

ggggg

MODULO PROFESIONAL: Apoyo Domiciliario

CODIGO: 0215

NORMATIVA: Real Decreto 1593/2011, de 4 de Noviembre

DURACIÓN: 224 horas

UNIDADES DE COMPETENCIA:

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

COMPETENCIAS PROFESIONALES QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO:

- 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 su familia, y teniendo en cuenta las directrices establecidas en el plan de atención individualizada.
- 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.
- 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.
- n) Asesorar a la persona en situación de dependencia, los familiares y cuidadores no formales, proporcionándoles pautas de actuación en el equipo y la atención asistencial y psicosocial y adecuando la documentación 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, cumpliendo los registros oportunos, manejando las aplicaciones informáticas del servicio y comunicando las incidencias detectadas.
- 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 efectivamente, 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.

OBJETIVOS GENERALES A LOS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO PROFESIONAL:

- 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.
- 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.
- f) Analizar procedimientos de administración y control de gastos, relacionándolos con los recursos y necesidades 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.
- 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.
- 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.
- u) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
- v) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presenten 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 daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
- 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.

El proceso de enseñanza aprendizaje que permite alcanzar los objetivos señalados para este módulo profesional versará sobre:

- Actividades de evaluación inicial, introducción y descubrimiento.

- Actividades de adiestramiento, desarrollo, análisis o estudio de casos, destinadas a desarrollar habilidades y destrezas más complejas.
- Actividades de aplicación, generalización, resumen y culminación, destinadas a aplicar, medir, evaluar o situar lo aprendido en una estructura más amplia y a adquirir capacidades que sean transferibles a otras situaciones lo más próximas a las reales.
- Utilización de las tecnologías de la información y la comunicación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- RA1:** Organiza el plan de trabajo en el domicilio de las personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.
- RA2:** Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia
- RA3:** Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos
- RA4:** Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.
- RA5:** Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.
- RA6:** Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionando con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.
- RA7:** Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecidos

**RELACIÓN ENTRE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO Y
LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO:**

| OBJETIVOS GENERALES | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | | | | | |
|------------------------|---------------------------|------|------|------|-----|-----|-----|
| | RA 1 | RA 2 | RA 3 | RA 4 | RA5 | RA6 | RA7 |
| OBJETIVO A | X | X | X | X | X | X | X |
| OBJETIVO B | X | X | X | X | X | X | X |
| OBJETIVO D | X | | X | | X | X | X |
| OBJETIVO F | X | X | X | | | | X |
| OBJETIVO G | X | | | X | | | X |
| OBJETIVO J | X | | X | X | | X | X |
| OBJETIVO P | X | | | | X | X | X |
| OBJETIVO Q | X | X | X | X | | X | X |
| OBJETIVO R | X | X | X | X | | X | X |
| OBJETIVO U | X | X | X | X | X | X | X |
| OBJETIVO V | X | X | X | X | X | X | X |
| OBJETIVO W | X | | X | X | X | X | X |
| OBJETIVO X | | | X | X | | X | X |
| OBJETIVO Z | | X | X | X | X | X | |

**CORRESPONDENCIA DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL
MÓDULO CON LOS CONTENIDOS:**

Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia:

- Conceptualización y objetivos del servicio de ayuda a domicilio
- Elementos del plan de trabajo
- Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio
- Valoración de la organización del trabajo doméstico
- Prevención de riesgos y accidentes en el hogar.

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

- Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia.
- Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria.
- Elaboración de un dossier de partidas de gasto ordinario y extraordinario de una unidad convivencial.
- Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.

Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia:

- 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.

Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:

- Tareas de limpieza.
- Selección de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado.
- Interpretación del etiquetado de productos (limpieza, lavado, textil..)
- 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.

Selección de los alimentos del menú:

- Los alimentos, alimentación y nutrición.
- Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos
- Interpretación del etiquetado nutricional
- Identificación de los menús en función de las necesidades personales.
- Valoración de la dieta saludable.

Aplicación de técnicas básicas de cocina:

- Uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina.
- Principios básicos en la manipulación de los alimentos.
- Elaboraciones elementales de cocina.
- Conservación, procesado e higiene de los alimentos.
- Justificación de la prevención y seguridad en la manipulación de los alimentos.

Seguimiento del plan de trabajo:

- Cumplimentación de hojas de seguimiento
- Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.

| | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 | RA5 | RA6 | RA7 |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| C1 | X | | | | | | |
| C2 | | X | | | | | |
| C3 | | | X | | | | |
| C4 | | | | X | | | |
| C5 | | | | | X | | |
| C6 | | | | | | X | |
| C7 | | | | | | | X |

CORRESPONDENCIA ENTRE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO Y LAS REALIZACIONES PROFESIONALES ASOCIADAS A LA UNIDAD DE COMPETENCIA (UC0251_2):

| | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 | RA5 | RA6 | RA6 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| RP1 | X | X | X | | | | X |
| RP2 | | X | X | | X | | |
| RP3 | | | | | X | X | |
| RP4 | | | | X | | | |
| RP5 | | | X | | | | |
| RP6 | X | X | | | | | X |

RP1: Elaborar el plan de actuación en la unidad de convivencia, adaptando, si existe, el programa de intervención diseñado por el equipo de las necesidades y demandas del caso asignado.

RP2: Realizar el aprovisionamiento, control de existencias, almacenamiento y control de existencias de acuerdo con las recomendaciones dietéticas establecidas.

RP3: Manipular y elaborar los alimentos de acuerdo con las necesidades nutricionales existentes en la unidad convivencial, cumpliendo la normativa de higiene alimentaria vigente y observando en su caso las prescripciones médicas acerca de las dietas especiales.

RP4: Desarrollar actividades de mantenimiento del hogar necesarias para garantizar y conservar sus adecuadas condiciones de habitabilidad, higiene y orden.

RP5: Organizar el espacio de la residencia habitual, aplicando las ayudas técnicas prescritas, optimizando sus condiciones de accesibilidad y movilidad y previniendo riesgos potenciales de accidentes en el mismo.

RP6: Colaborar con la gestión doméstica detectando demandas y necesidades para la derivación a los profesionales y servicios competentes.

UNIDADES DIDÁCTICAS Y TEMPORALIZACIÓN:

Se establecen las siguientes Unidades Didácticas:

| RA | U.D. | TITULO | DURACIÓN | CUATRIMESTRE |
|------------|-------------|---|-----------|--------------|
| RA1 RA7 | 1 | El Servicio de Ayuda a Domicilio. El plan de trabajo. | 6 semanas | 1 |
| RA2 | 2 | Administración de una economía doméstica. | 5 semanas | 1 |
| RA3 | 3 | La compra y el almacenamiento de productos del hogar | 5 semanas | 1 |
| RA4 | 4 y 5 | Limpieza y mantenimiento del hogar. Lavado y mantenimiento de la ropa. | 6 semanas | 2 |
| RA5 | 6 | Alimentación y nutrición familiar | 4 semanas | 2 |
| RA6 | 7 | Técnicas básicas de cocina | 5 semanas | 2 |

NOTA: Al alumno/a se le recomiendan varias semanas para trabajar con cada unidad, dentro de cada período de evaluación. La distribución temporal durante ese tiempo es completamente libre y cada alumno/a deberá adaptarse a sus circunstancias personales y laborales. Podrá realizar cuantas consultas considere necesarias (tutorías individuales).

METODOLOGÍA

Existen dos tipos de tutorías: las telemáticas colectivas, de 3 periodos lectivos a la semana, en las que se impartirá docencia al grupo a través del aula virtual, y que tienen carácter voluntario y **las individuales**, en las que se recibirá atención individualizada por parte del profesorado con el objetivo de orientar desde las dudas, consultas y reflexiones que el alumnado plantee, y que tendrán la duración de un periodo lectivo a la semana.

El alumnado trabajará con los materiales que el profesorado pone a su

disposición en la plataforma educativa. Realizarán las consultas que consideren necesarias en la forma prevista para estos casos, fundamentalmente a través de las tutorías individuales.

TUTORÍAS TELEMÁTICAS COLECTIVAS

| ACTIVIDAD | UNIDAD DIDÁCTICA |
|--|-------------------------|
| Servicio de Ayuda a Domicilio. Plan de trabajo | UD 1 |
| Administración economía doméstica | UD 2 |
| La compra | UD 3 |
| Limpieza del hogar | UD 4 |
| Lavado de ropa | UD 5 |
| Alimentación y nutrición | UD 6 |
| Técnicas de cocina | UD 7 |

TUTORÍAS INDIVIDUALES:

La vía de comunicación para estas tutorías será la telefónica y la telemática, a través del correo electrónico o de las aulas virtuales. Se asignará una hora a la semana para ellas.

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

Seguidamente se muestra cómo se organizan en unidades didácticas los distintos resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos.

UD 1. EL SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO Y LA ORGANIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL

PLAN DE TRABAJO EN LA UNIDAD DE CONVIVENCIA:

Resultados de aprendizaje:

RA1: Organiza el plan de trabajo en el domicilio de las personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.

RA7: Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecidos

Criterios de evaluación (mínimos en negrita):

- a) **Se han identificado las características del plan de trabajo y se ha adaptado a las circunstancias de la persona dependiente.**
- b) **Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio.**
- c) **Se han secuenciado las tareas domésticas diarias que se han de realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones en él realizadas, si hubiese sido preciso.**
- d) **Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.**
- e) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.
- f) **Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.**
- g) Se ha ajustado la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.
- h) **Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.**
- i) **Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.**
- j) **Se han registrado los datos en el soporte establecido.**
- k) **Se ha interpretado correctamente la información recogida.**
- l) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.
- ll) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.

Contenidos:

| | |
|------------------------------|---|
| <p>CONCEPTOS</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los diferentes servicios de atención domiciliaria. - Necesidades y demandas de las personas dependientes en su domicilio. - La elaboración de un plan de trabajo. - Tipos de tareas domiciliarias de atención en el domicilio. - Organización del trabajo doméstico y su valoración - Diferentes formas de obtención de información. - Las tecnologías para el registro y comunicación de la información. - La importancia de la evaluación como un proceso de mejora continuo. |
| <p>PROCEDIMIENTOS</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de los servicios de atención domiciliaria existentes. - Adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona usuaria. - Registro y secuenciación de las tareas a realizar en el domicilio. - Diferenciación de los tipos de planes de atención a la p- Identificación de las diferentes fuentes de obtención de información y las técnicas de seguimiento. - Análisis de los distintos recursos existentes. - Detección de posibles situaciones de riesgo, diferenciando cuando es necesaria la colaboración con otros profesionales. - Registro e interpretación de la información en los soportes estudiados ersona en situación de dependencia. |
| <p>ACTITUDES</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Muestra interés por los contenidos trabajados en la unidad. - Participa activamente en las tareas realizadas en el aula. - Respeta a los colectivos con los que va a trabajar en su futuro profesional, sin hacer distinciones por razón de género. - Respeta las manifestaciones y opiniones ajenas. - Valora la importancia de registrar los datos correctamente. - Es consciente de la importancia de su papel en la atención a los usuarios para detectar cualquier incidencia y comunicarla según el protocolo establecido. - Valora la importancia de la evaluación como mejora de la calidad del servicio. |

UD 2. ADMINISTRACIÓN DE UNA ECONOMÍA DOMÉSTICA:

Resultados de aprendizaje:

RA2: 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 convivencial.**
- 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 convivencial.**
- 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 han equilibrado ingresos y gastos.**

Contenidos:

| | |
|-----------------------|---|
| CONCEPTOS | <ul style="list-style-type: none"> - Gastos de la unidad convivencial. - La documentación domiciliaria a tener en cuenta en la economía doméstica. - El presupuesto familiar. |
| PROCEDIMIENTOS | <ul style="list-style-type: none"> - Planificación de la economía de una unidad convivencial. - Análisis e interpretación de la diferente documentación domiciliaria. - Elaboración del presupuesto de la unidad convivencial. |
| ACTITUDES | <ul style="list-style-type: none"> - Valora la importancia de la realización de las tareas en los domicilios de los usuarios. - Muestra interés por los contenidos trabajados en la unidad. - Participa activamente en las diferentes tareas realizadas en el aula. - Respeta las manifestaciones y opiniones ajenas. - Valora la importancia de elaborar un presupuesto familiar. |

UD 3. LA COMPRA Y EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DEL HOGAR

Resultados de aprendizaje:

RA3: 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 y seleccionado productos.**
- b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.
- c) **Se ha elaborado 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.**

Contenidos

| | |
|-----------------------|--|
| CONCEPTOS | <ul style="list-style-type: none"> - Diferentes tipos de compras así como los establecimientos existentes. - La documentación publicitaria. - La lista de la compra. - Proceso de la compra así como el estudio de los datos más importantes del producto. |
| PROCEDIMIENTOS | <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de diferentes listas de la compra de una manera adecuada. - Organización de los productos en sus correspondientes lugares atendiendo a las condiciones de seguridad e higiene. - Análisis de la publicidad. |
| ACTITUDES | <ul style="list-style-type: none"> - Valora la importancia de la realización de las tareas en los domicilios de los usuarios. - Muestra interés por los contenidos trabajados en la unidad. - Respeta a los colectivos con los que va a trabajar en su futuro profesional, sin hacer distinciones por razón de género. - Respeta las manifestaciones y opiniones ajenas. - Valora el consumo responsable. |

UD 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HOGAR:

Resultados de aprendizaje:

RA4: Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios 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.
- 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 han de utilizarse, 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.
- 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.

Contenidos:

| | |
|-----------------------|--|
| CONCEPTOS | <ul style="list-style-type: none"> - Las tareas domésticas. - El equipo básico de limpieza. - Electrodomésticos destinados a la limpieza del hogar. - Las diferentes técnicas de limpieza y conservación del mobiliario. - La seguridad y las precauciones a tener en cuenta en el trabajo diario. - El reciclaje. |
| PROCEDIMIENTOS | <ul style="list-style-type: none"> - Organización de las tareas de limpieza para la unidad convivencial. - Manejo de los electrodomésticos destinados a la limpieza. - Aplicación de las técnicas de limpieza. - Eliminación y reciclado adecuado de los diferentes residuos. |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Valora la importancia de la realización de las tareas en los domicilios de los usuarios. |

| | |
|------------------|--|
| ACTITUDES | <ul style="list-style-type: none">- Muestra interés por los contenidos trabajados en la unidad.- Participa activamente en las diferentes tareas realizadas en el aula.- Respeta a los colectivos con los que va a trabajar en su futuro profesional.- Respeta las manifestaciones y opiniones ajenas.- Es consciente de la importancia del conocimiento de las técnicas de limpieza. |
|------------------|--|

UD 5. LAVADO Y MANTENIMIENTO DE LA ROPA:

Resultados de aprendizaje:

RA4: Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.

Criterios de evaluación:

- b) Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora.
- b) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.
- d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que han de utilizarse, 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:

| | |
|-----------------------|--|
| CONCEPTOS | <ul style="list-style-type: none"> - El cuidado de la ropa. - El lavado de la ropa. - El secado de la ropa. - El planchado. - El cuidado de la ropa. - Reparación de la ropa. - Colocación y organización de armarios. |
| PROCEDIMIENTOS | <ul style="list-style-type: none"> - Organización de las tareas de lavado de ropa para la unidad convivencial. - Manejo de los electrodomésticos destinados al lavado y planchado. - Aplicación de las técnicas de lavado, plancha y reparación de la ropa. - Separación adecuada de las prendas dependiendo de la composición, colores y grado de suciedad. - Eliminación y reciclado adecuado de los diferentes residuos. |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Valora la importancia de la realización de las tareas en los domicilios de los usuarios. |

| | |
|------------------|---|
| ACTITUDES | <ul style="list-style-type: none">- Muestra interés por los contenidos trabajados en la unidad.- Participa activamente en las diferentes tareas realizadas en el aula.- Respeta a los colectivos con los que va a trabajar.- Respeta las manifestaciones y opiniones ajenas.- Es consciente de la importancia del conocimiento de las técnicas de limpieza. |
|------------------|---|

UD 6. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FAMILIAR:

Resultados de aprendizaje:

RA5: 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.

Contenidos:

| | |
|-----------------------|--|
| CONCEPTOS | <ul style="list-style-type: none"> - La nutrición y la alimentación. - Diferentes tipos de alimentos. - El etiquetado de los productos alimenticios. - Dietas adecuadas a las necesidades personales. - Características de una dieta saludable. |
| PROCEDIMIENTOS | <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de los distintos conceptos relacionados con la nutrición y la alimentación. - Clasificación de los alimentos según sus características. - Selección de los menús en función de las necesidades personales. - Interpretación del etiquetado de los alimentos. |
| ACTITUDES | <ul style="list-style-type: none"> - Valora la importancia de una dieta saludable - Muestra interés por los diferentes contenidos tratados en el tema. - Es responsable ante la utilización de los diferentes utensilios de cocina. |

UD 7. TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA:

Resultados de aprendizaje:

RA6: Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionando 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 a la cocina familiar indicando en cada caso: fases de aplicación, procedimientos, tiempos, menaje.
- c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos que se deben utilizar 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, 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.

Contenidos:

| | |
|-----------------------|--|
| CONCEPTOS | <ul style="list-style-type: none"> - El equipamiento básico de la cocina: menaje, utensilios y electrodomésticos. - La manipulación de los alimentos: prevención y seguridad. - Diferentes técnicas culinarias. - Accidentes frecuentes en la cocina. |
| PROCEDIMIENTOS | <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciación de los utensilios y menaje de cocina. - Aplicación de las medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos. - Identificación y realización de los procesos previos al cocinado. - Aplicación de las técnicas culinarias básicas. - Recopilación y elaboración de recetas adaptadas a las necesidades de los usuarios. |

| | |
|------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Reconoce la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene en la preparación y elaboración de alimentos. |
| ACTITUDES | <ul style="list-style-type: none">- Valora la importancia de la presentación de los alimentos.- Muestra interés por los diferentes contenidos tratados en el tema.- Tiene una actitud favorable al trabajo en equipo.- Participa positivamente en las diferentes actividades realizadas en el aula.- Respeto las manifestaciones y opiniones ajenas.- Es responsable a la hora de elaborar las diferentes recetas de cocina. |

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

El sistema de evaluación del módulo es un proceso de evaluación continua.

En la evaluación será tomada en cuenta la información recogida por el profesorado a lo largo del proceso de aprendizaje conforme a los siguientes instrumentos de evaluación:

- a) Actividades y tareas a realizar por el alumnado a través de la plataforma telemática de aprendizaje. El peso de estas actividades en la calificación final ordinaria será del 40% del total de la misma.
- b) La prueba presencial intermedia (febrero), voluntaria.
- c) La prueba presencial final ordinaria (junio).

Para el alumnado que haya superado en la evaluación parcial o en la evaluación final ordinaria, alguno o algunos de los resultados de aprendizaje del módulo profesional, estos se considerarán superados para la totalidad del curso escolar.

PRUEBAS PRESENCIALES

Las pruebas presenciales permitirán evidenciar que se han alcanzado los resultados de aprendizaje del módulo profesional.

Se realizarán las siguientes pruebas presenciales:

- a) Prueba presencial final ordinaria (junio): se celebrará antes de la sesión de evaluación final ordinaria y tendrá las siguientes características:
 - Evaluará los resultados de aprendizaje no superados por el alumnado hasta el momento de realización de la prueba.
 - Para estar en disposición de obtener evaluación positiva en la evaluación final ordinaria conforme al proceso de evaluación continua, el alumnado deberá obtener una calificación igual o superior al 40% del total en esta prueba.
 - El peso de esta prueba en la calificación final ordinaria será del 60% del total de la misma.
 - El alumnado para el que haya concurrido la imposibilidad de aplicar los procedimientos e instrumentos de evaluación continua será informado de esta circunstancia y deberá obtener una calificación igual o superior al 50% del total en esta prueba para obtener evaluación positiva en la evaluación final ordinaria.
- b) Prueba presencial final extraordinaria (junio): se celebrará antes de la sesión de evaluación final extraordinaria y tendrá las siguientes características:

- Estará destinada al alumnado que no haya obtenido evaluación positiva en la evaluación final ordinaria o haya renunciado a la misma.
 - El profesorado diseñará un programa de recuperación individualizado que se pondrá en práctica desde la finalización de la prueba ordinaria de junio hasta el momento en el que tenga lugar la prueba extraordinaria de finales del mismo mes, que incluirá la docencia directa.
 - Para estar en disposición de obtener evaluación positiva en la evaluación final extraordinaria, el alumnado deberá obtener una calificación igual o superior al 50% del total en esta prueba.
 - Evaluará los resultados de aprendizaje no superados por el alumnado hasta el momento de realización de la prueba.
 - La referencia evaluadora de la prueba serán los criterios de evaluación mínimos del módulo profesional.
- c) Prueba presencial intermedia (febrero): se celebrará antes de la sesión de evaluación parcial y tendrá carácter voluntario para el alumnado.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

En función de las características específicas y particulares del alumnado matriculado en cada módulo profesional, el equipo educativo del ciclo formativo tomará las medidas que considere necesarias para facilitar el desarrollo normal de las tutorías en los casos en que resulte necesario.

Se tomarán todas las medidas y se harán todas las modificaciones que resulten oportunas para mantener el derecho de los/as alumnos/as a recibir una formación adecuada y adaptada a su situación, teniendo en cuenta las especiales características de la formación a distancia, las adecuaciones se centrarán fundamentalmente en permitir el desarrollo normal de las jornadas destinadas a tutorías colectivas.

CONTENIDOS TRANSVERSALES

De acuerdo con la legislación vigente, la formación profesional en el sistema educativo tiene como objetivos, además de los referidos a la competencia en el área específica, otros más amplios, que van dirigidos a una formación integral de la persona y que se deben tener presentes en cada momento. De todos ellos, consideramos prioritarios en nuestro ámbito:

1. La prevención de conflictos y la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social.

2. Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
3. Evitar todo tipo de discriminación y desarrollar actitudes críticas ante este tipo de conductas.
4. Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
5. Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
6. Uso de las nuevas tecnologías a través de la plataforma Teams y de las actividades programadas que implican su uso.

MANUAL DE REFERENCIA:

APOYO DOMICILIARIO, Editorial Altamar