



CURSO ACADÉMICO: 2023 - 2024

**DEPARTAMENTO: SERVICIOS
SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD**

**CURSO Y NIVEL: 1º CURSO DEL CICLO
FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE “ATENCIÓN A
PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA”.**

MÓDULO: APOYO DOMICILIARIO
Nº de horas a la semana: 7

Nº total horas en el curso: 224

PROFESORADO QUE IMPARTE EL MÓDULO:

José Antonio Neira Fernández

1. MARCO LEGAL

El marco legal que regula el título de Técnico/a en Atención a Personas en Situación de Dependencia se recoge en dos documentos:

A nivel estatal:

Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre, por el que se establece el Título de Técnico/a en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas.

A nivel autonómico:

ORDEN de 11 de marzo de 2013, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico/a en Atención a Personas en Situación de Dependencia. (BOJA 23 abril 2013)

Además debemos considerar otras normativas educativas que determinan la F.P., tanto a nivel estatal como autonómico:

- ▣ **Ley Orgánica 3/2020 de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación. (LOMLOE)**
- ▣ **Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.**
- ▣ **Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía**
- ▣ **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional**
- ▣ **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- ▣ **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- ▣ **R.D. 777/1998, de 30 de abril**, que regula aspectos de ordenación académica de la Formación Profesional.
- ▣ **Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre**, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (BOE 17-9-2003)
- ▣ **Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre**, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales. (BOE 3-12-2005)
- ▣ **DECRETO 436/2008, de 2 de septiembre**, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

Por último, nuestra programación didáctica no puede dejar de lado la normativa vigente que atañe al sector laboral en el que va a intervenir nuestro alumnado, dentro de la que destaca la **Ley 39/2006**, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia (más conocida como la Ley de la Dependencia).

2. COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en atender a las personas en situación de dependencia, en el ámbito domiciliario e institucional, a fin de mantener y mejorar su calidad de vida, realizando actividades asistenciales, no sanitarias, psicosociales y de apoyo a la gestión doméstica, aplicando medidas y normas de prevención y seguridad y derivándolas a otros servicios cuando sea necesario.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (PPS) DEL CICLO Y DEL MÓDULO

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

a) Determinar las necesidades asistenciales y psicosociales de la persona en situación de dependencia, mediante la interpretación de la información obtenida acerca de la persona a través del plan de atención individual, respetando la confidencialidad de la misma.

b) Organizar las actividades de atención a las personas en situación de dependencia, favoreciendo su colaboración y la de la familia, y teniendo en cuenta las directrices establecidas en el plan de atención individualizada.

c) Realizar las tareas de higiene personal y vestido de las personas en situación de dependencia, aportando la ayuda precisa, favoreciendo al máximo su autonomía en las actividades de la vida diaria y manteniendo hacia ellos una actitud de respeto y profesionalidad.

d) Organizar la intervención relativa a la alimentación, supervisando los menús, preparando los alimentos y administrándolos cuando sea necesario.

e) Gestionar la documentación básica y el presupuesto de la unidad de convivencia, optimizando los recursos y asegurando la viabilidad de la gestión económica.

f) Realizar las actividades de mantenimiento y limpieza del domicilio, garantizando las condiciones de habitabilidad, higiene y orden, con criterios de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente y, en su caso, tramitando la documentación pertinente.

g) Realizar las intervenciones relacionadas con el estado físico de las personas en situación de dependencia, siguiendo las pautas establecidas y mostrando en todo momento respeto por su intimidad.

h) Realizar los traslados, movilizaciones y apoyo a la deambulación de las personas en situación de dependencia, empleando los protocolos y las ayudas técnicas necesarias, siguiendo las pautas marcadas en el plan de atención individual (PIA) y adoptando medidas de prevención y seguridad.

i) Aplicar medidas de prevención y seguridad tanto para las personas en situación de dependencia como para los profesionales, en los distintos ámbitos de intervención.

j) Dar respuesta a situaciones de emergencia y riesgo para la salud en el desarrollo de su actividad profesional, aplicando técnicas de primeros auxilios.

k) Implementar intervenciones de apoyo psicosocial, empleando ayudas técnicas, apoyos de comunicación y tecnologías de la información y la comunicación, y siguiendo las pautas marcadas en el plan de atención individual.

l) Aplicar técnicas y estrategias para el mantenimiento y desarrollo de las habilidades de autonomía personal y social de las personas en situación de dependencia, empleando ayudas técnicas y de comunicación conforme a las pautas marcadas en el plan de atención individual.

m) Realizar tareas de acompañamiento y asistencia personal, respetando las directrices del Plan Individual de Vida Independiente y las decisiones de la persona usuaria.

n) Asesorar a la persona en situación de dependencia, a los familiares y cuidadores no formales, proporcionándoles pautas de actuación en el cuidado y la atención asistencial y psicosocial, y adecuando la comunicación y las actitudes a las características de la persona interlocutora.

ñ) Resolver las contingencias con iniciativa y autonomía, mostrando una actitud autocrítica y buscando alternativas para favorecer el bienestar de las personas en situación de dependencia.

o) Colaborar en el control y seguimiento de las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión domiciliaria, cumplimentando los registros oportunos, manejando las aplicaciones informáticas del servicio y comunicando las incidencias detectadas.

p) Gestionar las llamadas entrantes y salientes del servicio de teleasistencia, recibiendo y emitiéndolas según los protocolos establecidos y utilizando aplicaciones informáticas y herramientas telemáticas.

q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.

r) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.

s) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.

t) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

u) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

v) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

w) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.

x) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias PPS: a, i, n, ñ, o, p, q, r, s, t, u, v, de las anteriormente citadas

3.1. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

a) Atención sociosanitaria a personas en el domicilio SSC089_2. (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0249_2: Desarrollar intervenciones de atención física domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención socio-sanitaria.

UC0250_2: Desarrollar intervenciones de atención psicosocial domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención socio-sanitaria.

UC0251_2: Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

b) Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales. SSC320_2. (Real Decreto 1368/2007, de 19 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1016_2: Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar.

UC1017_2: Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.

UC1018_2: Desarrollar intervenciones de atención socio-sanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.

UC1019_2: Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.

c) Gestión de llamadas de teleasistencia. CSS_810_2 que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC_1423_2: Atender y gestionar las llamadas entrantes del servicio de teleasistencia.

UC_1424_2: Emitir y gestionar las llamadas salientes del servicio de teleasistencia.

UC_1425_2: Manejar las herramientas, técnicas y habilidades para prestar el servicio de teleasistencia.

4. OBJETIVOS GENERALES

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Identificar técnicas e instrumentos de observación y registro, seleccionándolos en función de las características de las personas en situación de dependencia y del plan de atención individualizado, para determinar sus necesidades asistenciales y psicosociales.

b) Interpretar las directrices del programa de intervención, adecuándolas a las características y necesidades de las personas en situación de dependencia, para organizar las actividades asistenciales y psicosociales.

c) Identificar las posibilidades y limitaciones de las personas en situación de dependencia, seleccionando el tipo de ayuda según sus niveles de autonomía y autodeterminación, para la realización de las actividades de higiene personal y vestido, y siguiendo las pautas marcadas en el plan de atención individualizado.

d) Interpretar las prescripciones dietéticas establecidas en el plan de atención individualizado, adecuando los menús y la preparación de alimentos, para organizar la intervención relacionada con la alimentación.

e) Identificar las necesidades de apoyo a la ingesta de las personas en situación de dependencia, relacionándolas con las técnicas y soportes de ayuda para administrar los alimentos.

f) Analizar procedimientos de administración y control de gastos, relacionándolos con los recursos y necesidades de las personas en situación de dependencia para gestionar el presupuesto de la unidad de convivencia.

g) Identificar procedimientos de mantenimiento del domicilio, seleccionando los recursos y medios necesarios que garanticen las condiciones de habitabilidad, higiene y orden con criterios de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente, para realizar las actividades de mantenimiento y limpieza.

h) Seleccionar técnicas de preparación para la exploración, administración y control de medicación y recogida de muestras de la persona en situación de dependencia, relacionándolas con sus características y las pautas establecidas para llevar a cabo intervenciones relacionadas con el estado físico.

i) Seleccionar procedimientos y ayudas técnicas, siguiendo las directrices del plan de atención individualizado y adecuándolos a la situación de las personas en situación de dependencia, para realizar los traslados, movilizaciones y apoyo a la deambulación de los mismos.

j) Identificar factores de riesgo, relacionándolos con las medidas de prevención y seguridad, para aplicar las medidas adecuadas para preservar la integridad de las personas en situación de dependencia y los propios profesionales.

k) Seleccionar técnicas de primeros auxilios, siguiendo los protocolos establecidos para actuar en situaciones de emergencia y riesgo para la salud en el desarrollo de su actividad profesional.

l) Analizar estrategias psicológicas, rehabilitadoras, ocupacionales y de comunicación, adecuándolas a circunstancias específicas de la persona en situación de dependencia, para realizar intervenciones de apoyo psicosocial acordes con las directrices del plan de atención individualizado.

m) Identificar sistemas de apoyo a la comunicación, relacionándolos con las características de la persona, para el desarrollo y mantenimiento de habilidades de autonomía personal y social.

n) Seleccionar ayudas técnicas y de comunicación, relacionándolas con las posibilidades y características de la persona en situación de dependencia, para favorecer las habilidades de autonomía personal y social y las posibilidades de vida independiente.

ñ) Identificar los principios de vida independiente, relacionándolos con las características de la persona y del contexto, para promover su autonomía y participación social.

o) Analizar los elementos críticos del Plan Individual de Vida Independiente, relacionándolo con las decisiones de cada persona para realizar las tareas de acompañamiento y asistencia personal.

p) Seleccionar estilos de comunicación y actitudes, relacionándolas con las características del interlocutor, para asesorar a las personas en situación de dependencia, familias y cuidadores no formales.

q) Identificar los protocolos de actuación, relacionándolos con las contingencias, para resolverlas con seguridad y eficacia.

- r) Cumplimentar instrumentos de control y seguimiento, aplicando los protocolos, para colaborar en el control y seguimiento en las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión.
- s) Identificar herramientas telemáticas y aplicaciones informáticas, seleccionando los protocolos establecidos para la emisión, recepción y gestión de llamadas del servicio de teleasistencia.
- t) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
- u) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
- v) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
- w) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
- x) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes, para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
- y) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
- z) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.
- aa) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
- ab) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los siguientes: a, j, n, p, q, r, s, t, u, v, w, x, z, de los citados anteriormente.

5. OBJETIVOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

Los **resultados de aprendizaje** son los objetivos, descritos en forma de resultados evaluables, que el alumnado deberá alcanzar mediante el curso del módulo. Se pueden interpretar dando continuidad a la expresión siguiente: «el alumnado, al acabar el módulo, deberá ser capaz de...»

- 1.- Organizar el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia ,

interpretando las directrices establecidas.

2.- Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.

3.- Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.

4.- Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.

5.- Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.

6.- Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.

7.- Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido

6. CONTENIDOS MÍNIMOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

Contenidos que desarrolla el presente módulo se estructuran en cuatro bloques atendiendo a la clasificación siguiente:

Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia:

Elementos del plan de trabajo. Características. Tipos. Adaptación a la realidad de la persona en situación de dependencia.

Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.

Identificación y secuenciación de las tareas a realizar en un domicilio.

Respeto por las características culturales de la unidad de convivencia.

Valoración de la organización del trabajo doméstico.

Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia:

Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia y posibles gastos extraordinarios e imprevistos.

Análisis de gastos mensuales. Priorización de los mismos.

Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria.

Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.

Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia:

Análisis de diferentes tipos de publicidad para la selección de productos.

Tipos de compras. Directa, virtual y por teléfono.

Confección de la lista de la compra en función de necesidades, gustos, relación calidad-precio, entre otros.

Interpretación y análisis del etiquetaje de los productos.

Distribución y almacenamiento en el hogar, adecuándose a las características de los productos.

Conocimiento de establecimientos según el tipo de productos que se demande.

Valoración del consumo responsable.

Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:

Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras.

Identificación de los diferentes tipos de electrodomésticos. Manejo, riesgos y mantenimiento. Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos.

Tareas de limpieza. Suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios, entre otros. Técnicas y secuenciación.

Selección, uso y correcto almacenamiento de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado.

Aplicación de técnicas de lavado y secado de ropa a máquina y a mano en función de sus características y el etiquetado.

Selección de los alimentos del menú:

Conceptos de alimentación, nutrición y dieta saludable.

Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.

Identificación de los menús en función de las necesidades personales, edad, gasto energético, problemas alimenticios, entre otros.

Selección de alimentos adaptados a la dieta prescrita.

Etiquetado nutricional de alimentos envasados.

Valoración de la dieta saludable.

Aplicación de técnicas básicas de cocina:

Conocimiento, clasificación, uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina.

Principios básicos y procedimientos en la manipulación de los alimentos. Modos de conservación.

Elaboraciones elementales de cocina. Técnicas, fases de aplicación, procedimientos, tiempos adecuados y menaje.

Recopilación y elaboración de recetas de cocina. Primeros, segundos platos y postres adecuados las necesidades de los comensales.

Justificación de la prevención, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Importancia de la presentación de los alimentos elaborados.

Para este curso, el profesor ha decidido, teniendo en cuenta la importancia y el carácter práctico, que tiene el desarrollo y elaboración de técnicas básicas de cocina en los colectivos destinatarios del trabajo del Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia, destinar 3 horas semanales, coincidiendo con el horario de las tres últimas horas de los jueves, al desarrollo de técnicas básicas de cocina y su correspondiente compra de alimentos, a los que hace referencia la unidad 6 de esta programación.

Para la organización de estas prácticas de cocina, se va a dividir el grupo/clase en 3 pequeños subgrupos, que realizarán actividades simultáneas en este tramo horario:

1. Uno de ellos se encargará de la elaboración de las distintas recetas.
2. Otro grupo se encargará de la limpieza y puesta a punto de todo el utillaje necesario para la elaboración de la receta del día
3. Y el grupo restante se dedicará a labores de limpieza y mantenimiento de la cocina que será utilizada por todo el grupo/clase, hasta cerrar la sesión.

Se propone como sesión normalizada, la expresada anteriormente, para las 3 horas destinadas al módulo de Apoyo Domiciliario los miércoles, no obstante, habrá semanas que se dediquen estas horas a continuar con los contenidos del módulo y no se desarrolle ese día técnicas de cocina.

Seguimiento del plan de trabajo:

Identificación de fuentes de información, técnicas de seguimiento y detección de situaciones de riesgo.

Análisis de recursos en función de las necesidades de las personas.

Cumplimentación de hojas de seguimiento.

Interpretación correcta de la información recibida.

Identificación de situaciones que requieren la colaboración de otros profesionales.

Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.

7. CONTEXTUALIZACIÓN

Edgar Morin (2001) señala que *“el conocimiento de las informaciones o elementos aislados es insuficiente. Hay que ubicar las informaciones y los elementos en su contexto para que adquieran sentido”*. Por eso este documento no tendría sentido sin un contexto al cuál debe dar respuesta.

7.1. El Centro.

La presente programación correspondiente al módulo *Atención y Apoyo Psicosocial* del ciclo formativo de grado medio *Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia* se contextualiza para un centro (**I.E.S. Monterroso**) ubicado en la localidad de Estepona (Málaga).

El alumnado matriculado en el presente año académico inicialmente proviene de la ESO; siendo en su mayoría de Estepona y pueblos de alrededor. La edad de grupo-clase está comprendida entre los 16 y los 25 años y 2 alumnas con más de 30 años. La diversidad del grupo hace visible distintos niveles formativos y diferentes capacidades para afrontar el módulo formativo, aunque presentan un mismo nivel de interés, motivación y aspectos comportamentales ante el estudio.

7.2. Entorno sociocultural.

El Centro se encuentra ubicado en una gran zona costera. Al sur limita con la Costa del Sol. Estepona es un importante nudo de comunicaciones terrestres de la Costa del Sol occidental: a mitad de camino entre Algeciras y Málaga, está atravesado por la Autovía del Mediterráneo. También es el final de la ruta tradicional entre Sevilla y la Costa del Sol, un itinerario que pasa por Ronda. La principal entrada a Ronda, a 47 km de San Pedro, es la carretera A-397.

Por todo ello, la economía de la zona se basa principalmente en el sector servicios y en el turismo de salud, siendo receptora en los últimos años de una gran cantidad de inmigrantes (alrededor de 30 nacionalidades distintas: de Europa del este, Sudamérica, China y Marruecos, principalmente).

7.3. El alumnado del ciclo.

El grupo consta de 21 alumnos y alumnas con edades comprendidas entre los 16 y 46 años.

Entre las características de nuestro alumnado destacamos: alumnado que procede de la E.S.O., algunos de FPB y algunos repetidores (aunque algunos tienen superado este módulo profesional).

Nos encontramos también con una alumna que se reincorpora a las clases tras varios años sin estudiar.

Grado de desarrollo del alumnado (resultados de la evaluación inicial): Se ha realizado un análisis de los conocimientos previos del alumnado sobre la materia, así como de su desarrollo con respecto a la expresión escrita y comprensión lectora. La mayor parte del alumnado tiene de un nivel bajo de conocimientos de la materia, con algunas excepciones. Con respecto a la expresión escrita y comprensión lectora, en general, presentan un nivel medio, presentando algo más de dificultad en la comprensión lectora.

Intereses del grupo: La mayor parte del grupo pretende seguir estudiando otro ciclo formativo cuando finalice esta formación (ciclo formativo de grado superior de educación infantil o de integración social), sólo un pequeño grupo pretende acceder al mundo laboral directamente como TAPSD.

Destacar que el nivel de motivación del que parte el grupo en este nuevo curso es medio-alto. Por ello procuraremos emplear una metodología que aumente esta motivación y el interés por el ciclo.

8. RELACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS Y/O BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN

Propongo una asignación horaria en porcentajes para cada una de las unidades:

Unidad didáctica	% de la horas destinadas
UD 1. El apoyo domiciliario	10 %
UD 2. El hogar familiar y su mantenimiento	10 %
UD 3. La ropa y su cuidado	10 %
UD 4. La economía doméstica	10 %
UD 5. La compra de productos	10 %
UD 6. Técnicas básicas de preparación de alimentos	30 %
UD 7. Pautas de seguridad en el hogar	10 %

Observaciones: La unidad 6 tiene destinado un 30% de las horas del módulo teniendo en cuenta la carga horaria que se destina a las prácticas de cocina.

9. ELEMENTOS TRANSVERSALES / EDUCACIÓN EN VALORES

Es imprescindible la inclusión en el currículum de una serie de contenidos transversales relacionados con los artículos 39 y 40 de la LEA, así como con el proyecto educativo desarrollado en el centro. Se trata de unas materias complementarias, pero no por ello poco importantes, ya que para la inclusión laboral de nuestro alumnado es imprescindible formarlos en su “integridad” en los valores que les complementan de forma importante.

Al tratarse del Ciclo Formativo de Atención a Personas en Situación de Dependencia, la educación en valores tiene una importancia añadida, ya que se trata de formar profesionales y personas con una sensibilidad específica hacia personas y colectivos con especiales necesidades de salud física, psíquica y social (mayores, personas con diversidad funcional, personas con enfermedad y convalecientes). Para desarrollar todos estos elementos transversales existen ejes comunes que trascienden toda área o módulo, son:

- Educación cívica y constitucional.
- Educación para la paz, justicia, igualdad y libertad.
- Educación para la salud y actividad física.
- Educación contra la discriminación por causa de género, raza, discapacidad, etc.
- Educación ambiental.
- Iniciativa emprendedora.

No se trata de contenidos diferenciados, sino que están presentes en mayor o medida en todos los módulos. Se trabajan de manera integrada en las unidades de trabajo y también en ocasiones de una manera más específica en las **efemérides**, tales como:

- 21 de septiembre: Día Mundial del Alzheimer.
- 1 de octubre: Día Internacional de las Personas de Edad.
- 10 de octubre: Día Mundial de la Salud Mental.
- 14 de noviembre: Día Mundial de la Diabetes.
- 25 de noviembre: Día Internacional para la Eliminación de la Violencia contra la Mujer.
- 1 de diciembre: Día Mundial de Lucha contra el SIDA.
- 3 de diciembre: Día Internacional de las Personas con Discapacidad.
- 30 de enero: Día de la Paz.
- 28 de febrero: Día de Andalucía.
- 8 de marzo: Día de la Mujer Trabajadora.
- 7 de abril: Día Mundial de la Salud.
- 14 de abril: Día del libro.
- 27 de abril: Día internacional de la Discapacidad Física.
- 30 de mayo: Día del Donante.

10. LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE. ORIENTACIONES METODOLÓGICAS.

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

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de apoyo a personas en situación de dependencia, en las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad de convivencia en el ámbito domiciliario.

Incluye aspectos como:

- La definición y secuenciación de las intervenciones.
- La ejecución de estrategias.
- La organización de los recursos.
- La elaboración de informes y protocolos.

PRINCIPIOS PSICOPEDAGÓGICOS:

Para la impartición de este módulo profesional la metodología utilizada:

- Será *constructiva*, es decir, se partirá siempre de los conocimientos previos del alumnado; en el caso de que sean erróneos será necesario sustituirlos o modificarlos. El fin último es que el alumno/a *conecte los* distintos *contenidos*.
- Será igualmente *activa y flexible*, eligiendo las estrategias didácticas más adecuadas en cada caso, con el fin de atender a la diversidad natural y que el alumnado se integre y sea participativo en el aula.
- Favorecerá la *motivación por el aprendizaje*.
- Promoverá el *aprendizaje significativo y autónomo*.
- Fomentará el *enfoque cooperativo y el trabajo en equipo*.

- Potenciará el *uso de las TIC*.
- Contribuirá a la *educación en valores* del grupo.
- Fomentará la adquisición de *hábitos de vida saludable* y el *respeto al medio ambiente*.
- Será *autoevaluable* y modificable en función de los resultados obtenidos.

🔑 **ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (Dinámica de trabajo en el aula-taller):**

Para trabajar los contenidos del módulo se utilizarán distintos recursos didácticos (libro de texto de la editorial Editex, webgrafía de interés, revistas y artículos relacionados con el sector, etc.) y se realizarán diversos tipos de actividades en cada una de las unidades de trabajo.

Este módulo profesional se impartirá al grupo o clase por Antonio Neira Fernández.

Las estrategias metodológicas que se utilizarán a lo largo del curso, para el abordaje de las diferentes unidades y/o sesiones de trabajo, van a ser las siguientes:

- *Presentación* de las distintas *unidades didácticas* incluyendo objetivos.
- *Evaluación* de los *conocimientos previos* del alumnado (a través de cuestionarios de ideas previas, torbellino de ideas, etc.).
- *Clase expositiva* por parte del profesor y/o del alumnado.
- *Actividades de cuaderno*, que deberán ser corregidas y discutidas en clase.
- *Actividades TIC* relacionadas con los contenidos de las diferentes unidades de trabajo.
- *Discusión y debate en grupo*, sobre algunos de los temas tratados en las unidades didácticas.
- *Actividad de taller (realizando tareas de apoyo doméstico)*
- *Resolución de dudas*.
- Realización de *trabajos individuales y por grupos* de actividades relacionadas con la unidad, lo que facilitará un mejor conocimiento entre las alumnas y una mejora en la dinámica del grupo.
- *Lecturas* relacionadas con los contenidos del módulo (capítulos de libros, noticias de actualidad, artículos de interés, etc.).
- *Realización de prácticas* con modelos físicos, simulaciones y juegos de role-play, lo que contribuirá a un mejor entendimiento de los conceptos teóricos.
- *Charlas de expertos*, visitas, etc.

La utilización de unas estrategias didácticas u otras durante la realización de las actividades de cada unidad didáctica, dependerá de si se trata de actividades de iniciación, de desarrollo, de cierre, de ampliación o de refuerzo/recuperación.

🔑 **AGRUPAMIENTOS:**

Generalmente, el alumnado se distribuirá en pequeños grupos de 3-5 personas, para realizar las distintas actividades de enseñanza-aprendizaje planteadas, fomentándose de este modo la “tutoría de iguales” y el trabajo cooperativo en el aula. No obstante, en otras ocasiones podremos trabajar en gran grupo, por parejas o de forma individual.

11. ACTIVIDADES Y PRÁCTICAS

Para desarrollar los contenidos del módulo se plantearán diversos tipos de actividades en las distintas unidades de trabajo: de inicio, desarrollo, refuerzo, ampliación y cierre.

INICIO	DESARROLLO	REFUERZO	AMPLIACIÓN	CIERRE
<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de evaluación inicial. -Cuestionario de ideas previas. - Torbellino de ideas. - Dinámicas de grupo. - Debates. -Lectura de noticias. - Actividades TIC. 	<ul style="list-style-type: none"> -Presentaciones. - Visionados. - Debates. - Resolución problemas. - Murales/ Carteles/Trípticos - Láminas. - Crucigramas. - Identificación de material y equipos. - Protocolos. - Casos prácticos. - Role-play. - Talleres. 	<ul style="list-style-type: none"> - Listados/ decálogos. - Elaboración de resúmenes. - Glosario de términos básicos. - Diseño preguntas de examen tipo test -Preguntas cortas sobre conceptos fundamentales. -Resolución de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajos de investigación. - Lectura de artículos. - Búsquedas bibliográficas. -Tutoría de iguales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Visitas. - Charlas. - Mapas conceptuales. - Cuadros resumen. - Informes. -Glosario. - Gráficas de registro. - Exposiciones. - Pruebas escritas y/o prácticas. - Actividad TIC

POSIBLES ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES:

Se realizarán actividades programadas desde el departamento y recogidas en la programación del mismo.

Las actividades complementarias, tendrán un carácter obligatorio. De este modo, el alumnado que no las realice tendrá que presentar un trabajo sustitutivo (con características y formato especificado por el profesor/a) dentro del plazo establecido para ello y será evaluado en los módulos afines.

Las fechas se irán concretando según la libre disposición de los expertos invitados y de los días disponibles por parte de las diferentes instituciones.

12. RECURSOS, MATERIALES Y BIBLIOGRAFÍA

Trigueros, I. Y Mondragón, J. (2002): "Manual de ayuda a domicilio. Formación teórico-práctica". Sigli XXI. Madrid.

Junquera Velasco, C. (2001): "Auxiliar de ayuda a domicilio". MAD. Alcalá de Guadaira.

AAVV (2002): "LAROUSSE de la cocina". Larousse. Barcelona.

Köther, I. Y Gnam, E. (2003): "Manual de geriatría. El cuidado de las personas mayores". Edites. Pozuelo de Alarcón.

Apoyo Domiciliario. Ed. Editex

Ideas y trucos para el hogar . Ed Everest.

La salud del asistido. Editorial Ideaspropias. 2004.

El servicio de asistencia a domicilio. Editorial Ideaspropias. 2004.

BEATRIZ OLÍAS. **Economía doméstica.** Editorial Agata. 1998.

El gran libro de los trucos y consejos para el hogar. Libros Cúpula. 1996.

Los servicios de ayuda a domicilio. Editorial Panamericana. 2003

Videos:

Rodríguez Rodríguez, P. Y Valvieso Sánchez, C. (1997): "SAD: Servicio de Ayuda a Domicilio". Panamericana. Madrid.

Película "Solas" , Benito Zambrano

Documental "Los Otros olvidados" Los reporteros TVE

La obsolescencia programada y Consumidos , Documentos TV, RTVE

Recursos Materiales:

Aula de taller domiciliario (equipamiento de electrodomésticos y utensilios de cocina y hogar como planchas, batidoras, lavadoras, cacerolas, menaje variado, etc.)

13. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

La diversidad forma parte de la educación. Es evidente que el alumnado tiene sus propias particularidades, cada uno/a es diferente, estas diferencias se deben a diversos factores: capacidades, motivaciones, intereses, situación social, etc. **Gimeno Sacristán** apunta que la normalidad está implícita en la diversidad y que ésta última nos brinda la oportunidad de revisar nuestras prácticas educativas ayudándonos a mejorarlas. En este sentido, plantea cuatro principios básicos en relación a la atención a la diversidad:

- a. Las dificultades no son un problema sino un reto para mejorar las prácticas educativas.
- b. Cualquier alumno y alumna puede experimentar dificultades en el contexto educativo.

- c. Los cambios ofrecen mejoras de aprendizaje para todo el alumnado.
- d. El profesorado debe sentirse apoyado cuando intenta cambiar la práctica.

La **LOE, en su artículo 71.3**, establece: “la atención integral al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo se iniciará desde el mismo momento en que dicha necesidad sea identificada y se regirá por los **principios de normalización e inclusión**.” El hecho de que el planteamiento curricular sea abierto y flexible proporciona un instrumento esencial para la atención a la diversidad, en la programación deben preverse adaptaciones específicamente dirigidas al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, proponiendo actividades adaptadas a las motivaciones y necesidades del alumnado. En el desarrollo de esta programación se han previsto las siguientes medidas:

- Ajustar el **grado de complejidad** de la actividad a las necesidades individuales, de forma que se evite la desmotivación al ser demasiado fáciles o difíciles, haciendo uso de las potencialidades de la metodología del aprendizaje colaborativo, donde una tarea puede ser resuelta a distinto grado de ejecución.
- Preparar **actividades de ampliación** referidas a contenidos considerados de ampliación, con la perspectiva de aquellos alumnos y alumnas que pueden avanzar más rápidamente o que lo hacen con menos necesidad de ayuda y que, en cualquiera de los casos, pueden profundizar en contenidos a través de un trabajo más autónomo.
- Crear un ambiente de trabajo que favorezca la **autonomía y el trabajo en grupo**, de forma que se le permita al docente una mayor disponibilidad para ir ajustando las actividades y proporcionar el tipo de ayuda más conveniente en cada caso.
- **Agrupamientos flexibles** en el grupo de trabajo básico que permitan que el alumnado tome distintos roles en grupo y que se adapten los ritmos de aprendizaje individual.
- Asimismo, se mantendrá una **estrecha colaboración con el departamento de orientación** del centro y equipo educativo para tratar cualquier situación que pueda requerirlo.

Según la **O. 29/9/2010, Artículo 2.5, e)** se podrá llevar a cabo “La **adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación** cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. **Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo** que afecten a la adquisición de la competencia general del título.” Por tanto, no se pueden realizar adaptaciones curriculares significativas, pero sí las no significativas.

14. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL MÓDULO

1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características del plan de trabajo.
- b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia.
- c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio.
- d) Se han secuenciado las tareas domésticas diarias que hay que realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones realizadas, si fuera necesario.
- e) Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.
- f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.
- g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.
- h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.

2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.
- b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria.
- c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.
- d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.
- e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.
- f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.
- g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.
- h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos.

3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.
- b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.
- c) Se ha determinado la lista de la compra.
- d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos.

- e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.
- f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.
- g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.
- h) Se ha reconocido la importancia del consumo responsable.

4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.
- b) Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.
- c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.
- d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio.
- e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.
- f) Se han descrito las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma.
- g) Se ha valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar.
- h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.

5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.
- b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.
- c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.
- d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.
- e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.
- f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.
- g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.

6. Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.
- b) Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación en la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.
- c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.
- d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.
- e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.
- f) Se han aplicado técnicas básicas de cocina para la elaboración de primeros platos, segundos platos y postres adecuados a la dieta de los miembros de la unidad de convivencia.
- g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.
- h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.

7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.
- b) Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.
- c) Se han registrado los datos en el soporte establecido.
- d) Se ha interpretado correctamente la información recogida.
- e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.
- f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.
- g) Se han utilizado nuevas tecnologías para registro y comunicación de la información.

14.1. RELACIÓN DE OBJETIVOS GENERALES, COMPETENCIAS PPS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y UNIDADES DE TRABAJO QUE LOS DESARROLLAN

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS PROFESIONALES , PERSONALES Y SOCIALES –PPS-	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	UNIDADES DE TRABAJO
A, b, q, u, v,w,x,z	A, b, ñ, r, s, t, u, v	1- Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.	A, b, c, d, e, f, g, h	UD 1 y 2
F, u, v,w,x,z	B, e, ñ, , r, s, t	2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.	A, b, c, d, e, f, g, h	UD 3
U, v,w,x,z	B, e, f, ñ, , r, s, t	3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.	A, b, c, d, e, f, g, h	UD 4
G, j, u, v,w,x,z	B, f, ñ, , r, s, t	4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.	A, b, c, d, e, f, g, h	UD 5, 7 y 8
D, u, v,w,x,z	B, d, ñ, , r, s, t	5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.	A, b, c, d, f, g	UD 6
U, v,w,x,z	B, d, ñ, , r, s, t	6. Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.	A, b, c, d, e, f, g, h	UD 9
A, b,p, q, r, u, v,w,x,z	A, b, n, ñ, o, , r, s, t, u, v	7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.	A, b, c, d, f, g	UD 2

15. EVALUACIÓN

15.1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Las **técnicas** que se utilizarán para evaluar el proceso de aprendizaje serán:

- Técnicas de dinámica de grupos.
- Entrevista.
- Observación directa y sistemática.
- Análisis de tareas diversas.
- Análisis y síntesis de la información.

Además para evaluar los logros conseguidos por los alumnos/as a lo largo de su proceso formativo, se proponen los siguientes **instrumentos de evaluación**:

- Pruebas escritas con: preguntas de tipo test (elección múltiple o bipolar), preguntas cortas, de desarrollo, de texto incompleto, de vocabulario, cuestiones sobre supuestos prácticos, láminas mudas, etc.
- Pruebas orales (en supuestos prácticos de role-playing o grabaciones de video y audio).
- Actividades y trabajos, en grupo o individuales, donde queden recogido el trabajo realizado, el grado de comprensión del mismo, etc.
- Prueba práctica : La calificación para la prueba práctica será de “Apto” o “No apto”, siendo imprescindible para poder hacer media con el resto de notas (actividades, trabajos, cuaderno y compromiso educativo) obtener la calificación de “Apto”. Consistirá en una prueba de mecanografía simulando la atención de una agenda.
- Registro de observación del profesorado para valorar el compromiso educativo del alumnado: capacidad de trabajo en grupo, grado de participación e interés en las actividades propuestas, respeto hacia los compañeros/as, cuidado del material, afán de superación, etc.

15.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

A la hora de calificar al alumnado se considerarán los RA del módulo profesional y sus correspondientes Criterios de Evaluación, estableciendo un % a cada uno de ellos de la siguiente manera:

RA1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.	12 %
Criterios de evaluación	% nota
a) Se han identificado las características del plan de trabajo.	10%
b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia.	20%
c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio.	10%
d) Se han secuenciado las tareas domésticas diarias que hay que realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones realizadas, si fuera necesario.	10%
e) Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.	10%
f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.	10%
g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.	10%
h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.	20%
RA2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.	12%
Criterios de evaluación	% nota
a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.	10%
b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria	15%
c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.	10%
d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una	10%

unidad de convivencia.	
e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.	15%
f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.	15%
g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.	10%
h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos.	15%
RA3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.	12%
Criterios de evaluación	% nota
a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.	10%
b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.	10%
c) Se ha determinado la lista de la compra.	15%
d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos.	15%
e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.	15%
f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.	15%
g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.	10%
h) Se ha reconocido la importancia del consumo responsable.	10%
RA4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.	12%
Criterios de evaluación	% nota
a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.	10%
b) Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.	15%
c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.	15%

d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio.	15%
e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.	10%
f) Se han descrito las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma.	15%
g) Se ha valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar.	10%
h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.	10%
RA5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.	20%
Criterios de evaluación	% nota
a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.	10%
b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.	15%
c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.	15%
d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.	15%
e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.	15%
f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.	15%
g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.	15%
RA6. Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.	20%
Criterios de evaluación	% nota
a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.	5%
b) Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación en la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.	5%
c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y	10%

los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.	
d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.	5%
e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.	5%
f) Se han aplicado técnicas básicas de cocina para la elaboración de primeros platos, segundos platos y postres adecuados a la dieta de los miembros de la unidad de convivencia.	60%
g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.	5%
h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.	5%
RA7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.	12%
Criterios de evaluación	% nota
a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.	20%
b) Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.	20%
c) Se han registrado los datos en el soporte establecido.	10%
d) Se ha interpretado correctamente la información recogida.	10%
e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.	20%
f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.	10%
g) Se han utilizado nuevas tecnologías para registro y comunicación de la información.	10%

Todas las actividades y trabajos deberán ser entregadas en el plazo establecido y en el formato requerido por el profesorado. En los trabajos de grupo, la calificación podrá ser distinta para cada uno de los componentes del grupo.

Aquel alumno/a que no entregue y supere positivamente, al menos, el 50% de las actividades y trabajos realizados en el trimestre, podrá suspender la evaluación aun teniendo aprobadas las pruebas teórico-prácticas. Como última opción para aprobar la evaluación, el alumno/a tendrá

que elaborar un trabajo de investigación alternativo (a criterio del profesorado), el cual será entregado coincidiendo con la fecha del examen de recuperación de la evaluación.

La calificación final será la media aritmética de las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones. Será necesario tener aprobadas todas las evaluaciones para poder hacer la media.

NOTAS ACLARATORIAS:

RESPECTO AL PLAN LECTOR:

En el módulo de Apoyo Domiciliario, el tiempo dedicado a la lectura es constante a lo largo de todo el curso.

Esto se debe a los contenidos impartidos y a la didáctica empleada en el aula. Los contenidos del citado módulo versan sobre aspectos relacionados con la ayuda a domicilio a personas que presenta determinadas deficiencias o discapacidades físicas o mentales; por esta razón, es lógico que además de las explicaciones proporcionadas por el profesor, el alumno utilice distintos textos escritos realizados por psicólogos, psiquiatras y expertos en la materia.

Todo este material lo deben leer, analizar y extraer las ideas fundamentales relacionadas con los temas impartidos en clase; posteriormente, se suele hacer una puesta en común de todos los alumnos/as para que aporten su opinión y, en ocasiones, se realicen pequeños debates.

Con esta manera de proceder no sólo se incita al alumnado a dedicar parte de su formación a la lectura, sino que tratándose de temas directamente relacionados con la actualidad de su sector profesional, les permite comprobar que las materias y contenidos teóricos impartidos en el aula, tienen un reflejo directo en la realidad.

RESPECTO A LA APLICACIÓN DEL PROCESO DE EVALUACIÓN CONTINUA:

En el artículo 2 de la Orden de Evaluación de 29 de septiembre de 2010 se indica que la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

Para llevar a cabo este proceso evaluativo se evaluará diariamente las actividades y la participación del alumnado en clase con una nota por sesión, de manera que se pueda demostrar el aprovechamiento y la adquisición de las competencias del módulo. Las actividades que se realicen diariamente estarán relacionadas con los criterios de evaluación establecidos en el módulo, garantizándose así la consecución de los resultados de aprendizaje previstos.

En aquellos casos en los que el alumno/a obtenga una calificación negativa por debajo del cinco en la 3ª evaluación, podrá recuperar todos los contenidos del módulo en el mes de junio – evaluación final-, a través de un plan individualizado de recuperación.

RESPECTO A COPIARSE EN UN EXAMEN:

El alumno/a que se coja copiando o pasando folios escritos, automáticamente estará suspenso en ese examen, pudiendo recuperarlo en la prueba de evaluación. Si se copia el día del examen de evaluación suspenderá todo, sin derecho a recuperar dicha evaluación (aún teniendo todo lo demás aprobado). Recuperará en la convocatoria final de junio. Extensible a trimestre y curso.

SOBRE ALUMNOS/AS QUE FALTEN EL DIA QUE SE HAGA EXAMEN:

Tanto si la falta es justificada como si no lo es, el alumno/a se tendrá que examinar en la prueba de evaluación o de recuperación con todo el bloque temático.

SOBRE FALTAS DE ORTOGRAFÍA, LIMPIEZA, ORDEN Y CALIGRAFÍA:

En todos los instrumentos de evaluación (pruebas escritas, trabajos, etc.) se especificará al alumnado el porcentaje asignado al cumplimiento de las normas ortográficas y de la correcta presentación, no superando en ningún caso el 20% de la nota.

SOBRE LAS ACTIVIDADES ENTREGADAS FUERA DE PLAZO:

Las actividades que se establezca alguna fecha de entrega y se entreguen fuera de este plazo, no serán evaluadas por una calificación superior a 7. Aquellas actividades que se entreguen en el periodo de recuperaciones no serán evaluadas por una calificación superior a 5 (facilitando al alumnado que pueda aprobar lo pendiente, pero teniendo en cuenta el esfuerzo de los que entregan las actividades en su fecha correspondiente).

15.3. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE E/A Y MEMORIA FINAL

Evaluamos no sólo para proporcionar al alumnado información sobre su proceso de aprendizaje, ofreciéndole ayuda para organizarlo y mejorarlo sino también para proporcionarnos a nosotros mismos, y al centro, información sobre la eficacia de las estrategias de enseñanza-aprendizaje (metodología empleada, validez de la programación seguida, eficacia del modelo de organización adoptado) y del grado de consecución de los objetivos propuestos, con el fin de orientar la introducción de las medidas correctoras oportunas. Se realizará una evaluación del profesorado y del módulo profesional impartido:

<u>Profesorado:</u>	<u>Programación didáctica (Módulo Profesional):</u>
Al final de cada evaluación se elaborará por parte del alumnado un documento en el que se dé la opinión del desarrollo de las sesiones y se especifique que dejaría, que cambiaría y cómo. (ANEXO V)	Al finalizar cada trimestre se cumplimentará un cuestionario de autoevaluación en el que figuren aspectos como el logro de objetivos, la metodología seguida, las expectativas cubiertas, y otras cuestiones que se consideren oportunas (ANEXO VI)

Al finalizar el curso escolar se realizará una **MEMORIA FINAL** analizando los procesos y resultados obtenidos, las dificultades encontradas que permite sacar unas conclusiones y las propuestas para la mejora:

- **Evaluación de la programación.** Esta labor debe ser llevada a cabo por todo el departamento, teniendo en cuenta las experiencias personales del profesorado que compone dicho departamento, así como los resultados y las opiniones del alumnado.
- **Propuestas de mejora.** Una vez realizada la evaluación de la programación, es fundamental la realización de propuestas de mejora para los siguientes cursos académicos.

16. MEDIDAS DE RECUPERACIÓN. PLAN DE PENDIENTES

El módulo se imparte en tres evaluaciones, realizándose varias pruebas escritas por evaluación (una prueba parcial por bloque temático y una prueba de evaluación) así como una prueba práctica trimestral. El alumno que supere la/s prueba/s parcial/es escrita/s, sólo tendrá que examinarse en la prueba de evaluación de los contenidos del último bloque visto en ese trimestre. Sin embargo, cuando su calificación sea inferior a cinco puntos en alguna de ellas, tendrá que examinarse de todos los contenidos del trimestre en la prueba de evaluación. Este mismo criterio será el que se aplique con aquel alumnado que, por causa justificada o no, no se haya presentado a los exámenes parciales de la evaluación.

A los alumnos/as que no superen positivamente los contenidos teóricos de la 1ª y 2ª evaluación, se les realizará una prueba de recuperación a comienzos del 2º y 3er trimestre respectivamente. Los contenidos de la 3ª evaluación se podrán recuperar a final de la misma (mes de mayo).

Sin embargo, los alumnos/as con contenidos pendientes (teóricos y/o prácticos) de alguna de las tres evaluaciones, tendrán que ser evaluados en el mes de junio (evaluación final) de todos los contenidos del módulo. No obstante, en situaciones excepcionales (por acuerdo del equipo educativo), el profesor podrá guardar la nota de las evaluaciones aprobadas durante el proceso de evaluación continua, examinándose solamente de los contenidos teórico-prácticos no superados.

Por último, destacar que el alumnado que desee mejorar los resultados obtenidos, también tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 23 de junio de cada año. El profesorado le informará de la dedicación horaria acordada para ese periodo y de las actividades

de refuerzo o mejora de las competencias. En el siguiente cuadro, se establecen una serie de actividades específicas para este periodo:

<i>ACTIVIDADES DE REFUERZO</i>	<i>ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN</i>
<ul style="list-style-type: none">- Listados/ decálogos.- Elaboración de resúmenes.- Glosario de términos básicos.- Diseño preguntas de examen tipo test- Preguntas cortas sobre conceptos fundamentales.- Resolución de casos prácticos.- Realización de prácticas.	<ul style="list-style-type: none">- Trabajos de investigación.- Lectura y exposición de artículos.- Búsquedas bibliográficas específicas.

17. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDACTICAS

Unidad didáctica 1. El apoyo domiciliario

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las características del plan de trabajo. b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia. c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio. d) Se han secuenciado las tareas domésticas diarias que hay que realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones realizadas, si fuera necesario. e) Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio. f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia. g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio. h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.
7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo. b) Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia. c) Se han registrado los datos en el soporte establecido. d) Se ha interpretado correctamente la información recogida. e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales. f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.</p> <p>7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.</p>	<p>1.1. La Ley de Dependencia y las prestaciones del SAAD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prestaciones económicas - Apoyo formal e informal - Grados de dependencia - Reconocimiento del derecho <p>1.2. El servicio de ayuda a domicilio (SAD)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funciones - Objetivos - Situaciones posibles <p>1.3. El Plan de Trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementos <p>1.4. Tareas de cuidado personal y del hogar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vestido - Higiene personal - Tareas del hogar <p>1.5. Intervención del técnico en atención a personas en situación de dependencia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Competencia general - Competencias profesionales, personales y sociales - Entorno profesional y de trabajo - Actitudes y valores del TAPSD <p>1.6. Documentación principal</p>

Unidad didáctica 2. El hogar familiar y su mantenimiento

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.	<p>a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.</p> <p>b) Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.</p> <p>c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.</p> <p>d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio.</p> <p>e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.</p> <p>g) Se ha valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar.</p>

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>4. Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tareas de limpieza. – Selección de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado. – Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos. – Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras. 	<p>2.1. Las tareas domésticas</p> <p>2.2. La limpieza del hogar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materiales y utensilios - Productos de limpieza - Productos de limpieza caseros <p>2.3. Limpieza y electrodomésticos</p> <ul style="list-style-type: none"> - La aspiradora - El lavavajillas <p>2.4. Cómo limpiar adecuadamente. Técnicas principales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas para las distintas dependencias del hogar (cocina, baño, dormitorio) <p>2.5. El reciclado</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Contenedores y residuos - Otros residuos
--	---

Unidad didáctica 3. La ropa y su cuidado	
Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio. b) Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros. d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio. e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio. f) Se han descrito las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma. g) Se ha valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar. h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.
Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
4. Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio: <ul style="list-style-type: none"> – Tareas de limpieza. – Selección de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado. – Medidas de 	3.1. Cuidamos la ropa <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de lavadora y secadora - La etiqueta energética - Riesgos en la utilización de electrodomésticos 3.2. Lavado adecuado de la ropa <ul style="list-style-type: none"> - Utilización de lavadora - Lavado a mano

seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos. – Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras.	<ul style="list-style-type: none"> - Los detergentes - La lejía <p>3.3. Secado adecuado de la ropa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendido de la ropa en exterior e interior. - Utilización de la secadora <p>3.4. El planchado de la ropa</p> <p>3.5. La costura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Útiles de costura <p>3.6. Organización de la ropa en el hogar</p>
---	--

Unidad didáctica 4. La economía doméstica

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.	<p>a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.</p> <p>b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria</p> <p>c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.</p> <p>d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.</p> <p>e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.</p> <p>f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.</p> <p>g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.</p> <p>h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos.</p>

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
2. Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia:	<p>4.1. El consumo</p> <p>4.2. Economía familiar: aspectos principales</p> <ul style="list-style-type: none"> - En el banco (depósitos, c/c, tarjetas de crédito y débito) - Planes de pensiones y de jubilación

<ul style="list-style-type: none"> – Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia. – Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria. – Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Préstamos personales e hipotecarios - Domiciliaciones bancarias <p>4.3. Elaboración de un presupuesto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características de un presupuesto - Ingresos, gastos y saldo en un presupuesto - La labor del TAPSD <p>4.4. Conceptos básicos de economía aplicados al hogar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tributos e impuestos <p>4.5. Organización de la documentación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estudio de facturas - Suministros habituales
---	---

Unidad didáctica 5. La compra de productos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.</p>	<p>a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.</p> <p>b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.</p> <p>c) Se ha determinado la lista de la compra.</p> <p>d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos y alimentos.</p> <p>e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.</p> <p>f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.</p> <p>g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.</p>

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
3. Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia: <ul style="list-style-type: none"> – Tipos de compras: directa, virtual y por teléfono. – Confección de la lista de la compra. – Distribución y almacenamiento en el hogar. – Valoración del consumo responsable. 	5.1. La compra y sus tipos <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de compra - Compra a distancia 5.2. Los tipos de alimentos en las compras <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de alimentos - Etiquetado - Alteración de los alimentos - Tratamiento y conservación 5.3. La lista de la compra <ul style="list-style-type: none"> - Recomendaciones 5.4. Organización de la compra <ul style="list-style-type: none"> - La conservación y almacenamiento de alimentos

Unidad didáctica 6. Técnicas básicas de preparación de alimentos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.	a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición. b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características. c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir. d) Se han identificado las raciones y medidas caseras. e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados. f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas. g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.
6. Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo	a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos. b) Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación en la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de

con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.	<p>aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.</p> <p>c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.</p> <p>d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.</p> <p>e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.</p> <p>f) Se han aplicado técnicas básicas de cocina para la elaboración de primeros platos, segundos platos y postres adecuados a la dieta de los miembros de la unidad de convivencia.</p> <p>g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.</p> <p>h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.</p>
--	---

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>5. Selección de los alimentos del menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos. – Identificación de los menús en función de las necesidades personales. – Valoración de la dieta saludable. <p>6. Aplicación de técnicas básicas de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina. – Principios básicos en la manipulación de los alimentos. – Elaboraciones elementales 	<p>6.1. La cocina y sus elementos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipo básico de cocina - Equipo menor - Pequeños electrodomésticos <p>6.2. Alimentos y nutrientes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de nutrientes - Tipos de alimentos - La rueda de los alimentos - Pirámide de los alimentos <p>6.3. Características de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes para preparación de recetas - Legumbres - Verduras y frutas - Arroces - Huevos

<p>de cocina.</p> <p>– Justificación de la prevención y seguridad en la manipulación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta - Lácteos <p>6.4. Preparación y manipulación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cómo cocinar carne - Cómo cocinar pescado - Cómo cocinar verduras y hortalizas - La descongelación de alimentos - Contaminación de alimentos <p>6.5. Técnicas básicas de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensaladas - Pastas - Cocidos - Fritos <p>6.6. Dietas específicas para usuarios</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dietas para ancianos - Dietas para diabéticos - Dietas para usuarios con tensión alta - Dietas para usuarios con hipercolesterolemia - Dietas para usuarios con sonda nasogástrica - Dietas para usuarios con estreñimiento
--	---

Unidad didáctica 7. Pautas de seguridad en el hogar

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>No hay Resultados de Aprendizaje asignados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros. • Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio. • Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio. • Se ha valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos, establecidas

	<p>para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos. • Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos. • En el plan de trabajo, se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.
--	--

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
No hay Resultados de Aprendizaje asignados.	<p>7.1. Seguridad en el hogar</p> <ul style="list-style-type: none"> - El botiquín doméstico <p>7.2. Accidentes más habituales en el hogar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Golpes y cortes - Caídas - Contactos eléctricos - Exposición a sustancias químicas - Intoxicaciones, alergias e irritaciones - Sobreesfuerzos - Quemaduras <p>7.3. Prevención de accidentes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos generales - Riesgos en la cocina - Riesgos en el aseo <p>7.4. Adaptación de la vivienda del usuario</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ayudas Técnicas - Aspectos generales para una adaptación - Características generales de la vivienda

18, ANEXOS:

ANEXO I: CARACTERÍSTICAS DE FORMATO PARA LA REALIZACIÓN DE TRABAJOS:

- **Letra** “Time New Roman” nº12. Sin embargo, para los encabezados o notas al pie de página se utilizará “Time New Roman” nº10.
- **Interlineado** 1,5.
- **Justificación/Sangría.**
- **Márgenes:** superior (2,5cm), inferior (2,5cm), derecho (2,5cm), izquierdo (3cm).
- **Folios blancos** (A-4, de 80g.), paginados en el centro o parte inferior derecha.
- **Portada**, donde aparecerán los siguientes datos: título del trabajo, nombre del alumno/a, módulo profesional, grupo, curso académico, nombre del instituto, fecha de entrega. Puede incluirse alguna foto.
- **Índice paginado.**
- Los títulos (apartados y subapartados), deberán enumerarse de forma correlativa y destacarse del resto del texto (en negrita, subrayándolos, etc.).
- **Nº mínimo y máximo de folios** (se determinarán en cada caso).

ANEXO II: APARTADOS MÍNIMOS QUE DEBE INCLUIR CUALQUIER TRABAJO:

- JUSTIFICACIÓN.
- INTRODUCCIÓN.
- CONTENIDOS (Propiamente dichos, organizados según un orden lógico en apartados y subapartados).
- CONCLUSIÓN.
- BIBLIOGRAFÍA.
- WEBGRAFÍA.
- GLOSARIO DE TÉRMINOS (Vocabulario).

ANEXO III: RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS PPS

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES 10%					
TIPO		0	0.05	0.1	Total
1. RESPONSABILIDAD EN EL TRABAJO	PUNTUALIDAD	Interrumpe la clase por impuntualidad	En ocasiones interrumpe la clase una vez comenzada	Es puntual	
	ORGANIZACIÓN	No controla las tareas pendientes ni organiza su tiempo.	A veces, no controla las tareas pendientes ni organiza su tiempo.	Controla las tareas pendientes y organiza su tiempo	
	NORMAS	No cumple las normas	En ocasiones no cumple las normas	Acepta y cumple las normas y responsabilidades asignadas	
	MATERIAL	No cuida el material ni el orden de la clase	En ocasiones descuida el material	Cuida el material y es ordenado/a.	
2. INICIATIVA Y AUTONOMÍA	PARTICIPACIÓN	No participa en clase	Participa sin hacer aportaciones novedosas.	Argumenta las decisiones y aporta propuestas nuevas.	
	AUTONOMÍA	No justifica adecuadamente sus actos y sus faltas de asistencia a clase	En ocasiones no justifica sus acciones.	Justifica adecuadamente sus actos y sus faltas de asistencia a clase	
3. TRABAJO EN EQUIPO	COLABORACIÓN	No colabora con las personas del equipo de trabajo en la realización de las tareas.	Dificultades para el trabajo en equipo.	Colabora con las personas del equipo de trabajo en la realización de las tareas.	
	RESPECTO	No muestra tolerancia y respeto hacia las otras personas	Comete faltas de respeto en alguna ocasión.	Muestra tolerancia y respeto hacia las otras personas	
	USO DE TIC	Desconocimiento general de las nuevas tecnologías.	Uso básico de las TIC.	Usa las nuevas tecnologías de forma adecuada y actualizada.	
4. COMPETENCIA PROFESIONAL	COMPETENCIAS PROFESIONALES RELACIONADAS CON EL MÓDULO	Muestra un inadecuado conocimiento de las competencias profesionales relacionadas con el módulo de trabajo	Nivel medio de adquisición de las competencias profesionales relacionadas con el módulo de trabajo	Muestra una buena adquisición de las competencias profesionales relacionadas con el módulo de trabajo	
NOTA FINAL:					

**ANEXO IV: HOJA DE CONTROL
PARA LA EVALUACIÓN DE “TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN”**

			NOTA
1. Entrega en fecha (1punto)	SI	NO	
DISEÑO (Uso de las TICs) 2. Entrega en formato exigido (1punto)	SI	NO	
3. Maquetación original (1punto)	SI	NO	
CONTENIDOS 4. Incluye los mínimos (1punto)	SI	NO	
5. Amplia los mínimos: anexos, etc. (1punto)	SI	NO	
SEGUIMIENTO 6. Aprovecha la sesión (1punto)	SI	NO	
7. Cumple calendario tareas (1punto)	SI	NO	
8. Trabaja en equipo (1punto)	SI	NO	
9. Incluye Bibliografía/Webgrafía (1punto)	SI	NO	
10. Respeta las normas ortográficas (1punto)	SI	NO	
		NOTA FINAL	

OBSERVACIONES:.....

ANEXO V: RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN DE TRABAJOS EXPOSITIVOS

	0	0,5	0,75	1	PUNTOS
Diseño	No emplea herramientas para el diseño del documento.	Uso pobre de herramientas para el diseño	Uso adecuado de herramientas para el diseño	Documento personalizado, original y con uso de herramientas.	
Contenido	El contenido muestra numerosas incoherencias y/o el texto está copiado de internet	El texto muestra numerosas partes copiadas de otras fuentes.	Texto redactado por el alumnado, aunque muestra errores.	El texto es redactado por el alumnado y tiene coherencia.	
Ortografía	Texto plagado de faltas de ortografía	Texto con bastantes de faltas de ortografía	Texto con alguna de falta de ortografía	Texto sin faltas de ortografía	
Exposición	Lee constantemente, es difícil de seguir.	Uso excesivo del texto y no conoce la materia.	Se apoya en el texto, pero conoce la materia y la exposición es fluida.	Conoce el texto y lo explica con sus palabras, la exposición es clara y fluida.	
Ejemplos	No pone ejemplos	Ejemplos inadecuados	Uso de algún ejemplo	Uso de ejemplos adecuados y variados	
Duración	Uso del tiempo inadecuada, muy poco o demasiado.	Usa menos tiempo	Usa más tiempo	Se ajusta al tiempo	
Vocabulario	Uso de vocabulario inadecuado.	Vocabulario pobre.	Vocabulario adecuado.	Vocabulario específico de la materia, variado y actualizado.	
Lenguaje no verbal	Postura no adecuada, expresión inadecuada.	Poco dominio de la postura y expresión facial	Postura y expresión facial adecuada, aunque mejorable.	Postura adecuada, expresión relajada.	
Trabajo en equipo	No intervienen todos los componentes del equipo de trabajo.	Grandes diferencias entre las intervenciones de unos y otros	Intervienen todos los miembros, pero no hay coherencia entre unos y otros	Intervienen todos los miembros y hay cohesión y coherencia	
Cierre	Cierre y despedida inadecuados	No se despiden.	No concluye las ideas, aunque se despiden.	Cierre y despedida adecuados	

ANEXO VI: HOJAS DE CONTROL PARA LA EVALUACIÓN DE OTRAS ACTIVIDADES

HOJA DE CONTROL “MAPAS CONCEPTUALES”

			NOTA
1. Entrega en fecha (2puntos)	SI	NO	
2. Formato exigido (2puntos): A-3 blanco y uso colores (3mínimo)	SI	NO	
3. Incluye todos los epígrafes de la UT (2puntos)	SI	NO	
4. Relaciona correctamente los contenidos (2puntos)	SI	NO	
5. Respeta las normas ortográficas (2puntos)	SI	NO	
		NOTA FINAL	

OBSERVACIONES:.....

HOJA DE CONTROL “GLOSARIOS”

			NOTA
1. Entrega en fecha (2puntos)	SI	NO	
2. Incluye el nº de términos acordados (2puntos)	SI	NO	
3. Son términos específicos de la UT (2puntos)	SI	NO	
4. Son definiciones redactadas por el alumnado (2puntos)	SI	NO	
5. Respeta las normas ortográficas (2puntos)	SI	NO	
		NOTA FINAL	

OBSERVACIONES:.....

HOJA DE CONTROL “TRÍPTICOS Y/O DÍPTICOS”

			NOTA
1. Entrega en fecha (1punto)	SI	NO	
2. Entrega en formato digital - ordenador- (1punto)	SI	NO	
3. Incluye todos los apartados acordados (1punto)	SI	NO	
4. Usa imágenes acorde al contenido (1punto)	SI	NO	
5. Contenidos relacionados con el tema elegido (1punto)	SI	NO	
6. Contenidos redactados por el alumno/a (1punto)	SI	NO	
7. Contenidos comprensibles para el resto de alumnado (1punto)	SI	NO	
8. Incluye bibliografía/webgrafía (1punto)	SI	NO	
9. Diseño creativo/original (1punto)	SI	NO	
10. Respeta las normas ortográficas (1punto)			
		NOTA FINAL	

OBSERVACIONES:.....

HOJA DE CONTROL “PROTOSCOLOS”

			NOTA
1. Entrega en fecha (1punto)	SI	NO	
2. Entrega en formato exigido: A-5, a ordenador, encuadernado (1punto)	SI	NO	
3. Incluye todos los protocolos bien enumerados y ordenados (1punto)	SI	NO	
4. Usa imágenes acorde al protocolo (1punto)	SI	NO	
5. Protocolos bien secuenciados (1punto)	SI	NO	
6. Protocolos redactados por el alumno/a (1punto)	SI	NO	
7. Contenidos comprensibles para el resto de alumnado (1punto)	SI	NO	
8. Buena coordinación en el trabajo de equipo (1punto)	SI	NO	
9. Diseño creativo/original (1punto)	SI	NO	
10. Respeta las normas ortográficas (1punto)	SI	NO	
		NOTA FINAL	

OBSERVACIONES:.....

ANEXO VII: VALORACIÓN DEL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (ALUMNADO)

1. ¿Cuáles han sido las dificultades más importantes que estás encontrando a lo largo del trimestre?
2. ¿Cuáles son las ayudas más valiosas que has recibido o recibes por parte de los profesores?
3. ¿Cuáles son las ayudas más valiosas que has recibido o recibes por parte de los/las compañeros/as?
4. ¿Qué materias/módulos te están resultando más difíciles? ¿Por qué?
5. ¿Cuál es tu grado de implicación/participación en las clases?
6. ¿Qué materias/módulos te han gustado más? ¿Por qué?
7. ¿Cuántas horas de estudio dedicas cada día fuera de clase?
8. ¿Cómo es la relación en clase entre tus compañeros?
9. ¿Qué aspectos son mejorables en tu rendimiento académico? Indica alguna propuesta de mejora que te comprometes a poner en marcha.
10. ¿Cuál es tu intención de aquí a final de curso?

ANEXO VIII: RÚBRICA DE AUTOEVALUACIÓN DEL PROCESO E/A

RÚBRICA DE AUTOEVALUACIÓN			
¿Se han logrado los objetivos didácticos marcados?.	si	no	En parte
¿Se han incluido contenidos de tipo conceptual, procedimental y actitudinal?.	si	no	En parte
¿Se ha utilizado los instrumentos de evaluación propuestos en la unidad para comprobar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos?	si	no	En parte
¿Se han utilizado los recursos didácticos y los materiales curriculares propuestos en el desarrollo de la unidad?	si	no	En parte
¿Se han desarrollado los distintos tipos de actividades?	si	no	En parte
¿Se han realizado las actividades propuestas?	si	no	En parte
¿Se han llevado a cabo actividades distintas a las inicialmente propuestas en la unidad didáctica?	si	no	En parte
Los resultados obtenidos del empleo de los materiales y recursos utilizados se consideran:	Muy satisfactorios	Nada aceptables	aceptables
¿Se han utilizado los instrumentos de evaluación previstos en la unidad para comprobar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos?	si	no	En parte
¿Se han utilizado las estrategias y los instrumentos previstos para la evaluación?	si	no	En parte
¿Se ha coordinado con los otros profesores/as del curso?	si	no	En parte

Según los resultados generales obtenidos por los alumnos/as, tras el proceso de evaluación programado en la unidad didáctica y de acuerdo con los criterios de evaluación marcados.

¿Se considera necesario replantearse cambios en la metodología empleada?	
Si	No
Cuáles.	

Si la respuesta anterior es afirmativa, el replanteamiento debe afectar fundamentalmente a					
Objetivos	Contenidos.	Actividades	Organización y recursos	Estilo de enseñanza.	Criterios de evaluación

Con referencia a mi estilo de enseñanza, a la vista de los resultados considero que el mismo:	SI	NO
Favorece la participación del alumnado.		
Es fundamentalmente expositivo.		
Favorece el proceso de reflexión del alumno/a		
Se basa fundamentalmente, en lograr que el alumno/a escuche.		
Se basa fundamentalmente, en lograr que el alumno/a actúe		
Da lugar a que se desarrollen las actividades de una forma única durante la clase.		
Implica que puedan desarrollarse las actividades utilizando diversas formas de actuación.		

¿Considero un replanteamiento en alguno de los aspectos reseñados en el cuadro anterior:

.....

.....

.....

.....