

Nos réximes de axudas aos que se refire este artigo terase en consideración, se é o caso, a posible afectación a outros modos de transporte.

2. De acordo coa normativa xeral en materia de subvencións, o réxime de axudas previsto neste artigo garantizará a súa publicidade e a posibilidade de que poidan resultar subvencionados os servizos de calquera armador que cumpra os requisitos para a súa inscrición no rexistro.

Artigo 11º.-*Participación en medidas de fomento do transporte público.*

Co fin de fomentar a intermodalidade e a coordinación entre modos de transporte, así como de impulsar modelos de mobilidade sostible nas cidades, os servizos de transporte marítimo que se presten en contornos metropolitanos poderán optar á participación no sistema de transporte público, implementando mediante acordos cos prestadores dos servizos medidas de coordinación entre modos de transporte e de bonificación das tarifas aos/ás usuarios/as, en condicións semellantes ás que operen para o resto de servizos de transporte da área.

CAPÍTULO IV

TRANSPORTE MARÍTIMO A ESPAZOS PROTEXIDOS

Artigo 12º.-*Espazos protexidos.*

1. A realización de transportes ao Parque Nacional Marítimo Terrestre das Illas Atlánticas de Galicia, definido na Lei 15/2002, do 1 de xullo, ou a calquera outro espazo protexido, estará condicionada, en todo caso, ao cumprimento da normativa sectorial aplicable.

2. O acceso ao Parque Nacional Marítimo Terrestre das Illas Atlánticas de Galicia ou a calquera outro espazo protexido deberá respectar a limitación do número máximo de visitantes fixado polos correspondentes instrumentos de ordenación do espazo protexido.

3. Os operadores que presten servizos de transporte ás illas do Parque Nacional Marítimo Terrestre deberán contar coa autorización administrativa previa do Parque Nacional.

4. Para os efectos do punto anterior, o órgano xestor do Parque Nacional establecerá os criterios e condicións de acceso a este, limitacións establecidas co obxecto de aseguraren e garantiren o uso racional e a conservación do espazo.

Artigo 13º.-*Sistema de acceso.*

1. O Parque Nacional Marítimo Terrestre das Illas Atlánticas de Galicia, ou, de ser o caso, os órganos xestores doutros espazos protexidos da comunidade autónoma, establecerán un sistema electrónico de expedición de reservas de acceso a eles.

2. O billete que o operador expida ao usuario/a para o transporte ás illas do Parque Nacional ou a outros espazos protexidos servirá como reserva para

o acceso a eles. Neste sentido, non poderán acceder aos ditos espazos os/as usuarios/as do servizo que carezan da correspondente reserva.

3. Os operadores que desenvolvan servizos de transporte no ámbito do Parque Nacional Marítimo Terrestre das Illas Atlánticas de Galicia ou doutros espazos protexidos serán responsables de que os/as usuarios/as que empreguen o servizo non excedan do cupo máximo de reservas establecido.

Disposición transitoria

Única.-*Inscrición das operadoras en funcionamento.*

As empresas operadoras que estivesen prestando os servizos aos que se refire este decreto quedarán inscritas no Rexistro de Empresas Operadoras do Transporte Marítimo, se no prazo de quince días desde a súa entrada en vigor presentan a documentación recollida no artigo 3º.2, así como no artigo 4º, de ser o caso.

Disposición derradeira

Este decreto entrará en vigor aos vinte días da súa completa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, dous de outubro de dous mil oito.

Emilio Pérez Touriño
Presidente

María José Caride Estévez
Conselleira de Política Territorial, Obras Públicas e Transportes

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Resolución do 4 de setembro de 2008, da Dirección Xeral de Formación Profesional e Ensinanzas Especiais, pola que se establece o perfil do programa de cualificación profesional inicial de emprego doméstico en Galicia.

O Real decreto 1179/2008, do 11 de xullo, estableceu, entre outras, a cualificación profesional de nivel 1 de emprego doméstico, pertencente á familia profesional de servizos socioculturais e á comunidade, así como os módulos formativos asociados ás unidades de competencia de que se compón.

A Orde do 13 de maio de 2008 pola que se regulan os programas de cualificación profesional inicial na Comunidade Autónoma de Galicia establece no seu artigo 8 que os currículos dos módulos específicos dos perfís profesionais que se establezan se desenvolverán por medio de resolución da Dirección Xeral de Formación Profesional e Ensinanzas Especiais, e que deberán tomar como referencia os módu-

los formativos asociados ás unidades de competencia que inclúa o perfil.

Na súa virtude, esta dirección xeral,

RESOLVE:

Primeiro.-Obxecto.

Esta resolución ten por obxecto o establecemento do perfil profesional do programa de cualificación profesional inicial de emprego doméstico en Galicia.

Segundo.-Identificación.

O programa de cualificación profesional inicial de emprego doméstico queda identificado polos seguintes elementos:

-Denominación: emprego doméstico.

-Nivel: programa de cualificación profesional inicial.

-Duración: 580 horas.

-Familia profesional: servizos socioculturais e á comunidade.

Terceiro.-Competencia xeral.

Realizar as tarefas de limpeza de superficies e moblaxe da vivenda, de elaboración de alimentos, de lavado e pasada do ferro, de cosido básico manual e de arranxo de camas, con selección e emprego das técnicas, os útiles, os produtos e os electrodomésticos para garantir a hixienización do domicilio e permitir a dispoñibilidade de uso das camas, a roupa de fogar, as pezas de roupa de vestir e o consumo de alimentos, cumprindo coa normativa de prevención de riscos laborais.

Cuarto.-Competencias profesionais, persoais e sociais.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste programa de cualificación profesional inicial son as que se relacionan deseguido:

a) Efectuar a limpeza dos cristais das fiestras e os marcos circundantes, de ser o caso, para lograr a retirada de sucidade, utilizando os útiles e os produtos pertinentes, e evitando os riscos derivados da acción.

b) Realizar a limpeza de paredes, portas, rodapés e ornamentos, así como a ventilación da vivenda, con selección dos útiles, os produtos e os procedementos, para garantir a eficacia e a calidade da tarefa.

c) Executar a limpeza de chans e alfombras, con selección dos utensilios, os produtos e os procedementos para empregar acordos ao material constituínte, para garantir a eliminación de residuos e de manchas, a desinfección e a conservación.

d) Realizar a compra de alimentos e produtos para surtir e repor a despensa, consonte un orzamento establecido e tendo en conta as datas de caducidade.

e) Organizar, manipular e almacenar os produtos adquiridos nos espazos habilitados para preservar a súa conservación, con mantemento da hixiene en todo o proceso.

f) Cociñar os alimentos para o seu consumo posterior, en función da planificación, respectando os tempos de preparación e as normas de conservación.

g) Limpar a louza, os utensilios, os electrodomésticos e as superficies utilizadas tras o proceso de elaboración e consumo de alimentos, para manter a cociña en condicións hixiénicas saudables, e reordenar o espazo e os seus elementos.

h) Efectuar o proceso de lavado e secado da roupa de fogar e das pezas de roupa de vestir, evitando a súa deterioración, para lograr a súa limpeza e permitir a súa posterior utilización.

i) Realizar a pasada do ferro á roupa para garantir a súa hixiene, a súa conservación e a súa estética, e distribuíla posteriormente.

j) Realizar o cosido ou o remendo básico da roupa utilizando os útiles e as técnicas acordos ao tecido e á necesidade que presente a peza de roupa, para garantir a súa reparación e o seu aspecto axeitado.

k) Preparar as camas contribuindo ao descanso, á limpeza e á orde, para permitir a súa utilización.

l) Seleccionar o tratamento para aplicar en función do tipo de moblaxe que se atope no espazo en que se interveña, empregando os útiles e os produtos necesarios e tendo en conta os aspectos que condicionan a actuación, para alcanzar os resultados esperados.

m) Eliminar os residuos situados nas papeleiras e comprobar o seu total baleiramento para facilitar a súa ulterior utilización.

n) Hixienizar e desinfectar os aseos aplicando técnicas e produtos de limpeza, para garantir o resultado.

o) Cumprir as normas en materia de seguranza, saúde laboral e seguranza alimentaria.

p) Adaptarse aos diversos postos de traballo, así como a novas situacións laborais xeradas como consecuencia dos cambios producidos na evolución da súa profesión.

q) Manter relacións fluídas coas persoas usuarias do servizo e participar na organización e no desenvolvemento das tarefas para a consecución dos obxectivos asignados, mantendo unha actitude tolerante, e respectando a súa intimidade e as súas preferencias.

r) Manter relacións fluídas cos membros do grupo en que se estea integrado e participar activamente na organización e o desenvolvemento das tarefas colectivas, para a consecución dos obxectivos asignados, mantendo unha actitude tolerante e respectando o traballo do resto do persoal.

s) Resolver problemas e tomar decisións individuais, seguindo normas establecidas ou procedementos definidos dentro do ámbito da súa competencia, e consultar as ditas decisións cando a súa repercusión sexa importante.

Quinto.-*Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo Nacional das Cualificacións Profesionais incluídas no perfil profesional.*

Cualificacións profesionais completas incluídas no perfil:

Emprego doméstico, SSC413_1 (Real decreto 1179/2008), que inclúe as seguintes unidades de competencia:

-UC1330_1: realizar a limpeza de domicilios particulares, en domicilio particular.

-UC1331_1: realizar o proceso de elaboración de alimentos nas súas fases de compra, organización, manipulación, cociñado e conservación, en domicilio particular.

-UC1332_1: efectuar o proceso de lavado, pasada do ferro e cosido básico manual de pezas de roupa de vestir e roupa de fogar, e a preparación de camas, en domicilio particular.

Sexto.-*Contorno profesional.*

1. Ámbito profesional. Desenvolve a súa actividade profesional por conta propia e por conta allea, nos ámbitos público e privado. Así mesmo, este persoal está capacitado para realizar a limpeza e a preparación de domicilios particulares.

2. Sectores produtivos. Localízase no sector doméstico, nas seguintes actividades produtivas: limpeza e mantemento do domicilio; lavado, pasada do ferro e cosido básico manual de pezas de roupa de vestir e de roupa de fogar; preparación de camas, e compra e elaboración básica de alimentos.

3. Ocupacións e postos de traballo máis salientables.

-Limpador/a doméstico/a.

-Cociñeiro/a doméstico/a.

-Pasador/a de ferro doméstico/a.

-Empregado/a de fogar.

Sétimo.-*Módulos específicos.*

1. Os módulos específicos deste perfil profesional, que toman como referentes os módulos formativos asociados ás unidades de competencia de que se compón, quedan desenvolvidos no anexo I desta resolución.

2. Son os que se relacionan deseguido:

-ME0088. Limpeza doméstica.

-ME0089. Cociña doméstica.

-ME0090. Acondicionamento de camas, pezas de roupa de vestir e roupa de fogar.

-ME0091. Formación en centros de traballo.

Oitavo.-*Espazos e equipamentos.*

1. Os espazos e os equipamentos mínimos necesarios para o desenvolvemento das ensinanzas deste perfil profesional son os establecidos no anexo II desta resolución.

2. Os espazos formativos establecidos poden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado.

3. Non cómpre que os espazos formativos identificados se diferencien mediante pechamentos.

Noveno.-*Profesorado e persoas formadoras.*

1. A atribución docente dos módulos específicos que constitúen as ensinanzas deste perfil profesional nos programas de cualificación profesional inicial impartidos en centros de ensino públicos dependentes da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria establécense no anexo III A) desta resolución.

2. As titulacións requiridas para a impartición dos módulos específicos que conforman o perfil profesional nos programas de cualificación profesional inicial para os centros de titularidade privada ou doutras administracións distintas da educativa establécense no anexo III B) desta resolución.

3. O perfil das persoas formadoras que impartan os módulos específicos en contornos produtivos establécense no anexo IV desta resolución.

Décimo.-*Relación de módulos específicos coas unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais que inclúe o programa.*

A relación dos módulos específicos coas unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais que inclúe o programa é a que figura na táboa que se inclúe como anexo V desta resolución.

Décimo primeiro.-*Distribución horaria dos módulos específicos.*

A distribución horaria dos módulos específicos cursados en contornos non produtivos especifícase no anexo VI desta resolución.

Disposición derradeira

Entrada en vigor.

Esta resolución entrará en vigor aos vinte días ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 4 de setembro de 2008.

Antonio Vázquez Vázquez
Director xeral de Formación Profesional
e Ensinanzas Especiais

ANEXO I
Módulos específicos

1. Módulo específico: limpeza doméstica.

-Código: ME0088.

-Duración: 117 horas.

1.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

* RA1. Determina e valora os factores que condicionan o desenvolvemento da limpeza de domicilios particulares.

-CA1.1. Recoñeceuse e valorouse a influencia que ten a presenza de persoas no espazo para limpar, e indicouse a actuación que se deba seguir.

-CA1.2. Describiuse o xeito de facer uso responsable da auga e da enerxía durante a limpeza de domicilios particulares, e explicáronse as consecuencias do consumo equilibrado.

-CA 1.3. Describíronse os riscos laborais asociados á limpeza de domicilios particulares, así como o momento e o espazo en que adoitan presentarse, e indicouse o xeito de os previr.

* RA2. Aplica técnicas de limpeza da moblaxe e dos obxectos localizados no interior de domicilios particulares, para o que determina os procedementos, os útiles e os produtos necesarios.

-CA2.1. Indicouse o xeito de levar a cabo a ventilación de espazos, considerando o tempo indispensable e o momento necesario para a realizar.

-CA2.2. Describiuse a maneira de realizar a retirada selectiva de residuos en domicilios particulares, e argumentouse a súa necesidade e os beneficios ambientais.

-CA2.3. Identificáronse os materiais que configuran a moblaxe e os obxectos tipo de domicilios particulares, en relación cos procedementos para a súa limpeza.

-CA2.4. Xustificouse a utilización de útiles e produtos, así como o procedemento de limpeza, en función do tipo de moblaxe e dos obxectos para limpar, co fin de evitar a alteración das súas calidades.

-CA2.5. Estableceuse o xeito de inspeccionar con posterioridade o lugar de intervención, para detectar restos de sucidade non retirados.

-CA2.6. Nun suposto práctico de limpeza da moblaxe e dos obxectos dun domicilio particular:

-Abríronse as fiestras para ventilar as estancias durante o tempo indispensable.

-Extraeuse a información útil ou salientable para levar a cabo a limpeza, cunha valoración previa da moblaxe e dos obxectos.

-Identificouse o tipo de material de que se compón a moblaxe, e seleccionouse o procedemento de limpeza acaído.

-Determinouse a secuencia lóxica da tarefa e o tempo estimado de execución que permitan alcanzar os resultados previstos.

-Realizáronse as tarefas previas á limpeza para preparar as condicións necesarias que permitan a execución.

-Elixíuse o útil e preparouse o produto escollido seguindo as instrucións de uso e dosificación.

-Aplicouse o procedemento, o útil e o produto para lograr os resultados desexados, e verificouse a súa consecución.

-Mantivéronse en uso os útiles empregados e garantiuse a súa conservación.

* RA3. Aplica os procedementos para limpar paredes, portas, chans, rodapés e alfombras de vivendas, logo da selección dos útiles e dos produtos de uso doméstico acordes ao contexto e á actuación.

-CA3.1. Explicouse o xeito de examinar o espazo de actuación para organizar a limpeza de chans e alfombras para garantir a súa conservación, en función dos seus materiais constituíntes, e prevíronse os riscos asociados ás tarefas.

-CA3.2. Recoñecéronse as características que haxa que considerar para levar a cabo a limpeza de paredes, portas, chans, rodapés e alfombras, e valoráronse os materiais constituíntes.

-CA3.3. Identificouse o xeito de levar a cabo a limpeza de paredes, portas, chans, rodapés e alfombras, determináronse as accións, seleccionáronse e aplicáronse útiles e produtos específicos, e prevíronse os riscos derivados da acción.

-CA3.4. Explicáronse e puxéronse en práctica as técnicas de limpeza, de varrido, aspirado, pasada da mopa e fregado, en relación co tipo de material a que se apliquen.

-CA3.5. Xustificouse a selección de útiles, aparellos electromecánicos de doado manexo e produtos de uso doméstico, en función do tipo de material que se limpe.

-CA3.6. Relacionouse o procedemento de limpeza de manchas coas superficies en que se adoitan achar, e púxose en práctica a súa limpeza.

-CA3.7. Realizouse unha táboa de frecuencia de limpeza dunha vivenda tipo, con valoración dos tempos.

-CA3.8. Nun suposto práctico de limpeza de paredes, portas, chans, rodapés e alfombras:

-Extraeuse a información útil ou salientable para levar a cabo a limpeza, tendo en conta o contexto de actuación.

-Organizouse o propio traballo e definiuse a secuencia da tarefa e o tempo estimado de execución para lograr os resultados esperados.

-Identificouse o tipo de material constituínte seleccionado e axustouse a el a técnica de limpeza.

-Desprazáronse os obxectos situados dentro do espazo de intervención e que interfirían a acción de limpeza.

-Seleccionouse o útil e o produto, en caso necesario, e dosificouse o produto de limpeza consono a as súas aplicacións.

-Aplicouse a técnica, o útil e o produto, e verificouse a consecución dos resultados esperados.

-Colocouse a moblaxe previamente desprazada, para respectar a distribución inicial e a orde.

-Utilizouse a auga e a enerxía de xeito responsable en todo o proceso.

-Prevíronse os riscos laborais derivados da intervención.

* RA4. Aplica técnicas de limpeza de cristais de fiestras e elementos do contorno (marcos, persianas e reixas), selecciona útiles e produtos acordes á tarefa, e comproba a súa eficacia e a súa utilidade, evitando riscos.

-CA4.1. Identificáronse e explicáronse as condicións especiais de risco desde o punto de vista da altura, e determináronse as actuacións para a súa prevención.

-CA4.2. Describíronse as características dos cristais das fiestras e dos elementos do contorno, a súa localización e o tipo de sucidade existente neles, en relación co procedemento de limpeza acaído.

-CA4.3. Explicouse o procedemento de limpeza consonte as características dos cristais das fiestras e os elementos do contorno, e describíronse os útiles e os produtos de limpeza.

-CA4.4. Nun suposto práctico de limpeza de cristais de fiestras e elementos do contorno:

-Extraeuse a información relevante para a levar a cabo e organizar o seu propio traballo, especificando a secuencia da tarefa e o tempo estimado de execución, así como as medidas de prevención, para evitar accidentes.

-Elixíuse o útil e o produto, e xustificouse a elección.

-Aplicouse o procedemento empregando os útiles e os produtos seleccionados.

-CA4.5. Describiuse o xeito de revisar os cristais das fiestras e os elementos do contorno, detectando restos de sucidade que puideran quedar despois da limpeza, e explicouse o procedemento para corrixir erros.

1.2. Contidos básicos.

Procedemento e organización do traballo de limpeza en domicilios particulares:

-Funcións.

-Organización do traballo.

-Espazos en domicilios.

-Tempo e frecuencia.

-Presenza de persoas no domicilio.

-Riscos laborais: normativa. Prevención de riscos domésticos.

-Auga e enerxía. Uso responsable.

Caracterización de elementos na limpeza do domicilio particular:

-Aseo e hixiene no domicilio. Adaptación á clientela.

-Tipos e materiais constituíntes.

-Útiles e pequenos electrodomésticos de uso doméstico: tipos, xeitos de utilización e riscos asociados.

-Produtos de limpeza doméstica: tipos, emprego, manipulación, etiquetaxe e riscos.

Técnicas e procedementos de limpeza de superficies, chans e cristais en vivendas:

-Limpeza e hixienización de superficies en domicilios.

-Técnicas de limpeza de chans e alfombras: varrido, aspiración, uso de mopa e fregado.

-Moblaxe e obxectos: procedementos de limpeza.

-Fiestras e elementos do contorno: procedementos de limpeza.

1.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo específico contén a formación necesaria para desempeñar a función de realizar a limpeza de domicilios particulares.

A definición desta función e as liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

-Limpeza da moblaxe e dos obxectos no interior de domicilios particulares.

-Limpeza de paredes, portas, chans, rodapés e alfombras.

-Limpeza dos cristais das fiestras e elementos do contorno.

2. Módulo específico: cociña doméstica.

-Código: ME0089.

-Duración: 163 horas.

2.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

* RA1. Aplica procedementos de compra consono a as necesidades dun fogar e un orzamento establecido.

-CA1.1. Indicouse o proceso para a observación e a comprobación da carencia de alimentos e produtos necesarios na despensa.

-CA1.2. Seleccionouse o tipo de establecemento para realizar a compra consonte unha lista dada, logo de valorar os existentes e comprobar o cumprimento da normativa como medida de seguranza.

-CA1.3. Determináronse os pasos para realizar a compra dos alimentos e dos produtos previstos, e indicáronse as posibilidades do seu transporte en condicións de seguranza.

-CA1.4. Interpretouse a información das etiquetas en función da normativa establecida referente á conservación e a manipulación dos alimentos.

-CA1.5. Recoñecéronse e enumeráronse os aspectos da normativa sobre riscos laborais referentes á manipulación de cargas e aos riscos ergonómicos.

* RA2. Aplica procedementos de almacenaxe de alimentos, utensilios e outros produtos de uso domiciliario, con garantía da súa preservación e da súa conservación en condicións de hixiene.

-CA2.1. Examináronse e diferenciáronse os produtos atendendo ao tipo de actuación que requiren para a súa almacenaxe e a súa conservación.

-CA2.2. Identificáronse e xustificáronse os espazos para a colocación e a almacenaxe dos produtos, considerando as súas características, as súas condicións de conservación e a súa accesibilidade.

-CA2.3. Nun suposto práctico de almacenaxe e conservación de alimentos e produtos de fogar:

-Estableceuse a urxencia dos alimentos e dos produtos para a súa almacenaxe en función das súas características e das súas necesidades.

-Manipuláronse os alimentos que así o requiran para permitir a súa almacenaxe e a súa conservación extremando as medidas de hixiene.

-Determinouse a almacenaxe dos produtos nos lugares axeitados para a súa conservación e o seu posterior uso, e identificáronse os riscos ergonómicos relativos á manipulación de cargas.

* RA3. Aplica técnicas domésticas de cociña para a elaboración de menús en función das características e as necesidades dos comensais, respectando os tempos de preparación e as normas de conservación.

-CA3.1. Interpretáronse receitas de cociña e adecuáronse as cantidades e o tempo en función do número e das necesidades dos comensais.

-CA3.2. Describiuse o enxoval, os utensilios e os electrodomésticos que se utilizan na elaboración de menús, así como os seus riscos.

-CA3.3. Describíronse os procedementos previos ao cociñado: desconxelación, lavado, corte dos ingredientes, etc.

-CA3.4. Explicáronse as técnicas de cociña doméstica (asar, cocer, fritir, pelar, picar, etc.) e sinaláronse, en cada caso, as fases de aplicación, os

procedementos, os tempos, os útiles, as condicións de seguranza e os resultados esperados.

-CA3.5. Describíronse as técnicas domésticas de conservación de alimentos: refrixeración, conxelación, deshidratación, etc.

-CA3.6. Nun suposto práctico de elaboración e preparación dun menú en función das características e as necesidades dos comensais:

-Garantíronse as condicións de seguranza e hixiene.

-Definiuse a secuencia da tarefa e o tempo estimado de execución para alcanzar o resultado esperado.

-Seleccionáronse os útiles e os electrodomésticos.

-Seleccionáronse alimentos cuxo tratamento asegure a inocuidade, e procurouse limpar a froita, as verduras e as latas antes de as abrir.

-Efectuouse a preelaboración do cociñado: desconxelado, lavado, corte, etc.

-Preparáronse os produtos atendendo á técnica de cociña que requiran, en función das características do alimento e das necesidades dos comensais.

-Identificáronse e evitáronse os riscos laborais nos procedementos.

-En caso necesario, preparáronse os alimentos para a súa conservación.

-CA3.7. Recoñeceuse a normativa relacionada coa manipulación, a elaboración e a conservación de alimentos para permitir as condicións de seguranza.

* RA4. Aplica procedementos de limpeza e posterior reordenación de espazos, útiles e materiais empregados no proceso de cociñado.

-CA4.1. Seleccionouse e explicouse o procedemento para realizar a limpeza da louza e dos útiles empregado na conservación, o cociñado e o consumo de alimentos.

-CA4.2. Explicouse o lavado á man e o xeito de utilización dun lavalouzas para garantir o uso racional da auga.

-CA4.3. Explicouse o proceso de clasificación e retirada dos residuos xerados durante o cociñado e o consumo, consonte a normativa.

-CA4.4. Describiuse o xeito de limpar o espazo e os electrodomésticos empregados na elaboración de menús, tendo en conta as normas de seguranza.

-CA4.5. Nun suposto práctico de limpeza de utensilios, accesorios e electrodomésticos:

-Seleccionouse e xustificouse o procedemento de limpeza en función das súas características.

-Colocáronse os útiles, os accesorios e os electrodomésticos limpos nos espazos habilitados para eles, e xustificouse a acción.

-CA4.6. Estableceuse o procedemento de limpeza das superficies e dos espazos utilizados, con previsión da posterior recolocación dos elementos para garantir a orde inicial.

2.2. Contidos básicos.

Técnicas de compra de alimentos e produtos para domicilios:

-Procedementos de compra: necesidades do fogar, orzamento e capacidade de almacenaxe. Lista da compra.

-Publicidade e ofertas.

-Etiquetaxe.

-Despensa: tipos, organización e mantemento.

-Establecementos: tipos.

-Vantaxes e inconvenientes.

Técnicas de almacenaxe e organización de alimentos e produtos no domicilio:

-Clasificación e colocación de alimentos e produtos.

-Manipulación e conservación previa de alimentos para a súa almacenaxe. Medidas de refrixeración e conxelación.

-Caducidade.

Cociñado de alimentos no domicilio:

-Procedementos previos ao cociñado.

-Técnicas domésticas de cociña: asar, cocer, fritir, pelar, picar, etc.

-Enxoval, útiles e electrodomésticos: manual de instrucións e utilización.

-Presentación e mantemento para o consumo.

Limpeza de cociña no domicilio:

-Produtos de limpeza: tipos, manipulación e riscos asociados.

-Procedementos de limpeza.

-Electrodomésticos.

-Preservación ambiental.

-Uso racional da auga.

-Residuos e reciclaxe: tipos, clasificación, retirada e contedores.

Prevenición de riscos na compra, a organización, a manipulación, a elaboración e a conservación de alimentos e produtos no domicilio:

-Normativa sobre riscos laborais e manipulación de alimentos.

-Riscos asociados á actividade laboral.

-Mantemento das condicións de seguranza.

2.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo específico contén a formación necesaria para desempeñar a función de realizar o proceso de elaboración de alimentos nas súas fases de compra, organización, manipulación, cociñado e conservación, en domicilio particular.

A definición desta función e as liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

-Realización da compra de alimentos e produtos para abastecer e repor a despensa.

-Organización, manipulación e almacenaxe dos produtos adquiridos nos espazos habilitados para preservar a súa conservación.

-Cociñado de alimentos.

-Limpeza da louza, utensilios, electrodomésticos e superficies utilizadas logo do proceso de elaboración e consumo de alimentos.

3. Módulo específico: acondicionamento de camas, pezas de roupa de vestir e roupa de fogar.

-Código: ME0090.

-Duración: 140 horas.

3.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

* RA1. Aplica técnicas de lavado e secado de pezas de roupa de vestir e roupa de fogar (sabas, toallas, cortinas, etc.), con valoración da súa limpeza e da súa conservación.

-CA1.1. Explicáronse os riscos asociados á recollida da roupa das dependencias do domicilio, tanto para o persoal como para a roupa.

-CA1.2. Identificouse e xustificouse a actuación na clasificación e na preparación da roupa, antes da súa limpeza.

-CA1.3. Explicáronse os tipos de procedementos de lavado, e sinaláronse as súas vantaxes e os seus inconvenientes en relación cos tipos de pezas de roupa e as indicacións de fábrica.

-CA1.4. Describíronse os electrodomésticos para o lavado e o secado da roupa, interpretáronse os manuais de funcionamento, particularmente o seu xeito de utilización e de conservación, e indicáronse os produtos para utilizar.

-CA1.5. Explicouse o proceso de lavado e recollida da roupa, e valoráronse os condicionantes que o determinan.

-CA1.6. Nun suposto práctico de limpeza de roupa:

-Recolleuse a roupa de vestir e de fogar das dependencias, consonte as instrucións dadas, e prevíronse os riscos asociados á tarefa.

-Retírase calquera obxecto que poida impedir a limpeza da roupa ou que deteriore a peza de roupa ou o electrodoméstico.

-Interpretoúse a etiquetaxe da roupa e analizouse o tipo de manchas, para a clasificar en función do seu posterior proceso de limpeza.

-Realizouse o lavado da roupa á man ou a máquina e o seu posterior secado, seguindo as indicacións de fábrica e con garantía do perfecto estado da peza de roupa.

-Clasificouse a roupa, segundo as súas características para a posterior pasada do ferro.

* RA2. Aplica procedementos de pasada do ferro á roupa con garantía da súa hixiene, a súa conservación e a súa estética.

-CA2.1. Analizouse a etiquetaxe da roupa para seleccionar a acción de pasada do ferro, en función da recomendación de fábrica.

-CA2.2. Describíronse os electrodomésticos, os procedementos, os accesorios e os produtos necesarios para o procedemento de pasada do ferro, e explicouse a súa utilización.

-CA2.3. Recoñeceu e explicouse o procedemento de lavado e pasada do ferro, con indicación dos condicionantes para a súa utilización.

-CA2.4. Nun suposto práctico de pasada do ferro á roupa:

-Analizouse o tipo de tecido e interpretáronse as etiquetas, para seleccionar o procedemento de pasada do ferro.

-Realizouse a pasada do ferro evitando os riscos derivados da actividade, e verificáronse os resultados.

-Clasificouse, distribuíuse e colocouse a roupa nos armarios ou na moblaxe destinada par tal fin, preservando a orde e previndo os riscos derivados da manipulación da carga e da altura.

-CA2.5. Identificáronse os riscos asociados ao uso da máquina de pasar o ferro, e explicouse a súa prevención.

* RA3. Aplica técnicas domésticas para realizar un cosido básico manual de pezas de roupa de vestir e de roupa de fogar, logo da selección dos útiles, en función do tecido e da necesidade das pezas de roupa, para lograr a súa reparación e o aspecto axeitado.

-CA3.1. Recoñecéronse e explicáronse os aspectos que permiten extraer información para verificar o estado da roupa.

-CA3.2. Relacionáronse os útiles coas técnicas domésticas de costura para utilizar en función dos tipos de pezas de roupa e das necesidades de reparación que poidan presentar.

-CA3.3. Explicáronse as técnicas de costura domésticas (ganduxar, rematar, meter o baixo, coser botóns, etc.) en relación co tipo de tecido e coa peza de roupa ou roupa de casa, e identificáronse as dificultades que poden derivarse da súa realización.

-CA3.4. Describiuse o xeito de manter ordenado o cesto da costura e identificáronse os lugares para gardar os útiles e os materiais de costura.

-CA3.5. Nun suposto práctico de cosido básico manual dunha peza de roupa de vestir:

-Examinouse a peza de roupa e recoñeceu a necesidade de cosido básico manual que presente.

-Seleccionáronse as técnicas de costura doméstica consonte o tipo de tecido e a necesidade que requira: pequenos furados e esgazaduras, corchetes e botóns desprendidos, dobras desfeitas e costuras que se abren, etc.

-Empregáronse os útiles para utilizar e xustificouse a súa elección.

-Realizouse o proceso de cosido básico manual da peza de roupa de vestir.

-Gardouse de xeito ordenado e no lugar previsto o cesto da costura, os útiles e os materiais.

* RA4. Describe e realiza a tarefa de facer a cama, con garantía das condicións que permitan o descanso, a limpeza e a orde.

-CA4.1. Diferenciáronse os tipos de roupa de cama e complementos, e analizáronse as vantaxes e os inconvenientes.

-CA4.2. Explicouse o procedemento acorde ao tipo de cama e da roupa, e indicouse a maneira de colocación dos complementos.

-CA4.3. Nun suposto práctico de preparación de camas:

-Seleccionouse a roupa de cama considerando o tipo de cama, a temperatura e as preferencias persoais.

-Estableceu a secuencia lóxica e o tempo estimado de execución da tarefa que facilite alcanzar os resultados esperados.

-Executáronse as tarefas previas a facer a cama.

-Fíxose a cama e verificouse o resultado obtido.

-CA4.4. Determináronse os tempos e as condicións para o cambio de roupa de cama, e valorouse o seu estado.

-CA4.5. Recoñeceu o tempo e o xeito de voltear e virar o colchón, seguindo as indicacións de fábrica.

-CA4.6. Identificáronse os riscos asociados á tarefa de facer a cama, e indicáronse as actuacións preventivas.

3.2. Contidos básicos.

Procedementos de lavado, secado e pasada do ferro á roupa de fogar e pezas de roupa de vestir no domicilio:

-Etiquetaxe: interpretación de iconas e actuación.

-Electrodomésticos e accesorios: manual de instrucións e utilización.

-Produtos: tipos, características e utilización.

-Recollida de roupa das dependencias do domicilio: xeito, instrucións e riscos asociados para o persoal e para a roupa.

-Clasificación e preparación da roupa.

-Lavado, secado e pasada do ferro: procedementos.

-Espazos para o lavado, o secado e a pasada do ferro á roupa de fogar e pezas de roupa de vestir.

Procedementos de cosido básico manual de pezas de roupa de vestir e roupa de fogar:

-Tecidos: tipos e características.

-Útiles de costura: tipos e xeito de utilización.

-Técnicas domésticas de cosido básico manual.

Preparación de camas no domicilio:

-Camas: tipos e actuación ante elas.

-Roupa de cama: tipos, complementos e climatoloxía.

-Colchóns: tipos, características principais e indicacións de fábrica.

Prevenición de riscos no acondicionamento de roupa de fogar e pezas de roupa de vestir no domicilio:

-Normativa sobre riscos laborais.

-Mantemento das condicións de seguranza.

3.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo específico contén a formación necesaria para desempeñar a función de efectuar o proceso de lavado, cosido e cosido básico manual de pezas de roupa de vestir e roupa de fogar, e a preparación de camas.

A definición desta función e as liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

-Lavado e secado da roupa de fogar (sabas, toallas, cortinas, etc.) e de pezas de roupa de vestir.

-Pasada do ferro á roupa para garantir a súa hixiene, a súa conservación e a súa estética.

4. Módulo específico: formación en centros de traballo.

-Código: ME0091.

-Duración: 160 horas.

4.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

* RA1. Adquire ou recibe, almacena e distribúe materiais, utensilios, alimentos, etc. que interveñen nos procesos produtivos do traballo doméstico, utilizando o procedemento adecuado.

-CA1.1. Identificáronse os tipos de produtos e a súa aplicación en cada actividade.

-CA1.2. Comprobáronse as existencias e determináronse as necesidades de aprovisionamento.

-CA1.3. Realizáronse compras con criterio técnico e económico, axustándose ao orzamento e ás calidades aconsellables.

-CA1.4. Almacenáronse os produtos segundo o seu uso e as súas características de conservación e de seguranza.

* RA2. Limpa e ordena elementos e estancias atendendo ás súas necesidades de conservación.

-CA2.1. Mantivéronse ventiladas as estancias evitando correntes de aire.

-CA2.2. Fixéronse camas libres e ocupadas con habilidade, pulcritude e seguranza.

-CA2.3. Recoñeceuse o grao de limpeza e o estado de conservación da roupa de cama e da moblaxe.

-CA2.4. Efectuáronse as reparacións necesarias en elementos de lenzaría e vestido.

-CA2.5. Manexáronse con desenvoltura, delicadeza e seguranza os electrodomésticos, os útiles e os produtos de limpeza.

-CA2.6. Realizáronse con destreza as tarefas de preparación e ordenación de lenzaría doméstica.

-CA2.7. Levouse a cabo o proceso de limpeza e desinfección das estancias, os útiles e os recipientes, empregando produtos en cantidades e condicións recomendadas facultativamente.

* RA3. Realiza correctamente unha planificación de menús adaptados ás características dos casos e á subministración axeitada para estes.

-CA3.1. Elaborouse unha listaxe adecuada de produtos de subministración para a realización dun menú semanal.

-CA3.2. Orzouse un menú consonte as normas de economía doméstica.

-CA3.3. Elaboráronse menús seguindo prescricións facultativas, nutricionais e dietéticas.

* RA4. Realiza previsións periódicas de consumo para manter a despensa abastecida e acondicionada consonte a normativa.

-CA4.1. Programouse a adquisición de alimentos segundo as necesidades de consumo e as posibilidades de almacenaxe.

-CA4.2. Seleccionáronse produtos segundo o baremo de prezo e calidade.

-CA4.3. Validáronse produtos segundo a súa etiquetaxe, o seu envasado, a súa presentación e o seu estado de conservación.

-CA4.4. Organizáronse os produtos nos lugares destinados a iso, segundo as súas condicións de conservación.

* RA5. Prepara e cociña alimentos de acordo cos menús planificados.

-CA5.1. Cúmplíronse as medidas hixiénicas elementais para a manipulación, a elaboración e a conservación de alimentos.

-CA5.2. Demostrouse o manexo das técnicas e os recursos materiais máis adecuados na preparación e na elaboración de alimentos.

-CA5.3. Cociñáronse menús de dietas específicas segundo patoloxías.

-CA5.4. Elaboráronse diversas formas de presentación de alimentos.

* RA6. Actúa conforme a lexislación en materia de seguranza e hixiene e normas ambientais relativas ao ámbito da empresa, no exercicio das actividades inherentes ao posto de traballo, e realiza as operacións necesarias para o seu cumprimento.

-CA6.1. Respectáronse as normas de seguridade persoal, colectiva e ambiental no desenvolvemento das actividades, tanto as específicas como as particulares establecidas pola empresa.

-CA6.2. Mantívose a zona de traballo libre de riscos, con orde e limpeza.

-CA6.3. Identificáronse os riscos asociados aos materiais, os alimentos e as instalacións.

-CA6.4. Identificouse a información e os sinais de precaución que existan no lugar da súa actividade.

* RA7. Actúa de xeito responsable no centro de traballo integrándose no sistema de relacións técnico-sociais da empresa e adaptándose ás características específicas de cada cliente.

-CA7.1. Interpretáronse e executáronse con dilixencia as instrucións recibidas.

-CA7.2. Responsabilizouse do traballo desenvolvidos e comunicouse eficazmente coa persoa adecuada en cada momento.

-CA7.3. Cúmplíronse os requisitos e as normas de uso establecidas en cada espazo concreto.

-CA7.4. Amosouse unha actitude de respecto cara ás normas e cara aos procedementos establecidos.

-CA7.5. Coordinouse a actividade co resto do persoal.

-CA7.6. Incorporouse puntualmente ao posto de traballo.

-CA7.7. Mantívose unha actitude de colaboración e respecto co resto do persoal da empresa.

ANEXO II

A) Espazos mínimos.

Espazo formativo	Superficie m ² (12 alumnos/as)
Aula polivalente.	30
Taller de emprego doméstico.	60

B) Equipamentos mínimos.

Espazo formativo	Equipamento
-Aula polivalente.	-Computadores instalados en rede, canón de proxección e acceso a internet. -Medios audiovisuais.
-Taller de emprego doméstico.	-Moblaxe de fogar: salón e dormitorio completo. -Moblaxe de cociña completa, con vertedoiro, placa de cocción, campá extractora, forno, lavadora e neveira. -Sanitarios e moblaxe esencial de baño. -Andeis e armarios de almacenaxe. -Superficies acristaladas. -Tendal. -Utensilios básicos e accesorios para a limpeza no fogar (vasoira, fregona, caldeiros, etc.). -Utensilios básicos e accesorios para a limpeza de cristais (cepillo e esponxa con mango telescópico, vasoiriña escorredora, etc.). -Aparellos electromecánicos de doado manexo para a limpeza (aspiradora). -Pequenos electrodomésticos (batedor, espremadora, ferro de pasar, torrador, cafeteira, etc.). -Enxoval de cociña (batería, tixolas, pota rápida, fontes refractarias, enxoval básico, ensaladeiras, bandexas, etc.). -Ferro de pasar e táboa. -Cesto e útiles de costura. -Lenzaría diversa para dormitorio (roupa de cama), cociña (manteis, panos de mesa, mandís, outros panos, etc.) e baño (toallas). -Material específico de protección persoal e de prevención de riscos (gorros, luvas, máscaras, etc.). -Produtos para a limpeza manual de superficies. -Produtos químicos para a desinfección de alimentos e o acondicionamento de superficies. -Produtos para o lavado e o acondicionamento de roupa e lenzaría. -Alimentos e condimentos básicos.

ANEXO III

A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos específicos do perfil profesional.

Módulo específicos	Especialidade do profesorado	Corpo
-ME0088. Limpeza doméstica.	Intervención sociocomunitaria	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
	Servizos á comunidade	Profesorado técnico de formación profesional.
-ME0089. Cociña doméstica.	Intervención sociocomunitaria	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
	Servizos á comunidade	Profesorado técnico de formación profesional.
-ME0090. Acondicionamento de camas, pezas de roupa de vestir e roupa de fogar.	Intervención sociocomunitaria	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
	Servizos á comunidade	Profesorado técnico de formación profesional.

B) Titulacións requiridas para a impartición dos módulos específicos que conforman o perfil profesional nos programas de cualificación profesional inicial para os centros de titularidade privada ou doutras administracións distintas da educativa.

Módulos específicos	Titulacións
-ME0088. Limpeza doméstica. -ME0089. Cociña doméstica. -ME0090. Acondicionamento de camas, pezas de roupa de vestir e roupa de fogar.	-Licenciado/a, arquitecto/a, enxeñeiro/a, mestre/a, arquitecto/a técnico/a, enxeñeiro/a técnico/a, diplomado/a, título de grao, técnico/a superior, ou outros títulos equivalentes cuxos perfís académicos se correspondan coa formación asociada aos módulos específicos no programa de cualificación profesional inicial.

ANEXO IV

Perfil das persoas formadoras que impartan os módulos específicos do perfil profesional en contornos produtivos.

Módulo específico	Perfil profesional da persoa formadora
-ME0088. Limpeza doméstica.	-Dominio das técnicas e os coñecementos relacionados coa realización da limpeza de domicilios particulares, que se ha acreditar mediante un dos xeitos seguintes: -Formación académica de técnico/a superior, ou outra de nivel superior relacionada con este campo profesional. -Experiencia profesional dun mínimo de tres anos no campo das competencias relacionadas con este módulo formativo.
-ME0089. Cociña doméstica.	-Dominio das técnicas e os coñecementos relacionados coa realización do proceso de elaboración de alimentos nas súas fases de compra, organización, manipulación, cociñado e conservación, en domicilio particular, que se ha acreditar mediante un dos xeitos seguintes: -Formación académica de técnico/a superior, ou outra de nivel superior relacionada con este campo profesional. -Experiencia profesional dun mínimo de tres anos no campo das competencias relacionadas con este módulo formativo.
-ME0090. Acondicionamento de camas, pezas de roupa de vestir e roupa de fogar.	-Dominio das técnicas e os coñecementos relacionados con efectuar o proceso de lavado, pasada do ferro e cosido básico manual de pezas de roupa de vestir e roupa de fogar, así como a preparación de camas, en domicilio particular, que se ha acreditar mediante un dos xeitos seguintes: -Formación académica de técnico/a superior, ou outra de nivel superior relacionada con este campo profesional. -Experiencia profesional dun mínimo de tres anos no campo das competencias relacionadas con este módulo formativo.

ANEXO V

Relación dos módulos específicos coas unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais que inclúe o programa.

Módulo específico	Unidades de competencia
-ME0088. Limpeza doméstica.	-UC1330_1: realizar a limpeza de domicilios particulares, en domicilio particular.
-ME0089. Cociña doméstica.	-UC1331_1: realizar o proceso de elaboración de alimentos nas súas fases de compra, organización, manipulación, cociñado e conservación, en domicilio particular.
-ME0090. Acondicionamento de camas, pezas de roupa de vestir e roupa de fogar.	-UC1332_1: efectuar o proceso de lavado, pasada do ferro e cosido básico manual de pezas de roupa de vestir e roupa de fogar, e a preparación de camas, en domicilio particular.

ANEXO VI

Distribución horaria dos módulos específicos.

Módulo específico	Horas totais	Sesións semanais (*)
-ME0088. Limpeza doméstica.	117	5
-ME0089. Cociña doméstica.	163	7
-ME0090. Acondicionamento de camas, pezas de roupa de vestir e roupa de fogar.	140	6
-ME0091. Formación en centros de traballo.	160	-

* Distribución semanal para os centros que impartan as ensinanzas do programa de cualificación profesional inicial en sesións de 50 minutos.

II. AUTORIDADES E PERSOAL

b) NOMEAMENTOS

CONSELLO CONSULTIVO DE GALICIA

Resolución do 1 de agosto de 2008 pola que se fai pública a incorporación de Fernando González Laxe como conselleiro nato deste órgano.

Manifestado por Fernando González Laxe o seu desexo de se incorporar ao Consello Consultivo de

Galicia e unha vez declarado que non está incurso en causa de incompatibilidade ningunha, con esta data, procedeuse á súa toma de posesión e conseguinte incorporación a este consello consultivo na súa condición de conselleiro nato. Todo iso de conformidade co disposto no artigo 4 bis da Lei 9/1995, do 10 de novembro, do Consello Consultivo de Galicia, na súa actual redacción dada pola Lei 12/2007, do 27 de xullo.

Esta resolución publicarase no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 1 de agosto de 2008.

M^a Teresa Conde-Pumpido Tourón
Presidenta do Consello Consultivo de Galicia