregadero y grifería (sumidero, bordes de la pila, etc.). - Aclarado, desinfección y secado de elementos. - Colocación de vajilla y utensilios en los muebles habilitados. - Reordenación del espacio y sus elementos. - Verificación del orden y la limpieza de la cocina. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Seguridad, salud e higiene durante el almacenamiento, la manipulación, el cocinado y la conservación de los alimentos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de técnicas de manipulación y tratamiento de los alimentos (lavado de manos, utensilios y superficies; mantenimiento de la higiene personal; retirada de anillos, pulseras u otros objetos, etc.). - Atención prioritaria a los productos refrigerados y congelados. - Verificación de las fechas de caducidad de los productos comprados y almacenados. - Seguimiento de los tiempos de preparación, temperaturas y medidas de conservación de los alimentos recomendadas. - Aplicación de las indicaciones marcadas en el etiquetaje

	<p>e instrucciones de los productos, útiles y electrodomésticos.</p> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<p><i>Rigor en el cumplimiento de las medidas de prevención de riesgos laborales, así como de los requerimientos medioambientales.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Minimización de riesgos ergonómicos durante la manipulación de cargas. - Uso de Equipos de Protección Individual (E.P.I.s), como gorros y guantes, entre otros. - Manipulación responsable de útiles, electrodomésticos y productos cuyo uso pueda entrañar riesgos. - Adecuación de técnicas, útiles, electrodomésticos y productos las características de cada elemento. - Clasificación de residuos y reciclaje de los mismos. - Uso eficiente del agua y de la energía. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

Escala A

5	<p><i>Para realizar con eficacia el aprovisionamiento de los productos, y de acuerdo con el presupuesto establecido, comprueba minuciosamente las existencias disponibles y su estado. Anota de forma priorizada los productos a reponer en una lista de la compra y señala los establecimientos propicios para su adquisición. Compra alimentos y productos básicos para el hogar. Justifica con exactitud los gastos mediante facturas o recibos. Transporta cuidadosamente los productos y previene riesgos ergonómicos durante la manipulación de cargas. Manipula los productos y aplica técnicas para la conservación de los mismos en función de sus características, envasado e instrucciones reflejadas en su etiquetado. Organiza, coloca y almacena los productos siguiendo un orden intuitivo y accesible.</i></p>
4	<p><i>Para realizar con eficacia el aprovisionamiento de los productos, y de acuerdo con el presupuesto establecido, comprueba las existencias disponibles y su estado. Anota los productos a reponer en una lista de la compra. Compra alimentos y productos básicos para el hogar. Transporta los productos y previene riesgos ergonómicos durante la manipulación de cargas. Manipula los productos y aplica técnicas para la conservación de los mismos en función de sus características, envasado e instrucciones reflejadas en su etiquetado. Organiza, coloca y almacena los productos.</i></p>
3	<p><i>Para realizar el aprovisionamiento de los productos, no revisa las existencias disponibles cuando elabora la lista de la compra. Transporta los productos pero no mantiene su integridad durante el trayecto. Tampoco prepara los productos para su almacenaje y coloca los mismos en cualquier lugar y de manera desorganizada.</i></p>

2	<p>Para realizar el aprovisionamiento de los productos, hace la compra de manera aleatoria sin una lista o planificación previa y no se ajusta al presupuesto establecido. No organiza, coloca ni almacena la compra ni tiene en cuenta aspectos como el envasado, las características del producto o la información recogida en las etiquetas.</p>
1	<p>Para realizar el aprovisionamiento de los productos, no verifica fechas de caducidad, transporta los mismos de manera insegura y no previene riesgos ergonómicos durante la manipulación de cargas. Olvida el lavado previo de manos, utensilios y superficies, la atención prioritaria a productos refrigerados y congelados y la aplicación de otras técnicas preventivas cuando entra en contacto con los alimentos.</p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala B

5	<p>Para realizar con destreza elaboraciones culinarias, y a partir de las indicaciones y planificación dadas, secuencia las tareas y los tiempos estimados para su realización. Selecciona los ingredientes y productos requeridos de acuerdo con la información vertida en la receta. Prepara los electrodomésticos, utensilios y alimentos necesarios mediante la aplicación de técnicas como descongelado, lavado, pelado o cortado (ente otros). Cocina los alimentos (bate, frie, cuece, corta, asa, etc.) y presenta la comida elaborada o la reserva para su consumo posterior. Envasa las elaboraciones culinarias en recipientes para su uso futuro y etiqueta los alimentos preparados. Organiza, guarda y conserva los alimentos según criterios de caducidad con la ayuda de envoltorios o procesos como la refrigeración, la congelación o el desecado. Adapta en todo momento aspectos como las cantidades o el tiempo de cocinado a las preferencias y necesidades de las/os comensales.</p>
4	<p>Para realizar con destreza elaboraciones culinarias, y a partir de las indicaciones y planificación dadas, selecciona los ingredientes y productos requeridos de acuerdo con la información vertida en la receta. Prepara los electrodomésticos, utensilios y alimentos necesarios mediante la aplicación de técnicas como descongelado, lavado, pelado o cortado (ente otros). Cocina los alimentos y presenta la comida elaborada o la reserva para su consumo posterior. Organiza, guarda y conserva los alimentos según criterios de caducidad con la ayuda de envoltorios o procesos como la refrigeración, la congelación o el desecado. Adapta aspectos como las cantidades o el tiempo de cocinado a las preferencias y necesidades de las/os comensales.</p>
3	<p>Para realizar elaboraciones culinarias, selecciona electrodomésticos y utensilios que no se adaptan a las características de los alimentos ni del proceso de cocinado y utiliza los mismos con poco cuidado (raya sartenes, reutiliza accesorios sucios sin mantener la higiene, etc.). Prepara con torpeza los alimentos (no descongela previamente los productos, pela dejando trozos, corta los alimentos en tamaños que no se ajustan a la receta...). Presenta la comida cruda, fría o con un aspecto descuidado y no aplica medidas de conservación cuando reserva la misma para su consumo posterior.</p>

2	<p>Para realizar elaboraciones culinarias, no tiene en cuenta las indicaciones dadas cuando elige los ingredientes reflejados en la receta. Tampoco respeta la planificación y el tiempo estimados y presenta platos con cantidades que no se ajustan a lo esperado. Cocina con impaciencia los alimentos (bate y deja grumos, fríe y cuece con el aceite y el agua fríos...). No aplica medidas de conservación cuando guarda los alimentos para su uso futuro (utilización de envoltorios, refrigeración, congelación, entre otros).</p>
1	<p>Para realizar elaboraciones culinarias, no aplica medidas higiénico-sanitarias durante la manipulación, el cocinado y la conservación de alimentos (olvida lavar su manos, los utensilios y superficies, no usa E.P.I.s como gorro y guantes, no revisa fechas de caducidad o cocina productos en mal estado, etc.). Tampoco sigue las indicaciones marcadas en las etiquetas de los productos ni los manuales de instrucciones cuando utiliza electrodomésticos.</p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala C

5	<p>Para limpiar la cocina de una manera ordenada, segura e higiénica, y a partir de la situación dada, retira los desechos y restos de comida. Lava a mano o automáticamente la vajilla y los utensilios empleados. Limpia los electrodomésticos y el resto de superficies utilizadas. Usa bayetas y productos desengrasantes para higienizar la encimera. Elimina la suciedad del fregadero y de la grifería. Aclara, desinfecta y seca todos los elementos. Coloca la vajilla y los utensilios limpios y secos en los muebles habilitados. Reordena tanto el espacio como sus elementos y mantiene las condiciones iniciales. Verifica el orden y la limpieza finales de la cocina.</p>
4	<p>Para limpiar la cocina de una manera ordenada, segura e higiénica, y a partir de la situación dada, retira los desechos y restos de comida. Lava a mano o automáticamente la vajilla y los utensilios empleados. Limpia los electrodomésticos y el resto de superficies utilizadas. Aclara y seca todos los elementos. Coloca la vajilla y los utensilios limpios y secos en los muebles habilitados. Reordena tanto el espacio como sus elementos y mantiene las condiciones iniciales. Verifica el orden y la limpieza finales de la cocina.</p>
3	<p>Para limpiar la cocina de una manera ordenada, segura e higiénica, y a partir de la situación dada, retira los desechos y restos de comida. Lava la vajilla y los utensilios empleados pero no coloca dichos elementos en los muebles habilitados cuando están limpios y secos. Reordena tanto el espacio como sus elementos y mantiene las condiciones iniciales. Verifica el orden y la limpieza finales de la cocina.</p>
2	<p>Para limpiar la cocina, no retira restos de comida cuando lava la vajilla y los utensilios utilizados. Tampoco limpia ni acondiciona los electrodomésticos empleados de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Olvida higienizar las superficies ensuciadas y no reorganiza los espacios y elementos de la cocina. No clasifica los residuos generados ni los deposita en el contenedor correspondiente para su reciclaje.</p>

1

Para limpiar la cocina, no aplica medidas para la prevención de riesgos laborales (uso de E.P.I.s como guantes, entre otros). No adapta las técnicas, los útiles y los procedimientos de limpieza a las características de los materiales ni sigue las instrucciones reflejadas en las etiquetas de los productos. Malgasta más agua y energía de las necesarias.

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).

1

Para limpiar la cocina, no aplica medidas para la prevención de riesgos laborales (uso de E.P.I.s como guantes, entre otros). No adapta las técnicas, los útiles y los procedimientos de limpieza a las características de los materiales ni sigue las instrucciones reflejadas en las etiquetas de los productos. Malgasta más agua y energía de las necesarias.

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado ("holístico"), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato o a una candidata de bajo nivel cultural a quien se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de

compra, organización, manipulación, cocinado y conservación en domicilio particular, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.

- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los "saberes" incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del "saber estar" recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 1 y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se sugiere que el equipo de evaluación cuente al menos con una persona experimentada en la elaboración de alimentos en domicilios particulares, teniendo competencias para la compra, organización, manipulación y conservado de los mismos. También sería interesante disponer de personas familiarizadas con la prevención de riesgos laborales asociados a este tipo de tareas.
 - Se recomienda asignar un tiempo de referencia máximo para que la persona candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional. Este tiempo podrá variar en función del método de evaluación que se lleve a cabo, los recursos disponibles y las necesidades específicas de apoyo de la persona evaluada.
 - En caso de optar por la evaluación a través de métodos directos (observación en el puesto de trabajo o situaciones simuladas, pruebas de competencia profesional, etc.), y al tratarse de una cualificación profesional de nivel 1, se aconseja que dichas pruebas sean realizadas en contextos lo más naturalizados posible para facilitar la transferencia de conocimientos, habilidades prácticas y actitudes.



Guía “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”.

1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la 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.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del "saber" y el "saber hacer", que configuran las "competencias técnicas", así como el "saber estar", que comprende las "competencias sociales".

a) Especificaciones relacionadas con el "saber hacer".

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la realización de los procesos de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, así como en la preparación de camas en domicilios particulares. Dichas actividades se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

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

- 1.1 La ropa sucia, de hogar y de vestir, se recoge de las dependencias siguiendo las instrucciones indicadas previamente, previniendo los riesgos ergonómicos asociados a la tarea.
- 1.2 La ropa se clasifica en función del tipo de tejido y el color verificando las etiquetas.
- 1.3 El grado de suciedad de la ropa se determina aplicando el producto y el tratamiento requerido a cada mancha.
- 1.4 La ropa se dispone del revés y se retiran los posibles objetos, se cierran las cremalleras, se desabrochan botones, se atan cordones y las prendas delicadas se meten en una bolsa de rejilla, para evitar deterioros en la ropa y/o en la máquina, siguiendo las indicaciones del fabricante.
- 1.5 Los productos y el programa de la máquina se determinan, en función de la suciedad de la ropa seleccionada.
- 1.6 La ropa que así lo requiera, siguiendo las indicaciones de la etiqueta, por sus características especiales, se lava a mano para garantizar el no deterioro de la misma.
- 1.7 La ropa lavada se retira a la mayor brevedad tras la finalización del programa, depositándola en un recipiente limpio y sacudiéndola enérgicamente para que se estire, evitando que permanezcan las arrugas en la prenda.
- 1.8 La ropa se tiende en el espacio habilitado para ello para lograr su secado, garantizando que su colocación y ubicación no la deforme ni decolore o, en su caso, se emplea la máquina secadora, siguiendo las indicaciones del fabricante.
- 1.9 El estado de las prendas se valora para verificar que está seca y, en caso afirmativo, se recoge, clasificándola en función de la necesidad de su posterior planchado.

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

- 2.1 Las manos se limpian previamente a la manipulación de la ropa, evitando ensuciarla.
- 2.2 La ropa que no va a ser planchada se dobla para guardarla en el lugar previsto, velando por el mantenimiento del orden del armario y mobiliario destinado al efecto.
- 2.3 La mesa de planchado, la plancha y, en su caso, los productos de planchado se preparan considerando la altura de la persona y empleando un taburete, colocando un pie más alto que el otro y alternando los mismos, para proteger la espalda y evitar lesiones.
- 2.4 La etiqueta se valora para manipular la prenda conforme a las indicaciones del fabricante garantizando su observancia.
- 2.5 La ropa se plancha utilizando el procedimiento y la temperatura acorde al tejido y al tipo de prenda, para estirla, asentarla o darle brillo, previniendo los riesgos derivados de su utilización.
- 2.6 La ropa planchada se distribuye y coloca en los armarios y mobiliario destinado al efecto garantizando el mantenimiento del orden y teniendo en cuenta la normativa aplicable en materia de seguridad y manipulación de cargas.

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

- 3.1 La ropa de cama y las prendas de vestir se examinan periódicamente para verificar su estado, detectando pequeños agujeros y desgarros, corchetes y botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren.
- 3.2 Los útiles y las técnicas que se van a aplicar se deciden en función del tipo de tejido y de la necesidad requerida, para garantizar su reparación y aspecto apropiados.
- 3.3 Los útiles usados se guardan de forma ordenada en el lugar previsto para mantener organizado el costurero o similar.
- 3.4 Las posibles incidencias o accidentes ocasionados (pinchazos, cortes, entre otros) se comunican al personal responsable del hogar para su resolución inmediata.

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

- 4.1 La ropa de cama se retira para airearla, evitando que se ensucie, o, en su caso, sustituirla por otra limpia.
- 4.2 La ropa de cama y complementos se coloca siguiendo el orden establecido según indicaciones del cliente verificando que quede estirada, sin arrugas y con las esquinas bien hechas.
- 4.3 La ropa de cama se muda, según indicaciones del cliente, para garantizar la higiene, previniendo los riesgos derivados de la actuación.
- 4.4 El colchón se voltea para evitar que se deforme, manteniendo sus propiedades y cumpliendo la normativa aplicable en materia de manipulación de cargas.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **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**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

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

- Recogida de la ropa sucia de las dependencias del domicilio: modo, instrucciones y riesgos asociados para la persona profesional y la ropa.
- Clasificación de la ropa en función del tipo de tejido y el color.
- Determinación del grado de suciedad de las manchas de la ropa.
- Identificación del procedimiento para lavar la ropa: disposición de la ropa del revés, retirada de los posibles objetos, cerrado de las cremalleras, desabrochado de botones, atado de cordones y colocación de las prendas delicadas en una bolsa de rejilla.
- Determinación de los productos y el programa de la máquina lavadora y secadora.
- Uso del manual de instrucciones y utilización de la máquina lavadora y secadora.
- Selección de la ropa que requiere lavado a mano.
- Identificación del procedimiento de secado: retirada de la ropa, colocación en un recipiente limpio y sacudida enérgica.
- Selección de espacios para el lavado, tendido y secado de la ropa.
- Verificación del secado de la ropa, recogida y clasificación para su posterior planchado.

2. Aplicación de procedimientos de planchado de ropa.

- Manipulación de la ropa: limpieza de las manos.
- Clasificación, organización y preparación de la ropa planchada y no planchada: interpretación del etiquetado, recomendación del fabricante.
- Identificación de espacios para el planchado de la ropa: preparación de la mesa de planchado, la plancha y, en su caso, los productos de planchado.
- Selección del procedimiento de planchado y de la temperatura acorde al tejido y al tipo de prenda.
- Uso del manual de instrucciones y utilización de la planchadora y accesorios.
- Distribución y colocación de ropa planchada.
- Mantenimiento del orden de los armarios y mobiliario destinado al efecto.
- Normativa aplicable de prevención en riesgos laborales.

3. Aplicación de técnicas de cosido de la ropa manualmente.

- Supervisión de la ropa de cama y las prendas de vestir.
- Caracterización de los tejidos: tipos y características.
- Identificación y selección de útiles de costura con las técnicas de cosido manual.
- Aplicación de técnicas de cosido básico.
- Puesta en orden del costurero: útiles y materiales.

4. Preparación de las camas.

- Diferenciación entre los tipos de camas y actuación ante las mismas.
- Selección de la ropa de cama: tipos, climatología y preferencias personales.
- Retirada de la ropa de cama y sustitución por otra limpia.
- Actuación en la preparación de las camas: colocación de la ropa de cama y complementos, renovación de la ropa de cama y supervisión de la tarea.
- Caracterización del colchón: tipos, propiedades y mantenimiento.
- Manipulación del colchón, la cama y ropa de cama.
- Riesgos ergonómicos y de manipulación de cargas.

c) Especificaciones relacionadas con el "saber estar".

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por los clientes.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de las/os clientes.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la "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" se tiene 1 situación profesional de evaluación, concretada en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para sustituir una ropa de cama usada que cuenta con un pequeño desgarró por otra nueva, haciendo la cama e incluyendo la realización de los procesos de lavado, secado, planchado, cosido y colocación de la ropa de cama que ha sido cambiada. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Cambiar las sábanas, mantas, el edredón o nórdico o sucios por ropa de cama limpia, preparando la cama de nuevo.
2. Lavar y tender la ropa de cama, incluyendo en la colada otra ropa de hogar hasta que la máquina lavadora haya alcanzado la carga recomendada.
3. Coser pequeños desgarró cuando la ropa está lavada y seca, examinando el estado de la misma.
4. Planchar la ropa, colocándola posteriormente en los muebles habilitados para su almacenamiento.

5. Aplicar el cumplimiento de las medidas de prevención de riesgos laborales (condiciones higiénico-sanitarias, seguridad, ergonomía y manipulación de cargas...) y de protección medioambiental.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de una sala equipada con todos los elementos requeridos para realizar la tareas mencionadas, incluyendo colchón, sábanas, mantas, edredones, nórdicos u otro tipo de ropa de cama; electrodomésticos (plancha, máquinas lavadora y secadora, en su caso), productos de limpieza para el lavado de la ropa, recipientes donde depositar la ropa lavada, tendedero, tabla de planchar, útiles de costura, espacios en los que organizar y almacenar la ropa y fichas de registro.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias como la presencia de un pequeño desgarró en la ropa de cama facilitada para que la persona evaluada pueda realizar la prueba.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Destreza en la sustitución de la ropa de cama.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Retirada de la ropa de cama sucia y aireación de la misma. - Colocación de la nueva ropa de cama y complementos mediante entendimiento de lencería sobre la cama. - Adaptación de la ropa al tipo de cama, la climatología y las preferencias de las/os clientes. - Revisión de la cama hecha (posición, limpieza, ausencia de arrugas, presencia de esquinas colocadas, etc.). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>

<p><i>Idoneidad en el lavado y secado de la ropa de hogar.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Recogida de la ropa sucia y clasificación de la misma (en función del tipo de tejido, color...). - Aplicación de productos y tratamientos requeridos para cada mancha y material. - Preparación de la ropa antes de su lavado (colocación del revés, cierre de cremalleras, entre otros). - Elección de productos de limpieza y programación de la máquina. - Lavado a mano de prendas delicadas, en su caso. - Retirada de la ropa mojada en un recipiente limpio. - Sacudida de la ropa mojada y tendido de la misma en una posición que prevenga su deformado. - Revisión del grado de secado de la ropa y recogida de la misma. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Eficacia en el cosido manual de la ropa deteriorada.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión del estado de la ropa de hogar y prendas de vestir. - Detección de pequeños agujeros, desgarros, corchetes y botones desprendidos, dobladillos deshechos o costuras abiertas que precisan reparación. - Aplicación de útiles y técnicas de cosido básico (hilvanar, rematar, coser botones...) en función del tipo de tejido y necesidad requerida. - Ordenación y guardado de útiles empleados en el costurero. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Minuciosidad en el planchado de la ropa y almacenaje de la misma.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Doblado de la ropa que no necesita ser planchada. - Preparación del equipo de planchado (mesa, plancha, productos de planchado, entre otros). - Planchado de la ropa de acuerdo con las instrucciones reflejadas en sus etiquetas. - Ajuste de procedimientos y temperaturas en función de las características de cada prenda. - Doblado de la ropa planchada. - Distribución de la ropa y colocado de la misma en armarios de forma ordenada. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Rigor en el cumplimiento de instrucciones y en la aplicación de la normativa aplicable en materias de prevención de riesgos laborales (higiene, seguridad, ergonomía...) y de protección medioambiental.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organización de tareas y tiempos de ejecución estimados. - Registro de procedimientos en fichas habilitadas. - Seguimiento de indicaciones del cliente o de la clienta. - Limpieza y secado previo de manos antes de entrar en contacto con la ropa.

	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de Equipos de Protección Individual (E.P.I.s) y adopción de posturas ergonómicas saludables (regulación de altura de la mesa de planchado, empleo de taburetes, utilización de apoyos cuando se manipulan cargas a ciertas alturas, entre otros). - Seguimiento de las instrucciones recogidas en etiquetas y de las recomendaciones de los fabricantes. - Aplicación de útiles, electrodomésticos, tratamientos y productos adaptados a las características de los materiales. - Manipulación responsable de útiles, electrodomésticos y productos cuyo uso pueda entrañar riesgos. - Retirada de residuos y reciclaje de los mismos. - Uso eficiente del agua y de la energía. - Mantenimiento del orden y de la higiene durante todo el proceso <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

Escala A

5	<p><i>Para sustituir con destreza la ropa de cama, y a partir de las indicaciones dadas, retira cuidadosamente la ropa de cama sucia y airea la misma. Voltea el colchón y evita que este se deforme mientras aplica técnicas para la manipulación de cargas. Coloca al detalle la nueva ropa de cama y sus complementos y extiende la lencería sobre la cama. Adapta la ropa al tipo de cama, la climatología y las preferencias de las/os clientes. Revisa minuciosamente la cama hecha y examina aspectos como la ausencia de arrugas, la presencia de esquinas colocadas, la posición y la limpieza de acuerdo con las instrucciones recibidas. Secuencia las tareas y registra el procedimiento en la ficha habilitada.</i></p>
4	<p><i>Para sustituir con destreza la ropa de cama, y a partir de las indicaciones dadas, retira la ropa de cama sucia y airea la misma. Coloca la nueva ropa de cama y sus complementos y extiende la lencería sobre la cama. Revisa la cama hecha y examina aspectos como la ausencia de arrugas, la presencia de esquinas colocadas, la posición y la limpieza de acuerdo con las instrucciones recibidas.</i></p>
3	<p><i>Para renovar la ropa de cama, retira las sábanas, mantas, edredones y demás elementos sucios. Prepara la cama con arrugas, sin estirar o con las esquinas mal colocadas. Tampoco revisa el estado final.</i></p>
2	<p><i>Para renovar la ropa de cama, no airea las sábanas, mantas, edredones y demás elementos sucios. Tampoco sigue el orden establecido ni las indicaciones del/de la cliente/a.</i></p>

1	<i>Para renovar la ropa de cama, no lava ni seca previamente sus manos. Adopta posturas ergonómicas poco saludables.</i>
---	--

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala B

5	<i>Para lavar y secar la ropa de forma idónea, y a partir de las indicaciones dadas, recoge la ropa sucia y clasifica meticulosamente la misma en función de características como el tipo de tejido o el color. Aplica con eficacia los productos y tratamientos requeridos para limpiar cada mancha dependiendo del material de la ropa. Prepara la ropa antes de su lavado (la coloca del revés, cierra cremalleras, etc.). Elige los productos de limpieza adecuados. Programa la máquina o lava a mano prendas delicadas, en su caso. Retira la ropa mojada en un recipiente limpio. Sacude enérgicamente la ropa mojada para que no queden arrugas y tiende la misma en una posición que evita su deformado. Revisa el grado de secado de la ropa y la recoge de la secadora o del tendedero. Secuencia las tareas y registra el procedimiento en la ficha habilitada.</i>
4	Para lavar y secar la ropa de forma idónea, y a partir de las indicaciones dadas, recoge la ropa sucia y clasifica la misma en función de características como el tipo de tejido o el color. Aplica los productos y tratamientos requeridos para limpiar cada mancha dependiendo del material de la ropa. Prepara la ropa antes de su lavado (la coloca del revés, cierra cremalleras, etc.). Elige los productos de limpieza adecuados. Programa la máquina o lava a mano prendas delicadas, en su caso. Retira la ropa mojada en un recipiente limpio. Sacude enérgicamente la ropa mojada y tiende la misma en una posición que evita su deformado. Revisa el grado de secado de la ropa y la recoge de la secadora o del tendedero.
3	<i>Para lavar y secar la ropa, clasifica la misma en función de sus características. Aplica los productos y tratamientos requeridos para limpiar cada mancha. Prepara la ropa antes de su lavado. Elige los productos de limpieza adecuados y programa la máquina. Retira la ropa mojada y tiende la misma en una posición que evita su deformado. No revisa el estado de las prendas ni verifica si están secas cuando las recoge.</i>
2	<i>Para lavar y secar la ropa, no prepara la misma antes de meterla a la lavadora (olvida disponer del revés, cerrar cremalleras, desabrochar botones o retirar posibles objetos). Tiende la ropa sin cuidado y la coloca en un espacio y una posición que facilitan su deformado y decoloración.</i>
1	<i>Para lavar y secar la ropa, olvida limpiar sus manos. No sigue las instrucciones de los fabricantes y escoge útiles, programas, electrodomésticos y productos que tampoco se adaptan a las indicaciones marcadas en el etiquetado. Usa más agua y energía de las necesarias.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala C

5	<p>Para aplicar con eficacia técnicas de cosido manual que reparen la ropa deteriorada, y a partir de la situación dada, revisa minuciosamente el estado de la ropa y detecta pequeños agujeros, desgarros, corchetes y botones desprendidos, dobladillos deshechos o costuras abiertas. Emplea útiles y ejecuta con destreza técnicas de cosido básico (hivana, remata, cose botones...) en función del tipo de tejido y las necesidades requeridas. Guarda cuidadosamente los útiles empleados en el costurero de manera ordenada. Secuencia las tareas y registra el procedimiento en la ficha habilitada.</p>
4	<p>Para aplicar con eficacia técnicas de cosido manual que reparen la ropa deteriorada, y a partir de la situación dada, revisa el estado de la ropa y detecta pequeños agujeros, desgarros, corchetes y botones desprendidos, dobladillos deshechos o costuras abiertas. Emplea útiles y ejecuta técnicas de cosido básico en función del tipo de tejido y las necesidades requeridas. Guarda los útiles empleados en el costurero de manera ordenada.</p>
3	<p>Para aplicar técnicas de cosido manual, no consigue el aspecto apropiado de la ropa ni mantiene el orden durante el proceso. Guarda los útiles empleados en el costurero de manera desorganizada.</p>
2	<p>Para aplicar técnicas de cosido manual, emplea útiles y ejecuta técnicas de cosido básico que no se adaptan a las necesidades requeridas ni a las características del tejido.</p>
1	<p>Para aplicar técnicas de cosido manual, no examina las prendas ni verifica su estado periódicamente. Tampoco limpia sus manos antes de tocar la ropa ni aplica medidas para la prevención de posibles accidentes (pinchazos, cortes, entre otros)</p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala D

5	<p>Para realizar con minuciosidad el planchado de la ropa y el almacenaje de la misma, y a partir de las indicaciones dadas, dobla con cuidado la ropa que no necesita ser planchada. Prepara con eficacia el equipo de planchado (mesa, plancha y productos necesarios). Adopta posturas ergonómicas saludables (regula la altura de la mesa de planchado, emplea taburetes si es necesario, etc.). Plancha cuidadosamente la ropa de acuerdo con las instrucciones reflejadas en sus etiquetas y ajusta los procedimientos y las temperaturas a las características de cada prenda. Dobra la ropa planchada y la coloca en los armarios correspondientes de manera ordenada, accesible e intuitiva. Previene riesgos laborales cuando manipula cargas. Secuencia las tareas y registra el procedimiento en la ficha habilitada.</p>
4	<p>Para realizar con minuciosidad el planchado de la ropa y el almacenaje de la misma, y a partir de las indicaciones dadas, dobla la ropa que no necesita ser planchada. Prepara el equipo de planchado (mesa, plancha y productos necesarios). Adopta posturas ergonómicas saludables. Plancha la ropa de acuerdo con las instrucciones reflejadas en sus etiquetas.</p>

	<i>Dobla la ropa planchada y la coloca en los armarios correspondientes de manera ordenada. Previene riesgos laborales cuando manipula cargas.</i>
3	<i>Para realizar el planchado de la ropa y el almacenaje de la misma, prepara el equipo de planchado y plancha la ropa, pero no mantiene el orden durante todo el proceso. Dobla la ropa con errores que fomentan la aparición de arrugas y la distribuye de manera desorganizada.</i>
2	<i>Para realizar el planchado de la ropa y el almacenaje de la misma, no tiene en cuenta las instrucciones recogidas en las etiquetas ni ajusta los procedimientos de planchado a las características de cada prenda.</i>
1	<i>Para planchar y almacenar la ropa, no limpia sus manos ni aplica medidas para proteger la espalda y evitar lesiones (olvida regular la altura de la mesa de planchado, entre otras). Gasta más agua y energía de las necesarias.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado ("holístico"), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato o a una candidata de bajo nivel cultural a quien se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en los procesos de lavado, planchado, cosido básico manual de

prendas de vestir y ropa de hogar y preparación de camas en domicilios particulares, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.

- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los "saberes" incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del "saber estar" recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 1 y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se sugiere que el equipo de evaluación cuente al menos con una persona experimentada en los procesos de lavado, planchado, cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar y preparación de camas en domicilios particulares. También sería interesante disponer de personas familiarizadas con la prevención de riesgos laborales asociados a este tipo de tareas.
 - Se recomienda asignar un tiempo de referencia máximo para que la persona candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional. Este tiempo podrá variar en función del método de evaluación que se lleve a cabo, los recursos disponibles y las necesidades específicas de apoyo de la persona evaluada.
 - En caso de optar por la evaluación a través de métodos directos (observación en el puesto de trabajo o situaciones simuladas, pruebas de competencia profesional, etc.), y al tratarse de una cualificación profesional de nivel 1, se aconseja que dichas pruebas sean realizadas en contextos lo más naturalizados posible para facilitar la transferencia de conocimientos, habilidades prácticas y actitudes.

**SSC413_1: Glosario de Términos
Empleo Doméstico**

Aireación: poner al aire, ventilar o agitar algo para que se exponga al efecto del viento.

Aprovisionamiento: abastecer, proveer o suministrar todos los elementos necesarios para conseguir un fin.

Asentar: aplanar o alisar, planchando, apretando o allanando.

Circundante: que está alrededor de algo.

Clasificación: ordenar en diferentes grupos elementos que comparten características comunes.

Climatología: conjunto de características propias de un determinado clima o ambiente (temperatura, húmedas, sonido, entre otras).

Complemento: cosa, cualidad o circunstancia que se añade a otra para enriquecerla. También puede definirse como accesorios o utensilios auxiliares. Por ejemplo, los cojines pueden ser un complemento de la ropa de cama.

Condicionantes: circunstancias o elementos que influyen de manera importante en el desarrollo de algo.

Consumo responsable: uso ecológico y crítico de los recursos, ajustando los hábitos de consumo a las necesidades reales mientras se apuesta por el cuidado del medioambiente y la igualdad social. Existen 5 "R" para instaurar estos hábitos de consumo responsable: Repensar, Reducir, Reutilizar, Reciclar y Redistribuir.

Corchete: especie de broche, compuesto por una parte saliente y otra cóncava para enganchar, que sirve para abrochar, cerrar o unir algo.

Corrosivos: ver definición en **Productos corrosivos**.

Costurero: caja o canastilla para guardar los útiles de costura (botones, metro, dedales, tijeras, hilos, agujas, alfileres, etc.).

Cualidades: cada uno de los caracteres que distinguen a unos objetos de otros.

Dependencias del domicilio: cada habitación o espacio de una casa o edificio.

Desengrasante: ver definición en **Productos desengrasantes**.

Desgarro: rotura o rompimiento.

Desinfección: proceso para eliminar o inactivar aquellos gérmenes o agentes patógenos infecciosos, minimizando los riesgos para la salud.

Deterioro: estropear, menoscabar, poner en inferior condición algo.

Dobladillos: pliegue que se hace como remate a la ropa en los bordes, doblándola un poco hacia adentro dos veces para coserla.

Enseres: utensilios, muebles o instrumentos necesarios y convenientes en una casa o para el ejercicio de un trabajo.

E.P.I.s: ver definición en **Equipos de Protección Individual (E.P.I.s)**.

Equipos de Protección Individual (E.P.I.s): dispositivos, complementos o accesorios creados para proteger a las/os trabajadoras/es de los riesgos que puedan amenazar su salud o seguridad en el trabajo.

Ergonomía: técnica preventiva que tiene por objetivo la adecuación del trabajo a la persona, proponiendo la mejora de ciertos aspectos laborales que puedan influir negativamente en la salud o equilibrio de las personas a la hora de realizar una tarea.

Establecimiento: local de comercio o lugar donde habitualmente se ejerce una actividad (por ejemplo, la venta de productos para su compra).

Estética: apariencia agradable a la vista, propia de alguien o algo que cuenta con armonía y belleza.

Etiqueta: marca o señal puesta en un objeto o en una mercancía para facilitar su identificación, valoración o clasificación, entre otros.

Etiquetado: acto de poner una marca o señal en un objeto o en una mercancía para facilitar su identificación, valoración o clasificación, entre otros.

Ficha de registro de limpieza: documento donde se anotan las operaciones no rutinarias o críticas hechas durante el proceso de limpieza, indicando la persona responsable, las circunstancias observadas y la fecha de realización.

Frecuencia: número de veces que se repite un acto, proceso o suceso.

Habitabilidad: cualidad propia de sitios que cumplen con unas mínimas condiciones de salud y confort, de manera que se encuentren aislados térmica y acústicamente, contando, además, con niveles aceptables de higiene y salubridad.

Higiene: limpieza, aseo de las viviendas, lugares públicos y poblaciones.

Higiene postural: conjunto de normas que tienen como objetivo mantener posiciones saludables con el cuerpo, quieto o en movimiento, minimizando el riesgo de que aparezcan posibles lesiones o dolores debidos a la realización de actividades diarias.

Higienización: preparar algo para garantizar su aseo, la limpieza y la prevención de enfermedades.

Hilvanar: unir con hilvanes o costuras de puntadas largas lo que se va a coser después de otra manera.

Inflamable: ver definición en **Productos inflamables**.

Inmueble: casa, edificio.

Inocuidad: cualidad de algo que no es dañino.

Íntegro: algo en lo que no falta ninguna de sus partes.

Manipulación: operar con las manos o con cualquier instrumento.

Manipulación de alimentos: actividades vinculadas con la preparación, la fabricación, la transformación, la elaboración, el envasado, el almacenamiento, el transporte, la distribución, la manipulación, la venta, el suministro o el servicio de productos alimenticios, cumpliendo en todo momento con las medidas de higiene, seguridad y salubridad requeridas cuando se producen contactos directos o indirectos con los alimentos.

Manipulación de cargas: Manejo de elementos que pesan exclusivamente por medio de la fuerza física de una o varias personas.

Menaje: conjunto de muebles y accesorios de una casa.

Métodos físicos y químicos para la conservación de alimentos: técnicas aplicadas para alargar el periodo de utilización de alimentos en adecuadas condiciones de uso y sin que el consumo de los mismos suponga ningún riesgo para las/os consumidoras/es. Entre los métodos químicos más frecuentes se encuentra la utilización de aditivos como conservantes y antioxidantes, mientras que los físicos emplean herramientas para evitar la proliferación de microorganismos, como aquellos vinculados con la temperatura (mantenimiento de una temperatura comprendida entre un intervalo de grados concretos, refrigeración, congelación...), el envasado al vacío, el ahumado o la reducción de la humedad, entre otros.

Mobiliario: conjunto de muebles de una casa.

Plan de trabajo: documento práctico donde se recogen, de manera ordenada y sistemática, aquellas actividades necesarias para cumplir un objetivo, de modo que en él se indican los materiales, tiempos, personal y demás recursos necesarios para realizar las tareas.

Pictogramas: dibujos claros, sencillos, comprensibles y esquemáticos que representan figuras, símbolos, objetos reales u acciones (entre otros) para comunicar o indicar cualquier realidad cotidiana.

Prendas: cada una de las partes que componen el vestido y calzado de las personas.

Preservar: proteger o resguardar anticipadamente a una persona, animal o cosa de algún daño o peligro.

Prevención de riesgos laborales: conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad de una organización con el fin de evitar o disminuir los peligros derivados del trabajo.

Procedimiento: conjunto de operaciones secuenciadas con las que se pretende obtener un mismo resultado y que deben realizarse de la misma forma por personas diferentes, con una serie común de pasos claramente definidos, que permiten realizar una tarea profesional.

Productos corrosivos: elementos que pueden desgastar lentamente algo o destruir paulatinamente un cuerpo, alterando sus características. Los ácidos son un ejemplo de productos corrosivos ante los cuales se han de utilizar Equipos de Protección Individual (E.P.I.s).

Productos desengrasantes: elementos que quitan la grasa o neutralizan los efectos producidos por la misma. Sirven para limpiar suciedades con componentes orgánicos sebosos o mantecosos.

Productos inflamables: elementos que se encienden con facilidad y pueden desprender llamas de fuego. El aceite o los aerosoles son dos ejemplos de productos inflamables.

Reciclaje: método de recogida de basura basado en depositar los residuos en contenedores con diferentes formas y colores para que puedan ser aprovechados mediante la creación de nuevos productos. Existen diferentes contenedores en función de la tipología de los residuos, como el contenedor amarillo (para envases), el azul (papel y cartón), el verde (para vidrio), el gris (generalmente, para material orgánico), el naranja (aceite usado), el punto SIGRE (medicinas) o contenedores de pilas usadas, entre otros.

Refrigeración: proceso por el cual se hace más fría una habitación o elemento por medios artificiales, utilizando el descenso de la temperatura para mejorar la conservación de los productos.

Rematar: afianzar la última puntada en sastrería o costura, dando otra sobre ella para asegurarla o haciendo un nudo especial a la hebra.

Residuos: materiales que se consideran inservibles obtenidos tras haber realizado un trabajo o una operación. En numerosas ocasiones, el consumo responsable permite que varios residuos puedan ser reducidos, reutilizados, reciclados o redistribuidos.

Riesgos ergonómicos: posibilidad de que existan lesiones y daños vinculados con la falta de adecuación del entorno de trabajo a la persona, pudiendo deberse al mal uso de maquinaria o utensilios, por ejemplo. En el ámbito del empleo doméstico, estos riesgos pueden aparecer durante el transporte y la manipulación de cargas o cuando se adoptan posturas corporales que no son saludables durante el planchado (entre otras situaciones).

Rodapiés: franja que cubre la parte inferior de las paredes y que suele tener un color diferente a las mismas. Dichos rodapiés pueden estar hechos con diversos materiales (madera, azulejo, etc.).

Ropa de hogar: sábanas, toallas, cortinas y otros elementos presentes en diferentes estancias de un domicilio que, a pesar de no ser prendas de vestir, necesitan de procesos como el lavado, el planchado o el cosido.

Salubridad: cualidad que tiene aquello que es bueno para la salud.

Sanitarios: bañera, lavabo, bidé, inodoro y otros aparatos que forman parte de las instalaciones higiénicas de una casa o un edificio. Suelen encontrarse dentro de los cuartos de baño.

Suciedad: presencia de polvo, grasa o cualquier otra cosa manchada. También puede definirse como inmundicia o porquería.

Surtir: proveer o suministrarle algo a alguien.

Tratamiento: conjunto de medios que se aplican para facilitar la conservación, transformación o modificación de materias o elementos.

Ubicación: lugar donde está situado algo.

Uso racional: ver definición en **Consumo responsable**.

PULSA AQUÍ:
COMENZAR EL EXAMEN

