

interpuesto por don David Romero Martínez, recurso contencioso-administrativo núm. 427/11, Sección 3.ª, contra la desestimación presunta por silencio administrativo del recurso de reposición formulado contra la Orden de 10 de septiembre de 2010, por la que se publica la relación del personal seleccionado en los procedimientos selectivos para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores Técnicos de Formación Profesional, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño y Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y acceso al Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores de Artes Plásticas y Diseño y se le nombra con carácter provisional funcionario en prácticas.

Publicándose la presente para notificación a todos los posibles interesados y sirviendo de emplazamiento para, si lo estimasen conveniente a sus intereses, puedan comparecer ante dicha Sala en el plazo de nueve días, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 14 de junio de 2011.- El Secretario General Técnico, Juan Manuel Pozuelo Moreno.

RESOLUCIÓN de 7 de junio de 2011, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente de la Consejería de Educación, por la que se establece el perfil profesional de operaciones de limpieza de edificios y trabajo domiciliario y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial correspondiente.

La Orden de 24 de junio de 2008, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, específica, en su artículo 4.2, que la Dirección General competente en materia de formación profesional inicial establecerá, mediante resolución, los perfiles profesionales a los que responden cada uno de los citados programas. Dicho perfil se expresa a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, entorno profesional y relación de cualificaciones y, en su caso, de unidades de competencia de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa.

Asimismo, en el citado artículo se determina que en la misma Resolución se establecerá el currículo de los módulos específicos, que forman parte de los módulos obligatorios del programa y se especificarán las titulaciones del profesorado para la impartición de los módulos específicos y, en su caso, otros requisitos.

Por todo lo anterior, y con objeto de establecer el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de operaciones de limpieza de edificios y trabajo domiciliario, la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente

HA RESUELTO

Primero. Objeto.

Esta Resolución tiene por objeto definir el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de operaciones de limpieza de edificios y trabajo domiciliario.

Segundo. Identificación.

El perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial de operaciones de limpieza de edificios y trabajo domiciliario queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Operaciones de limpieza de edificios y trabajo domiciliario.
2. Nivel: Programas de cualificación profesional inicial.
3. Duración: 532 horas.
4. Familia Profesional: Servicios socioculturales y a la comunidad.

Tercero. Competencia general.

Realizar las tareas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario en edificios, locales y domicilios. Preparar alimentos, realizar las tareas de lavado, planchado, cosido de ropa y preparación de camas, seleccionando las técnicas, útiles, productos y máquinas para garantizar la higienización, conservación y mantenimiento en su caso, bajo la supervisión del profesional competente, cumpliendo las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

Cuarto. Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este programa son las que se relacionan a continuación:

- a) Conocer el centro de trabajo para seleccionar las tareas según el tipo de intervención y las posibles actuaciones según la superficie a tratar.
- b) Seleccionar los útiles y procedimientos, acorde a las superficies a tratar, para su limpieza y desinfección, conociendo bien la ubicación de los enseres así como de todas las puertas y ventanas disponibles para efectuar la correcta ventilación.
- c) Organizar y llevar a cabo limpieza de suelos, paredes y techos comprobando la correcta desinfección de los mismos, seleccionando, manejando y utilizando las máquinas en función del tipo de suelo y asegurando la limpieza y conservación del pavimento.
- d) Realizar el decapado eliminando la suciedad y los restos de cera, para poder aplicar posteriormente las técnicas de protección y abrillantamiento del suelo.
- e) Aplicar técnicas de encerado y abrillantado-cristalizado del suelo, utilizando la máquina correspondiente para dar lucimiento al mismo.
- f) Seleccionar el tratamiento a aplicar en función del tipo de mobiliario que se encuentra en el espacio a intervenir.
- g) Preparar la superficie acristalada y el espacio para realizar la limpieza de cristales, empleando máquinas, accesorios y productos de limpieza siguiendo las recomendaciones del fabricante, para garantizar una mayor eficacia y mantenimiento de los mismos.
- h) Eliminar los residuos situados en las papeleras comprobando su total vaciado para facilitar su ulterior utilización.
- i) Higienizar y/o desinfectar los aseos aplicando técnicas y productos de limpieza para garantizar un buen resultado.
- j) Realizar la revisión visual de espacios y maquinarias y su posterior almacenaje.
- k) Realizar la compra de alimentos y productos de acuerdo a un presupuesto establecido y observando las fechas de caducidad para surtir y reponer la despensa.
- l) Organizar, manipular y almacenar los productos adquiridos en los espacios habilitados manteniendo la higiene en todo el proceso, para preservar la conservación de los mismos.
- m) Cocinar los alimentos, respetando los tiempos de preparación y normas de conservación para su posterior consumo.
- n) Proceder a la limpieza de la vajilla, utensilios, electrodomésticos y superficies utilizadas tras el proceso de elaboración y consumo de alimentos para mantener la cocina en condiciones higiénicas saludables.
- ñ) Efectuar el proceso de lavado y secado de la ropa de hogar y prendas de vestir, evitando su deterioro para lograr su limpieza y permitir su posterior utilización.

o) Realizar el planchado de la ropa para garantizar su higiene, conservación y estética efectuando su posterior distribución.

p) Realizar el cosido y/o remiendo básico de la ropa empleando los útiles y técnicas acordes al tejido, para garantizar su reparación y aspecto apropiado.

q) Preparar las camas contribuyendo al descanso, limpieza y orden para permitir su utilización.

r) Cumplir las normas en materia de seguridad ambiental, alimentaria y salud laboral que contempla la legislación vigente.

s) Trabajar solo o como parte de un equipo, siguiendo los principios de orden, limpieza, puntualidad, responsabilidad y coordinación teniendo un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.

t) Aceptar la necesidad del aprendizaje y formación continua y constante, como instrumentos que facilitan la adaptación a las innovaciones tecnológicas y organizativas, la conservación del empleo y la reinserción profesional, y el reconocimiento de la importancia de establecer una eficaz comunicación en el marco de las relaciones laborales y profesionales para el logro de objetivos personales y corporativos.

u) Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, para sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios, y mostrando satisfacción por la precisión, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.

v) Adaptarse a los diversos puestos de trabajo, así como a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de los cambios producidos en la evolución de su profesión.

w) Resolver problemas y tomar decisiones individuales, siguiendo normas establecidas o procedimientos definidos dentro del ámbito de su competencia, consultando dichas decisiones cuando su repercusión sea importante.

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

Cualificaciones profesionales completas:

a) Empleo doméstico, código SSC413_1 (R.D. 1179/2008, de 11 de julio), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.

UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.

UC1332_1: Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular.

b) Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales, código SSC319_1 (R.D. 1368/2007, de 19 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia.

UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.

UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.

UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.

UC1088_1: Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria.

Sexto. Entorno profesional.

1. Este profesional ejercerá su actividad en el sector de la limpieza e higienización de toda clase de edificios, locales, centros o instituciones sanitarias y de salud, públicos o privados, industrias, elementos de transporte, máquinas, espacios e instalaciones, soportes publicitarios, mobiliario urbano, así como en el sector del empleo doméstico.

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

- a) Limpiador/a.
- b) Peón especialista de limpieza.
- c) Especialista de limpieza.
- d) Limpiador/a cristales.
- e) Empleado/a doméstico.

Séptimo. Relación de módulos específicos.

Los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de operaciones de limpieza de edificios y trabajo domiciliario son los que se relacionan a continuación:

1001_SSC Limpieza y tratamiento de superficies con maquinarias.

1002_SSC Limpieza de interiores y cristales.

1003_SSC Cocina doméstica.

1004_SSC Acondicionamiento domiciliario.

1005_SSC Formación en centros de trabajo.

Octavo. Currículo.

1. El currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de operaciones de limpieza de edificios y trabajo domiciliario, es el que figura en el Anexo I.

2. Los centros educativos, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán este currículo mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto educativo de centro. Para ello, tendrán en cuenta, además de las características del alumnado, las del entorno productivo, social y cultural del centro educativo.

Noveno. Profesorado.

1. La atribución docente para impartir los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de operaciones de limpieza de edificios y trabajo domiciliario, es la que figura en el Anexo II.

2. Las titulaciones requeridas para la impartición de los módulos específicos que conforman el programa para los centros de titularidad privada o pública de otras Administraciones distintas de la educativa, son las que figuran en el Anexo III.

Décimo. Espacios y equipamientos mínimos.

Los espacios y equipamientos mínimos del programa de cualificación profesional inicial de operaciones de limpieza de edificios y trabajo domiciliario, son los que se relacionan en el Anexo IV.

Undécimo. Entrada en vigor.

La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 7 de junio de 2011.- El Director General, Emilio Iguaz de Miguel.

ANEXO I

Módulo específico de limpieza y tratamiento de superficies con maquinarias.

Código: 1001_SSC.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Analiza el tipo y características de las superficies a tratar, determinando los procedimientos y actuaciones a realizar consiguiendo así el efecto deseado.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los procedimientos a emplear en función del tipo de limpieza a efectuar y la superficie a tratar.

b) Se ha valorado la presencia de personas en el lugar de trabajo como aspecto condicionante del tipo de tratamiento y maquinarias a emplear.

c) Se ha seleccionado la maquinaria y útiles adecuados atendiendo al tipo de tarea a efectuar.

d) Se han elegido los productos específicos de limpieza aplicados con máquinas, evitando la excesiva concentración, para obtener el rendimiento que se espera en cada superficie tratada.

e) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el análisis de superficies a tratar.

2. Maneja y utiliza las maquinarias de limpieza en función de tipo de suelo, logrando la retirada de residuos y garantizando la limpieza y conservación del pavimento.

Criterios de evaluación:

a) Se ha observado el tipo de suelo adecuando la actuación del profesional a la intervención.

b) Se han elegido las máquinas teniendo en cuenta la superficie a intervenir.

c) Se han seleccionado los accesorios en función de la máquina elegida y cumpliendo las normas del fabricante.

d) Se han situado elementos de advertencia en el perímetro del suelo a trabajar, evitando caídas y/o accidentes.

e) Se han preparado los útiles, productos y accesorios de acuerdo al tipo de suelo y máquina, cumpliendo con las normas del fabricante.

f) Se ha contrastado la eficacia de la máquina con anterioridad a su utilización, garantizando la satisfacción del cliente.

g) Se ha garantizado la limpieza de la superficie utilizando la máquina adecuada.

h) Se ha verificado la limpieza del suelo comprobando su eficacia.

i) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el manejo y uso de máquinas barredoras y fregadoras.

3. Realiza el decapado, encerado y abrillantado del suelo eliminando los restos de intervenciones anteriores, protegiéndolo y dándole lucimiento.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado la preparación de la superficie aplicando el tratamiento correspondiente, garantizado la estanqueidad del suelo y tratando su porosidad o deterioro con emulsión selladora, si así lo requiere.

b) Se han seleccionado los útiles y herramientas atendiendo al tipo de suelo.

c) Se ha aplicado el producto de forma uniforme, obteniendo el resultado especificado y cumpliendo con las recomendaciones en el tiempo de secado.

d) Se ha preparado el suelo para el abrillantado o cristalizado verificando su estado.

e) Se ha seleccionado la máquina y los accesorios acordes a utilizar en función del proceso, permitiendo su realización y cumpliendo con las recomendaciones del fabricante.

f) Se han seleccionado los productos de limpieza en relación a la máquina, asegurando la dosis y evitando riesgos para el trabajador y/o alteraciones de los materiales, logrando el abrillantado y/o cristalizado.

g) Se han eliminado los residuos de los productos tóxicos.

h) Se ha verificado el resultado cumpliendo con los criterios de calidad exigidos.

i) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el encerado, decapado y abrillantado del suelo.

4. Realiza la limpieza de superficies textiles garantizando su limpieza e higiene y aplicando la maquinaria al uso.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la superficie a limpiar valorando su composición y determinando el tratamiento a aplicar.

b) Se ha seleccionado la máquina de limpieza húmeda en función del tratamiento a aplicar y la superficie a tratar.

c) Se han utilizado los accesorios, productos y máquinas consiguiendo los resultados de calidad establecidos.

d) Se ha efectuado el aspirado de residuos en la superficie.

e) Se han eliminado los residuos de los productos tóxicos.

f) Se ha realizado un consumo equilibrado de agua y energía de forma responsable optimizando los recursos.

g) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la limpieza de superficies textiles.

5. Revisa visualmente y almacena las máquinas utilizadas garantizando su funcionamiento acorde a sus características técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha comprobado el estado de las máquinas después de su utilización, garantizando su uso posterior.

b) Se ha detectado cualquier anomalía en la máquina, comunicándolo inmediatamente a su superior y, si procede, efectuar el traslado al servicio técnico.

c) Se han colocado las máquinas y accesorios limpios en los espacios habilitados para ello.

d) Se ha limpiado y ordenado la zona de almacenamiento de las máquinas y productos de limpieza.

e) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el almacenamiento de las máquinas.

Duración: 120 horas.

Contenidos:

Características de las superficies:

Procedimientos y técnicas de limpieza.

Maquinaria y útiles necesarios para el tratamiento de superficies. Selección de productos de limpieza.

Normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el análisis de superficies a tratar.

Limpieza y conservación del pavimento:

Tipos de suelo. Suelos duros (terrazo, granito, mármol, radiantes u otros) y suelos blandos (plásticos, madera, textiles u otros).

Tipos de maquinarias. Accesorios. Interpretación de instrucciones de la maquinaria. Eficacia de la maquinaria.

Intervenciones con maquinaria de limpieza.

Normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el manejo de la maquinaria de limpieza.

Tratamientos del suelo:

Tratamientos de suelos cristalizables. Decapado, cristalizado, secado, etc.

Tratamientos de suelos plásticos. Decapado, lustrado, secado, abrillantado, mantenimiento, etc.

Tratamiento de moquetas.

Máquinas y accesorios. Barredora, fregadora, aspirador, rotativa, maquinaria para moqueta, hidrolimpiadora y máquina de inyección-extracción.

Productos de limpieza. Manipulación, dosificación, almacenaje, puntos de venta, etc.

Normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el encerado, decapado y abrillantado del suelo.

Limpieza de superficies textiles:

Tipos y características de tejidos. Piel, tejidos sintéticos y naturales.

Maquinarias de limpieza. Aspiradoras y vaporetas.

Tratamientos de textiles. Aspirado, lavado y secado.

Productos de limpieza. Manipulación, dosificación, almacenaje, puntos de venta, etc.

Normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la limpieza de superficies textiles.

Almacenamiento y cuidado de las máquinas:

Limpieza de máquinas y accesorios correspondientes.

Espacios destinados a trabajos de limpieza con maquinarias. Seguimiento de cada máquina, modo, lugar y espacio de almacenaje de la máquina.

Limpieza y orden del almacén.

Normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el almacenamiento y cuidado de las máquinas.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo específico contiene la formación asociada a la función de realización de limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La limpieza y protección de las superficies de edificios y locales.

La elección de maquinaria y el procedimiento adecuado.

La utilización de cada una de las maquinarias propias de la limpieza en edificios y locales.

La eliminación, la limpieza, la protección y el abrillantado de los suelos para conseguir dar lucimiento al mismo.

La limpieza de las superficies textiles.

La revisión y realización del seguimiento de las maquinarias.

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

Los trabajos preparativos de máquinas, útiles, productos y accesorios de limpieza.

Las técnicas de organización de útiles, accesorios, productos y máquinas.

Los distintos sistemas y técnicas de utilización de maquinarias de limpieza de locales y edificios.

Las técnicas de limpieza de superficies textiles.

Las técnicas y procedimientos de revisión y almacenamientos de máquinas.

Las técnicas de seguridad e higiene en el trabajo.

Las técnicas de protección del medioambiente.

Módulo específico de limpieza de interiores y de cristales.
Código: 1002_SSC.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Observa el lugar de trabajo y las características del mismo seleccionando las tareas de limpieza y considerando aspectos condicionantes.

Criterios de evaluación:

a) Se han decidido las operaciones de limpieza a llevar a cabo en base a las características del lugar de trabajo.

b) Se han definido los tipos de limpieza a efectuar en función de la diversidad de residuos y suciedad.

c) Se han organizado intervenciones atendiendo a la periodicidad establecida y de acuerdo a los requerimientos del cliente.

d) Se han reconocido de forma selectiva los residuos de basuras.

e) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en las tareas de limpieza.

2. Ventila espacios identificando puertas, ventanas y aberturas.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los protocolos de seguridad de las instalaciones en cuanto a la apertura y cierre de ventanas.

b) Se han abierto las puertas y ventanas regenerando el aire durante el tiempo necesario para una ventilación eficaz del centro de trabajo.

c) Se han cerrado puertas y ventanas después de conseguir una ventilación óptima del centro.

d) Se han desplazado los objetos que interfieren en la ventilación del centro y se han repuesto después en su lugar, una vez cerradas ventanas y puertas.

e) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la ventilación de espacios en el centro de trabajo.

3. Realiza la limpieza de suelos, paredes y techos garantizando la desinfección y conservación.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los materiales que conforman la superficie a limpiar, en función del tipo de intervención y la técnica a utilizar en cada caso.

b) Se han agrupado los productos de limpieza según su utilidad y especificidad, y se han seguido las instrucciones de uso y dosificación recomendadas por el fabricante.

c) Se han elegido las técnicas y medios de actuación, teniendo en cuenta el tránsito de personas en el área de trabajo y garantizando la calidad del acabado.

d) Se han seleccionado los útiles necesarios según las superficies a limpiar.

e) Se han secuenciado las acciones del proceso de limpieza asegurando la eficacia y calidad de la intervención.

f) Se han adecuado los procedimientos y técnicas de limpieza en función de características de las superficies.

g) Se ha observado el entorno limpiado, constatando la ausencia de restos de suciedad y rectificando aquella tarea que se haya observado defectuosa.

h) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la limpieza de suelos, paredes y techos.

4. Realiza la limpieza del mobiliario, sanitarios y accesorios controlando técnicas, tratamientos, útiles y productos que garanticen la higienización y desinfección.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características del mobiliario decidiendo el tratamiento a aplicar.

b) Se han tenido en cuenta las personas que en el espacio se pueden encontrar y se ha valorado la actuación a realizar.

c) Se ha aplicado el tratamiento y los productos de limpieza teniendo en cuenta las cualidades del mobiliario.

d) Se han eliminado los residuos tóxicos evitando así la contaminación y realizando un consumo equilibrado de agua y energía.

e) Se ha verificado la limpieza del mobiliario realizada.

f) Se han utilizado los productos y técnicas de desinfección más adecuadas para los aseos siguiendo las recomendaciones del fabricante.

g) Se han revisado y repuesto los dispensadores de papel higiénico, jabón y otros para su utilización.

h) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la limpieza de mobiliario, sanitarios y accesorios, cumplimentando las hojas de registro de tareas.

5. Ejecuta la limpieza de cristales seleccionando el procedimiento de limpieza de cristales, preparando el espacio y la superficie acristalada.

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las características, procedimientos, productos y útiles que permitan una limpieza de calidad.

b) Se han utilizado herramientas para liberar al cristal de la suciedad adherida.

c) Se han utilizado productos según las normas del fabricante y atendiendo a la dosis recomendadas.

d) Se ha empleado la técnica de limpieza adecuada en función del tipo de cristal.

e) Se han guardado y almacenado los útiles, accesorios y productos de limpieza de cristales en sus lugares correspondientes.

f) Se ha realizado la eliminación de residuos de los productos tóxicos utilizados, evitando elementos que favorecen la contaminación y realizando un consumo responsable de energía y agua, optimizando recursos.

g) Se ha seguido la normativa en prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la limpieza de cristales.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Tareas de limpieza:

El mobiliario y sus características. Conceptos, tipos y formas de mobiliarios.

Superficies acristaladas. Tipos, características de los cristales.

Residuos. Tipos y recogida.

Tipos de suciedad. Manchas de polvo, manchas adhesivas, manchas de pintura, manchas de productos, manchas de líquidos, etc.

Normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en las tareas de limpieza.

Ventilación de espacios:

Protocolos de seguridad en cuanto a apertura y cierre de ventanas.

Proceso de regeneración del aire.

Objetos que interfieren en la ventilación.

Planificación de los espacios.

Normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la ventilación de centros de trabajo.

Limpieza de suelos, paredes y techos:

Procedimientos de limpieza de suelos, paredes y techos.

El proceso de manipulación y dosificación de los productos de limpieza.

Características del almacén para productos de limpieza.

Organización del trabajo y del tiempo.

Residuos. Clasificación y eliminación.

Normas de convivencia y de funcionamiento en el trabajo.

Normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la limpieza de suelos, paredes y techos.

Limpieza de mobiliario, sanitarios y accesorios:

Procedimiento de limpieza mobiliario. Material, técnicas, herramientas, útiles y productos de limpieza para mobiliario.

Procedimiento de limpieza de aseos. Sanitarios, accesorios y espejos. Material, técnicas, herramientas, útiles y productos de limpieza.

El alicatado y su limpieza.

La importancia de la higienización y de la desinfección en el aseo.

Residuos. Clasificación y eliminación.

Normativa en prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la limpieza de mobiliario, sanitarios y accesorios.

Limpieza de cristales:

Técnicas de limpieza de cristales tanto de interior como de exterior y el equipamiento necesario.

Limpieza de cristales especiales y en locales de altura.

Equipamientos de limpieza. Accesorios, útiles y productos y sus normas de utilización.

Procedimientos de conservación y mantenimiento del equipamiento de limpieza de cristales.

Técnicas de control y revisión del material.

Normativa en prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la limpieza de cristales.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo específico contiene la formación asociada a la función de limpieza de interiores y cristales y de todo tipo de mobiliario y accesorios situados dentro del espacio a intervenir.

La definición de esta función incluye aspectos como:

El conocimiento de las diferentes superficies acristaladas y el mobiliario situado en el espacio donde se interviene.

El manejo de los útiles, máquinas, accesorios y productos de limpieza.

El conocimiento de las recomendaciones de los fabricantes para la utilización de útiles, maquinarias, accesorios y productos.

El procedimiento a seguir para cada espacio acristalado.

La ejecución de la limpieza de cristales para conseguir los resultados previstos.

La diferenciación de los tipos de residuos que hay y su posterior eliminación.

La limpieza de papeleras y todo el mobiliario interior.

La verificación de la higiene y desinfección en la intervención.

El manejo de los útiles, herramientas, maquinarias y productos teniendo en cuenta el tipo de mobiliario.

El acabado de la limpieza de un espacio interior atendiendo a las normas exigidas.

Consumo equilibrado y responsable de agua y energía.

El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

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

Las técnicas de preparación de espacios y superficies acristaladas.

Los trabajos preparativos de los distintos útiles, maquinarias, accesorios y productos para la limpieza de cristales en locales y edificios.

Las técnicas y procedimientos de limpieza de cristales para edificios y locales.

Las técnicas para una limpieza del mobiliario de interiores de buena calidad.

Las técnicas de seguridad e higiene en el trabajo.

Módulo específico de cocina doméstica.

Código: 1003_SSC.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Aplica procedimientos de compra de acuerdo a las necesidades básicas de un hogar y un presupuesto establecido.

Criterios de evaluación:

a) Se ha indicado el proceso para la observación y comprobación de la carencia de alimentos y productos necesarios en la despensa.

b) Se han priorizado los productos que se deben adquirir en función de las necesidades básicas del hogar, el presupuesto y la capacidad de almacenamiento de una vivienda.

c) Se ha confeccionado la lista de la compra consultando folletos publicitarios y seleccionando lo más recomendable en la relación calidad/precio del producto.

d) Se ha seleccionado el establecimiento para realizar la compra valorando los tipos existentes, indicando las posibilidades de transporte.

e) Se han determinado los pasos a seguir en la compra de los alimentos y productos previstos.

f) Se ha interpretado la información de las etiquetas en función de la normativa establecida.

g) Se ha valorado el ajuste del gasto a la previsión establecida.

2. Aplica procedimientos de almacenamiento de alimentos, enseres y otros productos de uso domiciliario garantizando la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene.

Criterios de evaluación:

a) Se han examinado y diferenciado los productos atendiendo al tipo de actuación que requieren para su almacenaje y conservación.

b) Se han identificado y justificado los espacios en la colocación y almacenaje de los productos, considerando las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.

c) Se ha priorizado el consumo de los alimentos y productos para su almacenamiento en función de sus características, necesidades y caducidad.

d) Se han manipulado los alimentos que lo requieren permitiendo su almacenaje y conservación y extremando las medidas de higiene y desinfección.

e) Se ha determinado el almacenamiento de los productos en los lugares adecuados para su conservación y posterior uso.

f) Se han descrito las técnicas básicas de conservación de alimentos.

g) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el almacenamiento de alimentos, enseres y otros productos.

3. Aplica técnicas básicas de cocina respetando los tiempos de preparación y normas de conservación.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las técnicas básicas de cocina señalando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos, útiles y resultados esperados.

b) Se han descrito las distintas técnicas de cocinado.

c) Se ha establecido la secuencia de la tarea y tiempo estimado de ejecución para alcanzar el resultado esperado.

d) Se ha seleccionado el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en cada técnica.

e) Se han descrito y efectuado los procedimientos previos al cocinado de los ingredientes.

f) Se han seguido las normas higiénico-sanitarias y la normativa en prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la aplicación de técnicas básicas de cocina.

4. Elabora menús en función de las características y necesidades de los comensales.

Criterios de evaluación:

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

b) Se han realizado los procedimientos previos al cocinado de los alimentos.

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

d) Se han preparado los alimentos para su conservación cuando sea necesario.

e) Se han seguido las normas higiénico-sanitarias y la normativa en prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la elaboración de menús.

5. Aplica procedimientos de limpieza y posterior reordenación de espacios, útiles y materiales, utilizados en el proceso de cocinado.

Criterios de evaluación:

a) Se ha seleccionado y explicado el procedimiento de limpieza de la vajilla, utensilios, accesorios y electrodomésticos empleados en la conservación, cocinado y consumo de alimentos en función de sus características.

b) Se ha explicado el proceso de clasificación y retirada de los residuos generados durante el cocinado y consumo.

c) Se ha llevado a cabo el lavado a mano y con lavavajillas garantizando un uso racional del agua.

d) Se ha descrito el modo de limpiar el espacio y los electrodomésticos empleados en la elaboración de menús.

e) Se han colocado los útiles, accesorios y electrodomésticos limpios en los espacios habilitados para ellos justificando la acción.

f) Se ha tenido en cuenta la opinión y, en su caso, la participación del usuario en la organización de utensilios, accesorios y electrodomésticos.

g) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en los procedimientos de limpieza y reordenación.

Duración: 120 horas.

Contenidos:

Procedimientos de compra:

Necesidades del hogar, presupuesto y capacidad de almacenamiento.

Lista de la compra. Publicidad y ofertas. Etiquetaje.

Establecimientos. Tipos. Ventajas e inconvenientes.

Técnicas de compra de alimentos y productos para domicilios.

Almacenamiento de alimentos:

Despensa. Tipos, organización y mantenimiento.

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

Clasificación y colocación de alimentos y productos.

Manipulación y conservación previa de alimentos para su almacenaje. Condiciones de refrigeración y congelación. Caducidad.

Técnicas de manipulación, elaboración y conservación de alimentos y productos en el domicilio.

Cocinado de alimentos en el domicilio:

Técnicas de cocina básicas: asar, cocer, freír, pelar, picar y otras.

Secuenciación de tareas y tiempo.

Técnicas de cocinado.

Menaje, útiles y electrodomésticos. Manual de instrucciones y utilización.

Normativa de prevención de riesgos laborales, higiénico-sanitaria y protección ambiental en la manipulación de alimentos.

Elaboración de menús:

Utilización de recetas de cocina. Cantidades, proporciones y tiempos.

Procedimientos previos al cocinado.

Presentación y mantenimiento para el consumo. Las necesidades de alimentación del usuario según sus características.

Normativa de prevención de riesgos laborales, higiénico-sanitaria y protección ambiental en la elaboración de menús.

Limpieza de cocina en el domicilio:

Productos de limpieza. Tipos y manipulación. Procedimientos de limpieza.

Residuos y reciclaje. Tipos, clasificación, retirada y contenedores.

Electrodomésticos. Visión medioambiental. Uso racional del agua.

Colocación de utensilios, accesorios y electrodomésticos.

Normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en los procedimientos de limpieza.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo específico contiene la formación asociada a la función de cocinado doméstico.

La definición de esta función incluye aspectos como:

Procedimiento de compra de acuerdo con las necesidades del hogar.

Procedimientos de almacenamiento y conservación.

La elaboración de menús.

La utilización de electrodomésticos.

La limpieza y ordenación de espacios, útiles y materiales utilizados en el proceso de cocinado.

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

El almacenamiento y organización de alimentos y productos para domicilio.

La utilización de las diferentes técnicas domésticas de cocina.

La presentación y mantenimiento para el consumo.

La elaboración práctica de un menú para una hipotética unidad familiar.

La resolución de situaciones estándares mediante ejercicios de simulación.

El cumplimiento de la normativa vigente relacionada con la manipulación, elaboración y conservación de alimentos.

Módulo específico de acondicionamiento domiciliario.

Código: 1004_SSC.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Aplica técnicas de lavado y secado de prendas de vestir y ropa de hogar, valorando su limpieza y conservación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado y justificado la actuación en la clasificación y preparación de la ropa, antes de proceder a su limpieza.

b) Se han explicado los tipos de procedimientos de lavado señalando sus ventajas e inconvenientes y relacionándolos con los tipos de prendas en función de las indicaciones del fabricante.

c) Se han descrito los electrodomésticos para el lavado y secado de la ropa y se han interpretado los manuales de funcionamiento, señalando su modo de utilización y conservación e indicando los productos a utilizar.

d) Se ha explicado el proceso de lavado y recogida de la ropa valorando los condicionantes que lo determinan.

e) Se ha retirado todo objeto que pueda impedir la limpieza de la ropa o deteriore la prenda o el electrodoméstico a utilizar.

f) Se ha interpretado el etiquetado de la ropa y analizado el tipo de manchas para clasificarla en función de su posterior proceso de limpieza.

g) Se ha realizado el lavado de la ropa a mano o a máquina y su posterior secado, siguiendo las indicaciones del fabricante, garantizando el perfecto estado de la prenda.

h) Se ha clasificado la ropa según sus características.

i) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en las técnicas de lavado y secado.

2. Aplica procedimientos de planchado de ropa, garantizando su higiene, conservación y estética.

Criterios de evaluación:

a) Se ha seleccionado la acción en función del etiquetado de la ropa y la recomendación del fabricante.

b) Se han descrito los electrodomésticos, procedimientos, accesorios y productos necesarios, explicando su utilización.

c) Se ha reconocido y explicado el procedimiento de planchado indicando los condicionantes para su utilización.

d) Se han empleado los electrodomésticos adecuados para conseguir el efecto deseado.

e) Se han clasificado y distribuido las prendas en los armarios o mobiliario destinado a tal fin.

f) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en las técnicas de planchado.

3. Aplica técnicas domésticas de cosido y/o remiendo de prendas de vestir y ropa de hogar, seleccionando los útiles en función del tejido y necesidad de las prendas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha verificado el estado de la ropa reconociendo la necesidad de costura y remiendo que presenta.

b) Se han relacionado los útiles con las técnicas domésticas de costura a utilizar en función de los tipos de ropa y de las necesidades de reparación que pueden presentar.

c) Se han realizado las costuras adecuadas a las necesidades presentadas.

d) Se han identificado y previsto las posibles dificultades que pueden derivar de la aplicación de técnicas de costura.

e) Se ha descrito la forma de mantener ordenado el costurero o similar identificando los lugares más idóneos para guardarlo.

f) Se han tenido en cuenta las preferencias del usuario en la realización de las tareas.

g) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales en la aplicación de técnicas de cosido y/ remiendo.

4. Describe y realiza la tarea de hacer la cama garantizando las condiciones que permitan el descanso, la limpieza y el orden.

Criterios de evaluación:

a) Se han diferenciado y seleccionado los tipos de ropa de cama y complementos considerando el tipo de cama, temperatura y preferencias personales, analizando ventajas e inconvenientes.

b) Se ha explicado el procedimiento a seguir acorde a la situación, el tipo de cama y ropa a utilizar, indicando la forma de colocación de los complementos.

c) Se han determinado los tiempos y condiciones para el cambio de ropa de cama, valorando el estado de la misma.

d) Se han reconocido el tiempo y forma de voltear y girar el colchón, siguiendo las indicaciones del fabricante.

e) Se ha seguido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en la tarea de hacer la cama libre/ocupada.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Lavado y secado de ropa:

Procedimientos de lavado y secado de ropa de hogar y prendas de vestir en el domicilio.

Clasificación y preparación de la ropa.

Etiquetaje. Interpretación de iconos y actuación.

Electrodomésticos y accesorios. Manual de instrucciones y utilización.

Productos de lavado. Tipos, características y utilización.

Normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el lavado y secado de ropa.

Planchado de ropa:

Procedimientos de planchado de ropa de hogar y prendas de vestir en el domicilio. Etiquetaje. Interpretación de iconos y actuación.

Electrodomésticos y accesorios, tipos de planchas y centros de planchado. Manual de instrucciones y utilización.

Clasificación y preparación de la ropa. Espacios para el planchado.

Normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el planchado de ropa.

Cosido y remiendo de prendas de vestir y ropa de hogar:

Procedimientos de cosido y remiendo de prendas de vestir y ropa de hogar.

Tejidos. Tipos y características.

Útiles de costura. Tipos, modo de utilización.

Técnicas domésticas de costura. Hilvanar, rematar, meter el bajo, coser botones, remiendos, etc.

Consideración de preferencias individuales del usuario/cliente e implicación del mismo.

Normativa de prevención de riesgos laborales en el cosido y remiendo de ropa.

Preparación de camas en el domicilio:

Camas. Tipos y actuación ante las mismas. Cama libre/cama ocupada.

Ropa de cama. Tipos, complementos, adecuados a la climatología.

Colchones. Tipos, características principales e indicaciones del fabricante.

Normativa de prevención de riesgos laborales en la preparación de camas en el domicilio.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo específico contiene la formación asociada a la función de acondicionamiento domiciliario.

La definición de esta función incluye aspectos como:

Aplicación de técnicas de lavado, secado, planchado cosido y/o remiendo de prendas de vestir y ropa de hogar.

Acompañamiento al usuario/cliente en la realización de actividades de la vida diaria. Preparación de camas en el domicilio.

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

La preparación de útiles, material, herramientas y equipos para procesos de lavado, planchado y remiendo y/o costura de prendas de vestir y ropa de hogar, y preparación de camas libres y ocupadas.

La secuenciación de las tareas inherentes al proceso de lavado, planchado, remiendo y preparación de camas. La utilización de técnicas apropiadas a los requerimientos de la tarea programada.

La realización de simulaciones sencillas, mediante actividades teórico-prácticas. El acompañamiento del usuario/cliente en la realización de actividades de la vida diaria.

El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Módulo específico de formación en centros de trabajo.
Código: 1005_SSC.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realiza las operaciones de limpieza y mantenimiento de superficies, cristales y mobiliario en edificios, locales y domicilios.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características del centro de trabajo para seleccionar los procedimientos y tareas de mantenimiento y limpieza necesarios.

b) Se han preparado las máquinas y sus accesorios, equipos y herramientas necesarios para la limpieza y mantenimiento de suelos, paredes y cristales.

c) Se han localizado puertas, ventanas y aberturas, realizando las aperturas correspondientes, desplazando los objetos que interfieran para la ventilación, y colocando todo en su lugar una vez conseguida la ventilación óptima.

d) Se han seleccionado los productos de limpieza adecuados para cada superficie siguiendo las instrucciones de uso y dosificación indicados por el fabricante.

e) Se han desarrollado las operaciones de limpieza en función de la superficie a tratar, seleccionando máquinas, accesorios, útiles y productos para obtener el rendimiento esperado.

f) Se ha realizado la limpieza del mobiliario que se encuentra en el espacio a intervenir garantizando su higiene y mantenimiento.

g) Se han limpiado sanitarios, espejos, azulejos y accesorios, garantizando una adecuada higiene y desinfección.

h) Se han revisado y en su caso repuesto los dispensadores de papel higiénico, jabón u otros, garantizando las condiciones de higiene y verificando su disponibilidad.

i) Se han guardado y almacenado los útiles, maquinarias y accesorios y productos en sus lugares correspondientes.

2. Realiza el acondicionamiento del domicilio atendiendo a las necesidades y preferencias del usuario.

Criterios de evaluación:

a) Se ha clasificado y preparado la ropa antes de limpiarla.

b) Se han seleccionado los procedimientos de lavado, secado y planchado atendiendo a los tipos de prenda, analizando el etiquetado y características de los tejidos.

c) Se han utilizado los electrodomésticos adecuados para cada tarea interpretando los manuales de funcionamiento.

d) Se han seleccionado los útiles y las técnicas de costura domésticas en función de las necesidades de reparación para cada tipo de ropa y los intereses del usuario.

e) Se ha seleccionado la ropa de cama y complementos adecuados a la situación y tipo de cama, realizando el procedimiento y siguiendo una secuencia lógica.

3. Realiza los procedimientos y tareas necesarios para la elaboración de menús adecuados a las necesidades y características de los comensales en un domicilio.

Criterios de evaluación:

a) Se ha llevado a cabo procedimientos de compra y almacenamiento de alimentos, enseres y otros productos, de acuerdo a las necesidades del hogar, garantizando la conservación de los mismos en las mejores condiciones de higiene.

b) Se han interpretado las recetas y aplicado los procedimientos previos al cocinado de los ingredientes.

c) Se han elaborado los productos atendiendo a la técnica de cocina que se requiere en función de las características del alimento y necesidades de los comensales.

d) Se ha realizado la limpieza y posterior reordenación de espacios, menaje y electrodomésticos utilizados en el proceso de cocinado.

4. Actúa conforme a las normas de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre protección ambiental, prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.

b) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.

c) Se han adoptado actitudes, relacionadas con la actividad, para minimizar los riesgos laborales y ambientales.

d) Se ha empleado, cuando ha sido necesario, el equipo de protección individual establecido para las distintas operaciones.

e) Se han utilizado los dispositivos de protección de las máquinas, equipos e instalaciones en las distintas actividades.

f) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.

g) Se ha tenido en cuenta la normativa de protección de medio ambiente para la eliminación de residuos, así como para el consumo responsable de agua y energía.

h) Se ha llevado a cabo el reciclaje de productos, materiales y basuras.

5. Actúa de forma responsable y se integra en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado y ejecutado las instrucciones que recibe, responsabilizándose de las tareas que desarrolla y comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.

b) Se ha adaptado a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones laborales.

c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.

d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia las normas y procedimientos establecidos.

e) Se ha organizado el trabajo que realiza de acuerdo con las instrucciones y procedimientos establecidos, con criterios de calidad y seguridad.

f) Se ha coordinado la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.

g) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos instituidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.

h) Se han adquirido nuevos conceptos o procedimientos, aprovechando eficazmente la formación y utilizando los conocimientos adquiridos.

Duración: 100 horas.

ANEXO II

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS DEL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE OPERACIONES DE LIMPIEZA DE EDIFICIOS Y TRABAJO DOMICILIARIO

Módulos específicos	Especialidades del profesor	Cuerpo
(1001_SSC) Limpieza y tratamiento de superficies con maquinarias.	Servicios a la comunidad (**)	Profesor Técnico de Formación Profesional
(1002_SSC) Limpieza de interiores y cristales.		
(1003_SSC) Cocina doméstica.		
(1004_SSC) Acondicionamiento domiciliario.		

Módulos específicos	Especialidades del profesor	Cuerpo
(1001_SSC) Limpieza y tratamiento de superficies con maquinarias.	Servicios a la comunidad (**)	Profesor Técnico de Formación Profesional
(1005_SSC) Formación en centros de trabajo.	Servicios a la comunidad (*) (**)	Profesor Técnico de Formación Profesional. Maestros.

(*) Maestros en cualquiera de sus especialidades.
 (**) Cuando se estime conveniente, también será de aplicación lo dispuesto en el artículo 95.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ANEXO III

TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA O PÚBLICA DE OTRAS ADMINISTRACIONES DISTINTAS DE LA EDUCATIVA

Módulos específicos	Titulaciones
(1001_SSC) Limpieza y tratamiento de superficies con maquinarias. (1002_SSC) Limpieza de interiores y cristales. (1003_SSC) Cocina doméstica. (1004_SSC) Acondicionamiento domiciliario.	Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Título de Técnico Superior o equivalente. (*)
(1005_SSC) Formación en centros de trabajo.	Además de las referidas en el cuadro precedente, maestro.

(*) Cuando se estime conveniente, también será de aplicación lo dispuesto en el artículo 95.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ANEXO IV

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este programa de cualificación profesional inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos/as que cursen el mismo u otros programas de cualificación profesional inicial, ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios	Superficie m ² 20 alumnos/as
Aula polivalente	40
Aula-taller	120

Aula polivalente dotada de PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.

Taller de trabajo dotado de útiles, herramientas y maquinaria, tales como:

Maquinaria de limpieza y mantenimiento: barredora, aspiradora, fregadora, máquina de abrillantado y acristalamiento, etc.

Espacio domiciliario: cocina completa, salón, dormitorio y baño amueblados.

Lavadora, secadora, planchas y centros de planchado, equipos de planchado y pequeños electrodomésticos.

Menaje de cocina, vajilla, cristalería y cubertería completa. Lencería domestica.

Máquinas de coser. Costureros y útiles de costura.

Alfombras, moquetas y suelos de diferentes tipos.

Útiles de limpieza.

Estanterías para almacenaje y despensa.

Equipos y aplicaciones informáticas.

Equipos y elementos de prevención y seguridad.
 Mesas de trabajo adecuadas a las operaciones que se han de realizar.

CORRECCIÓN de errores de la Resolución de 22 de marzo de 2011, de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa, por la que se homologan materiales curriculares para su uso en los centros docentes de Andalucía (BOJA núm. 67, de 5.4.2011).

Advertido un error en el Anexo de la Resolución de 22 de marzo de 2011, de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa, por la que se homologan materiales curriculares para su uso en los centros docentes de Andalucía (BOJA núm. 67, de 5 de abril de 2011), se procede a efectuar la oportuna rectificación:

En el Anexo, donde dice: José Asensio Ramón, debe decir: Jorge Asensio Ramón.

Sevilla, 9 de junio de 2011

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

RESOLUCIÓN de 17 de junio de 2011, de la Secretaría General Técnica, por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia de 29 de septiembre de 2010 dictada por la Sección Primera de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Sevilla, recaída en el recurso contencioso-administrativo, procedimiento ordinario núm. 433/2007.

En el recurso contencioso-administrativo número 433/2007 interpuesto por la mercantil Ofitas del Páramo, S.A., siendo la actuación administrativa recurrida la resolución de fecha 14 de marzo de 2007 mediante la que se desestima recurso de reposición contra Resolución de fecha 26.9.2006 por la que se procede a la declaración de caducidad de la concesión directa de explotación denominada «Páramo», núm. 30241, en el t.m. de Loja, Granada, se ha dictado sentencia con fecha 29 de septiembre de 2010 por la Sección Primera de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Sevilla cuya parte dispositiva es del siguiente tenor literal:

«Fallamos: Que debemos estimar el recurso interpuesto por Ofitas del Páramo, S.A., contra Resolución de 14 de marzo de 2007 por ser contraria al Ordenamiento Jurídico y por ello la anulamos. No hacemos pronunciamiento sobre costas.»

Por lo tanto, a la vista de la certificación, de fecha 25 de marzo de 2011, de firmeza de la susodicha sentencia emitida por el Secretario Judicial del mencionado Tribunal, en virtud de lo establecido en la Disposición transitoria primera del Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, Decreto 134/2010, de 13 de abril, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia, modificado por Decreto 93/2011, de 19 de abril, y por Decreto 152/2011, de 10 de mayo, así como el artículo 3 de la Orden de 24 de junio de 2010, de delegación de competencias (BOJA núm. 139, de 16 de julio de 2010), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 de la Constitución y 17.2 de la Ley Orgánica 6/1985, de 1 de