

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 esta.
- 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.

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:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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 | RA7 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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. | TÍTULO | DURACIÓN | TRIMESTRE |
|-------------|------|---|----------|-----------|
| | 0 | Unidad Didáctica nº 0 | 2 horas | 1 |
| RA1 RA 7 | 1 | El Servicio de Ayuda a Domicilio. El plan de trabajo. | 37 horas | |
| RA2 | 2 | La administración de una economía doméstica | 37 horas | |
| RA3 | 3 | La compra y el almacenamiento de productos del hogar | 35 horas | 2 |
| RA4 | 4 | El mantenimiento y la limpieza del domicilio. | 25 horas | |
| RA4 | 5 | El lavado y el mantenimiento de la ropa. | 24 horas | |
| RA4 | 6 | Alimentación y nutrición familiar. | 28 horas | 3 |

| | | | | |
|-----|---|--|----------|--|
| RA2 | 7 | Aplicación de técnicas básicas de cocina | 35 horas | |
|-----|---|--|----------|--|

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS Y TEMPORALIZACIÓN.

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

UD 0: Unidad Didáctica nº 0

Duración: 2 horas

Resultados de aprendizaje:

Criterios de evaluación:

1. Se ha conocido la planificación global del módulo profesional.
2. Se han comprendido los métodos que serán aplicados por el/la profesor/a a lo largo del proceso formativo.
3. Se han comprendido los sistemas que se seguirán para evaluar y calificar al alumnado.
4. Se han identificado los conocimientos previos del alumnado en relación con los que deben alcanzarse en el módulo.

CONTENIDOS:

| | |
|----------------|--|
| CONCEPTOS | <ul style="list-style-type: none"> - Objetivos del ciclo que se alcanzan con el módulo. - Objetivos del módulo. - Bloques de contenidos y secuenciación de UD. - Instrumentos de evaluación y criterios de calificación. - Conocimientos previos. |
| PROCEDIMIENTOS | <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de las relaciones del módulo con las cualificaciones de referencia. |
| ACTITUDES | <ul style="list-style-type: none"> - Actitudes de respecto con compañeros y profesorado, respetando opiniones diferentes. |

Actividades de enseñanza-aprendizaje:

| ACTIVIDAD | OBJETIVO DE APRENDIZAJE | METODOLOGÍA | RECURSOS | PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN |
|--|-------------------------|---|----------|-----------------------------|
| A1: Presentación del alumnado del grupo y profesora | 1 | Se realiza la presentación personal de alumnos/as y profesora | Aula | No evaluable |

| | | | | |
|--|-------|---|---------------------------------------|--------------|
| A2: Presentación de los elementos que componen la programación | 2 y 3 | Exposición de los elementos que constituyen la programación del módulo (bloques de contenido, distribución de UD, criterios de calificación,) | Cañón visual y programación didáctica | No evaluable |
| A3: Identificar los conocimientos previos del alumnado | 4 | Cuestionario | Aula | No evaluable |

UD 1. EL SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO. EL PLAN DE TRABAJO.**Duración:** 37 horas**Resultados de aprendizaje:**

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

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

Criterios de evaluación (mínimos en negrita):

1. **Se han identificado las características del plan de trabajo y adaptarlo a las circunstancias de la persona dependiente.**
2. **Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio.**
3. **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.**
4. **Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.**
5. Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.
6. **Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.**
7. Se ha ajustado la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.
8. **Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.**
9. **Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.**
10. **Se han registrado los datos en el soporte establecido.**
11. **Se ha interpretado correctamente la información recogida.**

12. Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.
13. Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.

Contenidos:

| | |
|-----------------------|--|
| CONCEPTOS | <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 la comunicación de la información. - La importancia de la evaluación como un proceso de mejora continuo. - |
| PROCEDIMIENTOS | <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 persona en situación de dependencia. - Identificación de las diferentes fuentes de obtención de la información y las técnicas de seguimiento. - Análisis de los distintos recursos existentes. - Detección de posibles situaciones de riesgo, diferenciando cuando es necesaria la colaboración de otros profesionales. - Registro e interpretación de la información en los diferentes soportes estudiados. |
| ACTITUDES | <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. - 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 y las usuarias para detectar cualquier incidencia y comunicarla según el protocolo establecido. - Valora la importancia de la evaluación como mejora de la calidad del servicio. |

Actividades de enseñanza-aprendizaje

| ACTIVIDAD | OBJETIVO DE APRENDIZAJE | METODOLOGÍA | RECURSOS | PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN |
|-----------|-------------------------|-------------|----------|-----------------------------|
|-----------|-------------------------|-------------|----------|-----------------------------|

| | | | | |
|---|-------------|--|--|---|
| A0: Exposición de los contenidos teóricos | Todos | Expositiva, demostrativa e interrogativa | Aula, ordenador, proyector, pizarra | Prueba objetiva |
| A1: Elaboración de un plan de trabajo | 1 y 6 | Individualmente elaboran un plan de trabajo | Apuntes del tema 1 | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A2: Descripción de tareas en el hogar | 2, 3, 4 y 5 | Visualización de vídeos, reflexión individual y grupal acerca de la profesión. | Videos y películas acerca de las tareas del SAD. | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A3: Planificación semanal | 7 | En grupos de 3 realizan una planificación semanal | Apuntes del tema 1 | Trabajo en el aula y observación sistemática. |
| A4: Detectar situaciones de riesgo | 1 y 2 | En parejas practican con la técnica de role-playing la entrevista | Apuntes del tema | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A5: Ficha de seguimiento | 3, 4 y 6 | Individualmente interpretan fichas de seguimiento de usuarios del SAD | Fichas de seguimiento Apuntes del tema | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A6: Preguntas cortas | Todos | Responder preguntas cortas sobre el contenido de la UD 1 | Contenido de la UD 1 | Trabajo individual y observación sistemática. |

UD 2. LA ADMINISTRACIÓN DE UNA ECONOMÍA DOMÉSTICA:**Duración: 37 horas****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:**

1. Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad convivencial.
2. Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria

3. Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.
4. Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad convivencial.
5. Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.
6. Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.
7. Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia
8. 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. |

Actividades de enseñanza-aprendizaje

| ACTIVIDAD | OBJETIVO DE APRENDIZAJE | METODOLOGÍA | RECURSOS | PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN |
|---|-------------------------|---|-------------------------------------|--|
| A0: Exposición de contenidos teóricos | Todos | Expositiva, demostrativa e interrogativa (explicadas al final de la programación) | Aula, ordenador, proyector, pizarra | Prueba objetiva |
| A1: Elaboración de presupuestos familiares | 6, 7 y 8 | Dados los datos económicos de distintas unidades de convivencia, se deberán elaborar y ajustar los presupuestos | Apuntes del tema | Trabajo individual y grupal observación sistemática en el aula |

| | | | | |
|-----------------------------------|-------------|---|--|---|
| A2: Documentación domiciliaria | 1 y 2 | En parejas interpretan la documentación domiciliaria | <ul style="list-style-type: none"> - Factura de gas - Factura de luz - Factura de teléfono - Factura de agua | Trabajo en el aula y observación sistemática |
| A3: Ingresos y gastos | 5, 6, 7 y 8 | En parejas simulan por qué consumir productos no básicos aumenta el gasto | Apuntes del tema | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A4: Preguntas cortas | Todos | Responder preguntas cortas sobre el contenido dado en la UD | Contenido de la UD | Trabajo individual y observación sistemática en el aula |

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

Duración: 35 horas

Resultados de aprendizaje:

RA3: Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.

Criterios de evaluación:

1. Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.
2. Se han valorado las tecnologías como fuente de información.
3. Se ha determinado la lista de la compra.
4. Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos.
5. Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.
6. Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.
7. 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. - Respeta las manifestaciones y opiniones ajenas. - Valora el consumo responsable. |

Actividades de enseñanza-aprendizaje

| ACTIVIDAD | OBJETIVO DE APRENDIZAJE | METODOLOGÍA | RECURSOS | PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN |
|---|-------------------------|---|-------------------------------------|---|
| A0: Exposición de los contenidos teóricos | Todos | Expositiva, demostrativa e interrogativa | Aula, ordenador, proyector, pizarra | Prueba objetiva |
| A1: Elaborar la lista de la compra | 1, 2, y 3 | En grupos de 4 realizan la lista de la compra a partir del menú seleccionado | Menú seleccionado TICS | Trabajo grupal y observación sistemática en el aula |
| A2: Análisis de características de diferentes tiendas a través de vídeos... | 5, 6 y 7 | En parejas observan los tipos de productos que ofrecen y las características de las tiendas. Trabajo escrito y exposición | Tiendas y vídeos | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A3: Almacenamiento de productos en el hogar | 7 | A partir de supuestos prácticos, se determina cómo se almacenan los productos de la compra | Apuntes de clase | Trabajo en la aula y observación sistemática |
| A4: Análisis de la publicidad | 4 | Individualmente analizan las características de los alimentos | Folletos de alimentos | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A4: Preguntas cortas | Todos | Responder preguntas cortas | Contenido de la UD | Trabajo individual y observación |

| | | | | |
|--|--|----------------------------------|--|------------------------|
| | | sobre el contenido dado en la UD | | sistemática en el aula |
|--|--|----------------------------------|--|------------------------|

UD 4. EL MANTENIMIENTO Y LA LIMPIEZA DEL DOMICILIO:

Duración: 35 horas

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 :

1. Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.
2. Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora.
3. Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.
4. 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.
5. Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.
6. 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. |
| 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. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - 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 cociente de la importancia del conocimiento de las técnicas de limpieza. |
|--|---|

Actividades de enseñanza-aprendizaje

| ACTIVIDAD | OBJETIVO DE APRENDIZAJE | METODOLOGÍA | RECURSOS | PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN |
|---|-------------------------|--|---|--|
| A0: Exposición de contenidos teóricos | Todos | Expositiva, demostrativa e interrogativa | Aula, ordenador, proyector, pizarra | Prueba objetiva |
| A1: Etiquetado de productos de limpieza | 4 | En grupos de 4 analizan los riesgos de los productos de limpieza | Etiquetas de productos y apuntes | Trabajo en grupo y observación sistemática en el aula |
| A2: Ordenar productos de limpieza | 4 | El grupo-clase se dirige al aula-taller y ordenan los productos de limpieza teniendo en cuenta los criterios de colocación. | Aula-taller Productos de limpieza | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A3: Limpiar diferentes superficies | 1, 3, 4 y 6 | En pequeños grupos se realiza la limpieza del aula-taller. Individualmente se graba la limpieza de una o varias estancias del domicilio propio y se expone en clase. | Aula-taller Aparato que pueda grabar imágenes (teléfono móvil, videocámara...) | Trabajo en el aula, grabación en el domicilio y observación sistemática en el aula |
| A6: Preguntas cortas | Todos | Responder preguntas cortas sobre el contenido dado en la UD | Contenido de la UD | Trabajo individual y observación sistemática en el aula |

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:

1. Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora.
2. 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.
3. Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.
4. 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.
5. 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.
6. 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. - 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. - Maneja 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. |

| | |
|------------------|---|
| ACTITUDES | <ul style="list-style-type: none">- Valora la importancia de la realización de las tareas en los domicilios de las personas usuarias.- Muestra interés por los contenidos trabajados en la unidad.- Participa activamente en las diferentes tareas realizadas en el aula.- Respeta 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. |
|------------------|---|

Actividades de enseñanza-aprendizaje

| ACTIVIDAD | OBJETIVO DE APRENDIZAJE | METODOLOGÍA | RECURSOS | PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN |
|---------------------------------------|-------------------------|--|--|---|
| A1: Exposición de contenidos teóricos | Todos | Expositiva, demostrativa e interrogativa | Aula, ordenador, proyector, pizarra | Prueba objetiva |
| A2: Etiquetado de prendas | 6 | En parejas analizan las etiquetas de prendas de vestir | Prendas de vestir | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A 3: "Planchamos" | 1,3,5 | De manera individual planchan una camisa y otras prendas de vestir | Tabla de planchar. Plancha Prendas de vestir | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A 4: "Ponemos una lavadora" | 1,2,3,4,5 | En parejas ponen una lavadora | Lavadora. Detergente Suavizante Prendas de vestir | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A6 : "Cosemos" | 1, 6,5 | Individualmente, cosen un dobladillo, botón, corchete y automático | Costurero completo. Tela. | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A6: Preguntas cortas | Todos | Responder preguntas cortas sobre el contenido dado en la UD | Contenido de la UD | Trabajo individual y observación sistemática en el aula |

UD 6. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FAMILIAR:**Duración:** 28 horas**Resultados de aprendizaje:**

RA5: Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.

Criterios de evaluación:

1. Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.
2. Se han clasificado los alimentos en función de sus características.

3. Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.
4. Se han identificado las raciones y medidas caseras.
5. Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.
6. Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.
7. 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. |

Actividades de Enseñanza-Aprendizaje

| ACTIVIDAD | OBJETIVO DE APRENDIZAJE | METODOLOGÍA | RECURSOS | PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN |
|--|-------------------------|---|-------------------------------------|---|
| A0: Exposición de los contenidos teóricos | Todos | Expositiva, demostrativa e interrogativa (explicadas al final de la programación) | Aula, ordenador, proyector, pizarra | Prueba objetiva |
| A1: El etiquetado | 5 | En grupos de 4 analizan y comparan dos envases/etiquetas de alimentos diferentes | Envases de alimentos | Trabajo grupal y observación sistemática en el aula |
| A2: Menús según necesidades | 6 y 7 | En grupos de 4 desarrollan un menú de los diferentes tipos de dietas | Apuntes del tema | Trabajo grupal y observación sistemática en el aula |
| A3: Alimentación saludable, pirámide y rueda alimentos | 2 y 3 | Trabajos de investigación individuales y grupales y visionado de documentales | Vídeos, ordenador | Trabajo en el aula y observación sistemática en el aula |
| A4: Preguntas cortas | Todos | Responder preguntas cortas sobre el contenido dado en la UD | Contenido de la UD | Trabajo individual y observación sistemática en el aula |

UD 7. APLICACIÓN DE TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA:**Duración:** 35 horas**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:

1. Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.
2. Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación a la cocina familiar indicando en cada caso: fases de aplicación, procedimientos, tiempos, menaje.
3. 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.

4. Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.
5. Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la pre-elaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar, lavar.
6. 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.
7. Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad, e higiene, establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.
8. 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. |
| ACTITUDES | <ul style="list-style-type: none"> - Reconoce la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene en la preparación y elaboración de alimentos. - 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. - Respeta las manifestaciones y opiniones ajenas. - Es responsable a la hora de elaborar las diferentes recetas de cocina. |

Actividades de enseñanza-aprendizaje

| ACTIVIDAD | OBJETIVO DE APRENDIZAJE | METODOLOGÍA | RECURSOS | PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN |
|---|-------------------------|---|-------------------------------------|---|
| A0: Exposición de los contenidos teóricos | Todos | Expositiva, demostrativa e interrogativa (explicadas al final de la programación) | Aula, ordenador, proyector, pizarra | Prueba objetiva |
| A1: | 1 y 7 | En grupos de 4 inventan una historia sobre un accidente en la | Apuntes del tema | Trabajo grupal y observación sistemática en el aula |

| | | | | |
|---|-------------|---|--|---|
| Accidentes frecuentes en la cocina | | cocina y las posteriores actuaciones que se llevarían a cabo | | |
| A2: Mantenimiento de menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina | 5 | En grupos de 4 analizan un electrodoméstico del taller-cocina | Instrucciones del electrodoméstico elegido | Trabajo grupal y observación sistemática en el aula |
| A3: "Cocinamos" | 2,3,4,6 y 8 | En grupos de 4 cocinan las recetas seleccionadas | Taller-cocina | Trabajo grupal y observación sistemática en el aula |
| A4: Preguntas cortas | Todos | Responder preguntas cortas sobre el contenido dado en la UD | Contenido de la UD | Trabajo individual y observación sistemática en el aula |

METODOLOGIA

Es importante que desde el principio del curso el alumnado tenga una orientación precisa sobre las formas, métodos, medios y evaluación del módulo, precisándose la secuencia y organización de las actividades docentes.

Al inicio del curso escolar el profesorado informará y explicará de forma completa cuales son los objetivos del Módulo, los criterios de calificación y los criterios de evaluación.

Debemos tomar como referente para el desarrollo metodológico los resultados de aprendizaje por su vinculación con los procesos de la prestación de servicios a los que remiten las competencias profesionales, personales y sociales y el entorno profesional del título.

En base a este punto de partida, se plantean como **rasgos generales** de la metodología a seguir:

- **Aprendizaje significativo:** relacionando los conocimientos previos y los nuevos. Contrastando ideas y provocando la reflexión.
- **Funcionalidad de los aprendizajes:** enseñando a "aprender a aprender" y relacionando lo aprendido con lo que acontece fuera del aula, en su futuro profesional.
- **Flexibilidad y uso de metodologías activas de enseñanza-aprendizaje:** el alumnado es protagonista de su propio aprendizaje, en la medida en que él/ella construye sus conocimientos. Por ello se establecerán estrategias adecuadas y relevantes en cada caso, dando especial importancia a las actividades prácticas.
- **Unión de la teoría y la práctica:** que la práctica se fundamente en la teoría, y que la teoría adquiera sentido con la práctica.
- **Cooperación en el aprendizaje:** fomentando el trabajo en equipo, y la asunción de responsabilidades personales en las tareas marcadas. Se entiende que las fuentes de aprendizaje son muchas y variadas; además del profesorado, los y las compañeros/as son un elemento fundamental de aprendizaje a potenciar.

Se utilizarán diversos **métodos de E-A** en la formación de capacidades y habilidades que permitan el desarrollo de un trabajo activo e independiente:

- Exposición por la persona responsable del módulo
- Exposiciones orales del alumnado
- Elaboración conjunta por profesorado y alumnado
- Demostración práctica de las técnicas y procesos básicos.
- Trabajo independiente tutorado del alumnado con bibliografía.
- Trabajos de aplicación.
- Resolución de problemas reales.
- Exposición de temas concretos por parte de expertos

El equipo educativo del ciclo formativo se coordinará para abordar los contenidos de los diferentes módulos y evitar solapamientos o duplicidad de los mismos.

A lo largo de todas las unidades didácticas será fundamental el uso de las nuevas tecnologías. Se creará un equipo de clase en la plataforma Teams, para la gestión de tareas, archivo de materiales de clase, etc., que facilitará la continuidad en el proceso de aprendizaje en caso de que se produzca alguna situación que imposibilite justificadamente al alumnado acudir al aula.

COORDINACIÓN DOCENTE

Siguiendo instrucciones de la Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias, en su artículo 13 nos indica que, tanto para el primer como en el segundo curso de los ciclos formativos, se debe de realizar una sesión de evaluación inicial, antes de la finalización del primer mes lectivo del curso. En dicha sesión se determinan acuerdos sobre el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado. Esta sesión no implica calificación.

Teniendo en cuenta las características del alumnado que es habitual que se observen en este ciclo formativo de grado medio se propone la continuidad de las reuniones de equipo docente como modo de gestionar situaciones que se puedan dar en el proceso de enseñanza aprendizaje del alumnado.

Para poder canalizar los contenidos teórico prácticos de los diferentes módulos y cohesionar bien dicho proceso se mantendrán reuniones de coordinación del profesorado con atribución docente, para evitar el solapamiento de los contenidos.

El canal de comunicación usual entre el equipo docente será el equipo creado al efecto en la plataforma Teams, sin perjuicio de las reuniones presenciales que se juzgue conveniente llevar a cabo en el centro.

TIPO DE ACTIVIDADES

Entendida la educación como un proceso, los planteamientos anteriores se concretan en la propuesta de actividades según la siguiente secuencia:

1. Actividades de iniciación. De cara a realizar la evaluación de la situación de partida del alumnado, generar interés y relacionar con aprendizajes previos: Detección de ideas y conocimientos previos: cuestionarios sencillos, debates, técnicas de dinámica de grupos, comentarios de lecturas (artículos, noticias de prensa,) o documentos audiovisuales.

2. Actividades de desarrollo. Orientadas a la construcción significativa del conocimiento. Fundamentalmente para cada unidad de trabajo se realizarán:

- Actividades de desarrollo de habilidades de tipo cognitivo:
 - Manejo de bibliografía.
 - Investigación.
 - Resolución de problemas partiendo de supuestos prácticos.
 - Elaboración de informes, proyectos, murales...
- Actividades de desarrollo de destrezas:
 - Elaboración y manejo de ficheros, protocolos, guías técnicas, aplicaciones informáticas, etc. (debemos de tener en cuenta que, debido a la situación sanitaria, el manejo de ordenadores en el centro educativo no es posible, luego se tendrán que utilizar otro tipo de materiales).
 - Realización de simulaciones.

3. Actividades de consolidación, ampliación y refuerzo. Propuestas para ofrecer al alumnado la posibilidad de afianzar los contenidos abordados, según sus características y ritmo de aprendizaje. Se propondrán contemplando la perspectiva de **atención a la diversidad**.

- Test y actividades de repaso dirigidas a todo el grupo.
- Actividades ampliación o refuerzo, según las características individuales.

4. Actividades de finalización o acabado. Dirigidas a ajustar el proceso de enseñanza-aprendizaje en función de la información que se vaya obteniendo. Se realizarán al final de cada UD.

- Elaboración de síntesis, esquemas, mapas conceptuales
- Realización de preguntas cortas, informes y/o proyectos.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Servirán para determinar el grado de conocimientos y destrezas alcanzados por el alumnado una vez desarrolladas las correspondientes actividades de enseñanza aprendizaje.

Observación directa y participación en las clases: Permitirá valorar diariamente los contenidos actitudinales: actitud colaboradora, cuidado del material, responsabilidad, respeto por las diferentes opiniones, valorar la importancia del trato respetuoso (compañeros, profesores, futuros clientes...), valorar la importancia de seguir las normas, participación del alumnado en clase, sus intervenciones y explicaciones sobre las actividades y los ejercicios propuestos, teniéndose en cuenta también, su interés y dedicación, etc.

Trabajo individual y en grupo. Engloban:

- Los talleres (cocina, costura, plancha y limpieza) en los que se valorará la capacidad de trabajar en grupo, utilización correcta de los utensilios y electrodomésticos, puesta en práctica de medidas de prevención de accidentes, la ejecución en las tareas, el uso de estrategias alternativas para solucionar un problema, nivel de adquisición de las diferentes técnicas mostradas.
- Diversas actividades: realización de supuestos prácticos, diseño de planes de trabajo domiciliario, juegos de rol, elaboración de diferentes dossiers (recursos sociales del entorno, menús especializados, el etiquetaje, fórmulas de reutilización y reciclaje.) comentarios de películas, documentales y/o artículos de prensa, valoraciones sobre visitas realizadas y/o charlas. Se valorará: la calidad de los trabajos; la claridad y creatividad en las puestas en común; el interés y la participación en las actividades; la coordinación del alumnado en el

grupo y el diálogo con los otros grupos y, finalmente, la iniciativa y la creatividad en la solución de problemas.

Los trabajos han de presentarse en tiempo y forma, según las indicaciones de la profesora.

Pruebas objetivas individuales escritas: De preguntas tipo test, de discriminación de respuesta, de preguntas cortas y/ o resolución de supuestos prácticos. Se trata de valorar, según los casos: el grado de conocimiento de los diferentes tipos de contenidos; la comprensión y el análisis de textos y normas y su interpretación y aplicación a casos concretos; la capacidad de razonamiento y la iniciativa y la creatividad en la solución de problemas.

Las pruebas objetivas escritas se realizarán en la fecha marcada conjuntamente entre alumnado y profesor.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PONDERACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Con la información aportada por los instrumentos de evaluación propuestos ponderamos el grado de logro de los objetivos propuestos.

- OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA EN EL AULA: 10%

Se refiere a la valoración de la actitud frente a la materia, la puntualidad en la entrega de trabajos, el orden en el material propio, actitud en el trabajo en equipo, interés por las actividades, trato con los compañeros y el profesorado, valoración del trabajo ajeno, etc.

- TRABAJOS Y ACTIVIDADES DE TALLER INDIVIDUALES O EN GRUPO: 40%

Sera el resultado de hallar la media aritmética entre las calificaciones parciales que se obtengan de las actividades, casos prácticos y talleres. Las prácticas se desarrollarán en horario lectivo.

PRUEBAS OBJETIVAS: 50%

De preguntas tipo test, de discriminación de respuesta, de preguntas cortas y/o de resolución de supuestos prácticos. Podrá realizarse una prueba objetiva que incluya, una o varias UD terminadas.

Para obtener la nota correspondiente al apartado de pruebas objetivas, se hará la media aritmética de las pruebas parciales realizadas.

El alumnado tendrá derecho a conocer la calificación obtenida en cada prueba.

El alumnado obtendrá una **calificación global** que resultará de la media aritmética de las tres pruebas de evaluación. Para superar el módulo la puntuación deberá de ser igual o superior a 5 puntos.

| | PRUEBAS TEORICAS ESCRITAS U ORALES | TRABAJOS DE CARÁCTER PRÁCTICO Y O PROCEDIMIENTOS O ACTIVIDADES DE AULA | ACTITUDES |
|-----------------|--|--|-----------|
| 1º TRIMESTRE | 50 % | 40 % | 10 % |
| 2º TRIMESTRE | 50 % | 40 % | 10 % |
| 3º TRIMESTRE | 50 % | 40 % | 10 % |

- **Recuperaciones trimestrales**

Después de cada evaluación trimestral se realizarán pruebas de recuperación para el alumnado que no haya superado el módulo. Dichas pruebas consistirán, según los casos, en pruebas teóricas objetivas escritas y/o trabajos de carácter práctico y actividades procedimentales. Los criterios de calificación y ponderación de los instrumentos de evaluación serán los mismos que en la evaluación trimestral.

- **Convocatoria ordinaria final y convocatoria extraordinaria:**

Los/as alumnos/as que tengan una o varias evaluaciones pendientes de superación tendrán que acudir a la convocatoria ordinaria final de JUNIO con la materia no superada. Quienes, una vez concluido el período de evaluación ordinario, no tengan superado por completo el módulo deberán acudir a la convocatoria extraordinaria de JUNIO. En este caso, el profesorado diseñará un plan de recuperación individualizado, que se ejecutará a través de la docencia directa con el alumnado que tenga la totalidad o alguna parte de la materia pendiente.

Los porcentajes a aplicar serán:

| |
|--|
| 60 % de la nota: pruebas teóricas |
| 40 % de la nota: trabajos y actividades de carácter práctico |

Si tras la convocatoria extraordinaria el/la alumno/a siguiese sin superar el módulo, deberá matricularse del mismo nuevamente y cursar la materia en su totalidad.

- **Programa alternativo para definir la evaluación de aquel alumnado que no pueda ser evaluado convenientemente por el sistema ordinario.**

Con aquel alumnado que no pueda ser evaluado convenientemente por el sistema ordinario se llevará a cabo un sistema de evaluación alternativo consistente en una o varias pruebas teóricas y/o prácticas de aquellos contenidos no superados, del que deberá ser informado. En este caso será evaluado de acuerdo a un sistema de evaluación especial relacionado con las actividades que no se han desarrollado de forma continua.

El sistema alternativo consistirá:

- Entrega de trabajos de aula realizados hasta el momento de la evaluación y que serán indicados por el/la profesor/a correspondiente: estas actividades respecto a la calificación final del módulo

supondrán un 40% de la nota. Dichos trabajos se referirán a las actividades que señale el/la profesor/a, pudiendo ser guiado por el cuadrante abajo mostrado.

- Pruebas objetivas escritas sobre contenidos teóricos y/o prácticos impartidos y no superados con anterioridad: estas pruebas respecto a la calificación final del módulo supondrán un 60% de la nota.

Cada prueba será evaluada de 0 a 10 y será necesario alcanzar una nota mínima de 5 puntos para poder superar dichos procedimientos, en caso contrario la persona deberá acudir a la evaluación extraordinaria de junio descrita anteriormente.

Las actividades marcadas se consideran necesarias para evaluar los Resultados de Aprendizaje que se citan en esta programación. Su no realización, implicará un sistema alternativo de evaluación. Para ello se considerarán básicas para el desarrollo de la cualificación profesional, competencias profesionales y de los criterios de evaluación asociados a cada unidad didáctica las siguientes actividades:

| UNIDAD DIDACTICA | ACTIVIDADES ASOCIADAS | BÁSICAS |
|--|-----------------------|---------|
| 1. El Servicio de Ayuda a Domicilio. El plan de trabajo. | A1+A3+A5 | |
| 2. Administración de una economía doméstica | A1+A2 | |
| 3. La compra y el almacenamiento de productos del hogar | A1+A2+A3 | |
| 4. El mantenimiento y la limpieza del hogar | A1+A3 | |
| 5. El lavado y mantenimiento de la ropa | A2+A3+A4 | |
| 6. Alimentación y nutrición familiar | A1+A2+A3 | |
| 7. Aplicación de técnicas básicas de cocina | A3 | |

PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO DE APOYO DOMICILIARIO PARA ALUMNADO QUE NO PUEDE ASISTIR A CLASES POR ENCONTRARSE CURSANDO 2º CURSO DEL CICLO FORMATIVO

Se informará al alumnado que tenga pendiente de superación dicho módulo sobre el programa de recuperación que deberá seguir: actividades, trabajos o pruebas teórico-prácticas que deberá presentar, así como las que habrá de realizar en la prueba de recuperación.

El programa de recuperación para estos/as alumnos/as consistirá en una batería de actividades que se proporcionará al alumno/a, relacionados con los contenidos curriculares del módulo, y que deberá presentar en la fecha indicada por la profesora o el profesor. Estas actividades respecto a la calificación final del módulo supondrán un 20% de la nota.

El 80% restante corresponderá a una o varias pruebas escritas teórico-prácticas y/u orales sobre los contenidos mínimos establecidos en la programación para la superación del módulo.

La fecha de la prueba escrita se publicará con suficiente antelación en el tablón de anuncios del Centro y /o página web.

PROCEDIMIENTO A SEGUIR CON EL ALUMNADO DE INCORPORACIÓN TARDÍA.

Al alumnado de incorporación tardía no se le puede excluir del procedimiento de evaluación continua, por lo que será atendido específicamente para que pueda actualizarse al nivel del aula.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad del alumnado en el contexto de un Ciclo Formativo viene determinada por las características individuales del mismo.

En primer lugar, se analizará al alumnado al comienzo de este Módulo para detectar las diferencias existentes en su formación que condicionen el logro de las capacidades a desarrollar y se intentará dar respuesta a la diversidad de tal manera que los contenidos y actividades se adapten a los distintos niveles de los estudiantes.

Medidas de refuerzo:

Algunas de las medidas para responder a la diversidad serán:

- **Metodología diversa:** Enfocar o presentar determinados contenidos diferenciando todos aquellos elementos que resultan esenciales y básicos, de aquellos que amplían o profundizan en los mismos. Transmitir la información a los/as alumnos/as por métodos variados, para que cada alumno/a tenga acceso a la misma según sus habilidades perceptivas. Para ello se utilizará la imagen y los medios de comunicación como auxiliares del aula.

- **Propuestas de actividades diferenciadas:** Preparar variedad de actividades para trabajar los contenidos fundamentales, graduando las tareas que se propongan, de forma que todos los/as alumnos/as puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios. Permitir la elaboración de trabajos diferenciados y potenciar intereses y habilidades profesionales orientados hacia algún tema concreto. Valorar los trabajos y aportaciones extras. Respetar los diferentes ritmos de trabajo (siempre adaptados a los plazos obligados).

- **Agrupamientos flexibles y ritmos distintos:** Subdividir el grupo general en subgrupos más pequeños que sean heterogéneos en el nivel de partida, en cuanto a conocimientos, capacidades, destrezas, etc., para favorecer el intercambio de información entre los alumnos/as y permitir el ajuste de la ayuda pedagógica a las necesidades específicas de cada alumno/a o grupo. De esta forma podrán realizar distintas tareas, actividades de refuerzo o profundización y fomentar la cooperación mutua.

Respecto a los instrumentos de evaluación, puede requerir adaptaciones de texto, simplificando la estructura de las preguntas o realizando exámenes de respuestas cortas o tipo test, así como un mayor tiempo para responder.

Si algún/a alumno/a presenta una diversidad funcional física y/o sensorial, para garantizar el acceso a los contenidos de las distintas materias se considera necesario realizar las siguientes adaptaciones de acceso y metodológicas:

- a) Utilizar estrategias fundamentalmente visuales.
- b) Garantizar condiciones ambientales adecuadas en la acústica e iluminación. Evitar espacios especialmente ruidosos en los que las señales se interfieran.
- c) Facilitar el acceso a la información mediante una ubicación preferente en la clase.

- d) Practicar por parte del profesorado conductas que faciliten a la alumna el recurso a la lectura labial.
- e) Emplear recursos audiovisuales e informáticos que cumplan criterios de calidad en cuanto a la señal auditiva y reforzar el acceso a esta información mediante locución directa por el profesor y/o con información escrita.
- f) Facilitarle siempre con antelación los apuntes y esquemas del tema que se está explicando. Destacar y explicar los conceptos nuevos o más complejos.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se llevarán a cabo actividades que apoyen a los contenidos teórico-prácticos impartidos en el aula, como las siguientes:

- Visitas a centros o instituciones que guarden relación con la temática del módulo, como puede ser el Centro de Consumo.
- Charlas y sesiones informativas sobre temas y recursos con profesionales del sector.

La programación de este tipo de actividades será flexible, en función de las oportunidades que puedan ir surgiendo a lo largo del curso.

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.

NOTA: ESTA PROGRAMACIÓN PUEDE SUFRIR MODIFICACIONES A LO LARGO DEL AÑO Y DEBE SER FLEXIBLE.