

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

## *APOYO DOMICILIARIO*



**1º GRADO MEDIO DE ATENCIÓN A PERSONAS EN  
SITUACIÓN DE DEPENDENCIA.**



**M<sup>a</sup> José Alcalá Morales.**

**Raquel Genoveva Fresneda  
Rodríguez**

**CURSO: 2022/2023**

**ÍNDICE:**

1. Datos de identificación del módulo profesional .....	3
2. Marco legal.....	3
3. Justificación del módulo profesional. ....	5
4. Contexto de la programación.....	6
5. Desarrollo curricular de la programación.....	7
5.1. Perfil profesional del currículo.....	7
5.2. Relación entre competencias, objetivos generales y R.A.....	10
5.3. Contenidos básicos.....	14
5.4. Educación en valores.....	16
5.5. Temporalización de los contenidos en unidades didácticas.....	18
5.6. Unidades didácticas.....	19
5.7. Metodología.....	23
5.8. Evaluación.....	28
5.9. Alumnado NEAE.....	42
6. Bibliografía.....	43

## 1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL:

IDENTIFICACIÓN	
• <b>Módulo Profesional:</b>	<b>Apoyo Domiciliario.</b>
• <b>Familia Profesional:</b>	Servicios a la Comunidad
• <b>Título</b>	Atención a personas en situación de dependencia
• <b>Grado</b>	Medio
<b>DISTRIBUCIÓN HORARIA</b>	<i>Profesorado que imparte el módulo: M<sup>a</sup> José Alcalá Morales y Raquel Fresneda</i>
• <b>Curso:</b>	1 <sup>º</sup>
• <b>Horas:</b>	224 horas.
• <b>Horas semanales:</b>	7 horas/ semana
• <b>Código:</b>	0215
• <b>Curso:</b>	2022/23

## 2. MARCO LEGAL:

La normativa legal de la que parte directamente esta programación es:

- Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación (LOE)
- Ley Orgánica 8/2013 de 9 de Diciembre para la mejora de la calidad educativa (LOMCE)
- Ley Orgánica 3 de 29 de Diciembre de 2020 que modifica la LOE (LOMLOE)
- Ley 17/2007 de 10 de diciembre (LEA)
- LEY ORGÁNICA 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional (BOE 01-04-2022).
- Orden de 11 de marzo de 2013, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia.
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa

enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

- ☑ INSTRUCCIONES de 8 de marzo de 2017, de la Dirección General de Participación y Equidad, por las que se actualiza el protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.

Esta programación contempla **otras normativas** que afectan a Formación Profesional Inicial:

- **Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre**, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.
- **Decreto 436/2008, de 2 de septiembre**, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.
- **ORDEN de 20 de agosto de 2010**, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado
- **Real Decreto 1368/07, de 19 de octubre**, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de seis cualificaciones profesionales de la familia profesional servicios socioculturales y a la comunidad
- **REAL DECRETO 1593/2011**, de 4 de noviembre, por el que se establece el Título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 15-12-2011). (2000 horas)
- **Corrección de errores del REAL DECRETO 1593/2011, de 4 de noviembre**, por el que se establece el Título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 18-02-2012).

### 3. CONTEXTO DE LA PROGRAMACIÓN.

#### **3.1. CARACTERÍSTICAS DEL ÍES**

Esta programación se sitúa en el IES La Laguna, dependiente de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía, ubicado en Padul (Granada) en el que se imparte las enseñanzas de:

- ✓ ESO,
- ✓ FP Básica,
- ✓ Bachillerato de Humanidades y Ciencias Sociales y Ciencias
- ✓ 1ºCurso de Grado Medio de Atención a personas en situación de dependencia

El centro se ubica en un entorno rural, municipio de 8.534 habitantes, es el único centro de adscripción de la zona, por lo cual el perfil del alumnado es bastante heterogéneo. Hay muy buena colaboración con las entidades y organismos públicos, tales como Ayuntamiento, Biblioteca municipal, Fundación Zayas, Asociación VALE, centros de día, centros de atención temprana...

#### **3.2. CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO AULA:**

En el aula tenemos un grupo de clase muy heterogéneo, contamos a fecha de hoy con un total de 25 alumnos. Disgregados por sexo de la siguiente forma.

-5 hombres

- 20 mujeres

- Edades: muy diversas, oscilan entre los 16 años y los 46. Esto requiere de una adaptación de mi labor docente, pero enriquece el grupo clase
- Formación: Hay alumnas que proceden de un ciclo formativo de grado superior, de otro grado medio, de FPB, de 4º de la ESO y de prueba de acceso.
- Intereses: los intereses del alumnado son muy diversos, tal y como es de esperar dada la heterogeneidad del grupo clase. Hay alumnas que desean cursar este grado medio para acceder al grado superior de educación infantil, alumnos que quieren cursar el grado superior de integración social, alumnas que desean una incorporación inmediata al mundo del trabajo y alumnos que no se han planteado aún qué hacer tras finalizar el ciclo.
- Conocimientos previos: La clase en general no tiene conocimientos previos relacionados con el módulo. En lo que a la teoría se refiere, sí

que conocen algunos datos de aplicación práctica, aquellas alumnas que proceden del ámbito laboral relacionado con la atención y cuidado de personas mayores.

En el aula nos encontramos con alumnado con NEAE:

- Alumna C.B.: Dislexia y TDAH
- Alumna L.R.: Dislexia
- Alumno: J.M.G. Otros trastornos
- Alumna: C.L.P. TDHA y discalculia
- A.S.: Capacidad límite

Para todo este alumnado plantean medidas de acceso al currículum que se desarrollarán en el apartado de Alumnado con NEAE.

Esta programación se realiza tras la **Evaluación Inicial**, de la que se conoce que una gran parte del alumnado tiene clara la idea de que este curso les va a ayudar en su posterior acceso al mercado laboral o a continuar sus estudios con un ciclo de grado superior. A gran parte del alumnado le gustaría seguir estudiando un ciclo de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad.

#### 4. JUSTIFICACIÓN DEL MÓDULO.

Con el título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia se debe adquirir la competencia general de *atender a las personas en situación de dependencia, en el ámbito domiciliario e institucional, a fin de mantener y mejorar su calidad de vida, realizando actividades asistenciales, no sanitarias, psicosociales y de apoyo a la gestión doméstica, aplicando medidas y normas de prevención y seguridad y derivándolas a otros servicios cuando sea necesario.*

El módulo profesional de *Apoyo Domiciliario*, pretende ofrecer al alumno una serie de contenidos que le permitan adquirir los conocimientos y destrezas necesarias para poder intervenir adecuadamente, en un futuro, como Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia.

La *Atención a Personas en Situación de Dependencia* se basa en actuaciones múltiples y diversas, ya que debe ofrecer una atención integral al usuario que de respuesta a la totalidad de sus necesidades, sin olvidar el carácter educativo y preventivo de ninguna de dichas actuaciones. El *Apoyo Domiciliario* se centra en las actuaciones de carácter doméstico. Por ello, los técnicos en Atención a Personas en Situación de Dependencia deben contar con la suficiente formación práctica para la realización de tareas domésticas relacionadas con la alimentación, vestido, planchado, mantenimiento de la vivienda y fomento de hábitos saludables. Además, debe disponer de estrategias y de habilidades para saber comunicarse

con las personas atendidas y sus familiares, así como, mantener una actitud de escucha activa y de observación atenta para detectar posibles necesidades que hayan pasado desapercibidas.

Por otro lado, deben ser capaces de valorar las posibilidades de mejora en la prestación del *Apoyo Domiciliario*, de percibir los cambios durante la prestación del servicio y de trasladar toda esta información al profesional o entidad responsable de la gestión del programa de atención.

Todo lo anteriormente expuesto lo debe adquirir el alumnado a través del Módulo Profesional de *Apoyo Domiciliario*. Éste le va a proporcionar una formación Teórico-Práctica que le permitirá intervenir de forma adecuada en el cuidado y atención de las personas en su domicilio, al mismo tiempo que, fomentar la autonomía de éstas, en el grado en que sea posible.

## 5. DESARROLLO CURRICULAR DE LA PROGRAMACIÓN.

### 5.1 PERFIL PROFESIONAL DEL CURRÍCULO .

El perfil profesional del Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia viene determinado a través de la competencia general, las profesionales, personales y sociales, así como de las Unidades de Competencia. En la siguiente tabla se recogen estos elementos:

COMPETENCIA GENERAL	UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADA
<p><i>La competencia general del título consiste en atender a las personas en situación de dependencia, en el ámbito domiciliario e institucional, a fin de mantener y mejorar su calidad de vida realizando actividades asistenciales, psicosociales y de apoyo a la gestión doméstica, aplicando medidas y normas de prevención y seguridad y derivándolas a otros servicios cuando sea necesario.</i></p> <p>• REAL DECRETO 1593/2011, de 4 de noviembre</p>	<p>CUALIFICACIONES PROFESIONALES COMPLETAS:</p> <p><u>C1. Atención sociosanitaria a personas en el domicilio (SSC089 2), que comprende las siguientes unidades de competencia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>UC0249_2: Desarrollar intervenciones de atención física domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención socio-sanitaria.</li> <li>UC0250_2: Desarrollar intervenciones de atención psicosocial domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención socio-sanitaria.</li> <li>UC0251_2: Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.</li> </ul> <p><u>C2. Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales (SSC320 2), que comprende las siguientes unidades de competencia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>UC1016_2: Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UC1017_2: Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.</li> <li>• UC1018_2: Desarrollar intervenciones de atención socio-sanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.</li> <li>• UC1019_2: Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.</li> </ul> <p><u>C3. Gestión de llamadas de teleasistencia (CSS 810 2), que comprende las siguientes unidades de competencia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UC_1423_2: Atender y gestionar las llamadas entrantes del servicio de teleasistencia.</li> <li>• UC_1424_2: Emitir y gestionar las llamadas salientes del servicio de teleasistencia.</li> <li>• UC_1425_2: Manejar las herramientas, técnicas y habilidades para prestar el servicio de teleasistencia</li> </ul>
<p><b>OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO A LOS QUE SE CONTRIBUYE EL MÓDULO</b></p>	<p><b>COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES</b></p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>b) Organizar las actividades de atención a las personas en situación de dependencia, favoreciendo su colaboración y la de la familia, y teniendo en cuenta las directrices establecidas en el plan de atención individualizada.</p>
<p>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.</p>	<p>d) Organizar la intervención relativa a la alimentación, supervisando los menús, preparando los alimentos y administrándolos cuando sea necesario.</p>
<p>f) Analizar procedimientos de administración y control de gastos, relacionándolos con los recursos y necesidades de las personas en situación de dependencia para gestionar el presupuesto de la unidad de</p>	<p>e) Gestionar la documentación básica y el presupuesto de la unidad de convivencia, optimizando los recursos y asegurando la viabilidad de la gestión económica.</p>

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.	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.
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.	n) Asesorar a la persona en situación de dependencia, a los familiares y cuidadores no formales, proporcionándoles pautas de actuación en el cuidado y la atención asistencial y psicosocial, y adecuando la comunicación y las actitudes a las características de la persona interlocutora.
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	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.
q) Identificar los protocolos de actuación, relacionándolos con las contingencias, para resolverlas con seguridad y eficacia.	o) Colaborar en el control y seguimiento de las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión domiciliaria, cumplimentando los registros oportunos, manejando las aplicaciones informáticas del servicio y comunicando las incidencias detectadas.
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.	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.
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.	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.
w) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a	t) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas

transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.	que intervienen en el ámbito de su trabajo.
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 adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes, para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.	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.
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.	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.

## **5.2 RELACIÓN ENTRE COMPETENCIAS, OBJETIVOS GENERALES Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE ESTA PROGRAMACIÓN.**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
CPPS	OBJ. GRAL.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE y CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) b) n)	a) b)	<p>RA 1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se han identificado las características del plan de trabajo.</p> <p>b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia.</p> <p>c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio.</p> <p>d) Se han secuenciado las tareas domésticas diarias que hay que realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones realizadas, si fuera necesario.</p> <p>e) Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.</p> <p>f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.</p> <p>g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en</p>

		<p>situación de dependencia en el domicilio.</p> <p>h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.</p>
e)	f)	<p>RA 2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.</p> <p>b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria</p> <p>c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.</p> <p>d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.</p> <p>e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.</p> <p>f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.</p> <p>g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.</p> <p>h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos.</p>
b)	b)	<p>RA 3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.</p> <p>b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.</p> <p>c) Se ha determinado la lista de la compra.</p> <p>d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos.</p> <p>e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.</p> <p>f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.</p> <p>g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos,</p>

		<p>atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.</p> <p>h) Se ha reconocido la importancia del consumo responsable.</p>
f)	g)	<p>RA 4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.</p> <p>b) Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.</p> <p>c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.</p> <p>d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio.</p> <p>e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.</p> <p>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.</p> <p>g) Se ha valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar.</p> <p>h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.</p>
d)	d)	<p>RA 5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.</p> <p>b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.</p>

		<p>c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.</p> <p>d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.</p> <p>e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.</p> <p>f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.</p> <p>g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.</p>
u)	x)	<p>RA 6. Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.</p> <p>b) Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación en la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.</p> <p>c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.</p> <p>d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.</p> <p>e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.</p> <p>f) Se han aplicado técnicas básicas de cocina para la elaboración de primeros platos, segundos platos y postres adecuados a la dieta de los miembros de la unidad de convivencia.</p> <p>g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.</p> <p>h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.</p>
o)	r)	<p>RA7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.</p>

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

### **5.3 CONTENIDOS BÁSICOS**

*El Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas.*

Los Contenidos básicos del módulo de Apoyo Domiciliario (ADO) están recogidos en la Orden de 11 de Marzo de 2013 por la que se desarrolla el currículo correspondiente a título de Atención a Personas en Situación de Dependencia siendo los siguientes:

#### **Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia:**

- Elementos del plan de trabajo. Características. Tipos. Adaptación a la realidad de la persona en situación de dependencia.
- Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.
- Identificación y secuenciación de las tareas a realizar en un domicilio.
- Respeto por las características culturales de la unidad de convivencia.
- Valoración de la organización del trabajo doméstico.

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

- Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia y posibles gastos extraordinarios e imprevistos.
- Análisis de gastos mensuales. Priorización de los mismos.
- Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria.
- Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.

**Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia:**

- Análisis de diferentes tipos de publicidad para la selección de productos.
- Tipos de compras. Directa, virtual y por teléfono.
- Confección de la lista de la compra en función de necesidades, gustos, relación calidad-precio, entre otros.
- Interpretación y análisis del etiquetaje de los productos.
- Distribución y almacenamiento en el hogar, adecuándose a las características de los productos.
- Conocimiento de establecimientos según el tipo de productos que se demande.
- Valoración del consumo responsable.

**Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:**

- Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras.
- Identificación de los diferentes tipos de electrodomésticos. Manejo, riesgos y mantenimiento.
- Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos.
- Tareas de limpieza. Suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios, entre otros. Técnicas y secuenciación.
- Selección, uso y correcto almacenamiento de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado.
- Aplicación de técnicas de lavado y secado de ropa a máquina y a mano en función de sus características y el etiquetado.

**Selección de los alimentos del menú:**

- Conceptos de alimentación, nutrición y dieta saludable.
- Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.
- Identificación de los menús en función de las necesidades personales, edad, gasto energético, problemas alimenticios, entre otros.
- Selección de alimentos adaptados a la dieta prescrita.
- Etiquetado nutricional de alimentos envasados.
- Valoración de la dieta saludable.

**Aplicación de técnicas básicas de cocina:**

- Conocimiento, clasificación, uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina.
- Principios básicos y procedimientos en la manipulación de los alimentos. Modos de conservación.
- Elaboraciones elementales de cocina. Técnicas, fases de aplicación, procedimientos, tiempos adecuados y menaje.
- Recopilación y elaboración de recetas de cocina. Primeros, segundos platos y postres adecuados las necesidades de los comensales.
- Justificación de la prevención, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Importancia de la presentación de los alimentos elaborados.

**Seguimiento del plan de trabajo:**

- Identificación de fuentes de información, técnicas de seguimiento y detección de situaciones de riesgo.
- Análisis de recursos en función de las necesidades de las personas.
- Cumplimentación de hojas de seguimiento.
- Interpretación correcta de la información recibida.
- Identificación de situaciones que requieren la colaboración de otros profesionales.
- Importancia de la evaluación para mejorar las actuaciones llevadas a cabo.
- Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.

**5.4 EDUCACIÓN EN VALORES.**

En el proceso de enseñanza-aprendizaje no sólo pretendemos que los alumnos/as trabajen los contenidos establecidos por la Orden y adquieran los resultados de aprendizaje relacionados con el módulo profesional, sino que adquieran algunos contenidos y capacidades que le permitan el desarrollo como personas y la consecución de una madurez, posibilitándole ser una persona competente dentro de la sociedad actual.

De acuerdo a lo establecido en el artículo 39 (educación en valores) de la Ley de Educación de Andalucía todas las actividades propuestas al alumnado tomarán en consideración una serie de valores y actitudes que deben ser educados explícita e implícitamente, para que puedan asumir una vida responsable, libre y democrática en nuestra sociedad. Así mismo, se incluirá el conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.

Durante el desarrollo de este módulo se trabajarán de forma transversal algunos siguientes elementos:

1. El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.
2. Igualdad entre sexos.
3. Adquisición de hábitos saludables.
4. La capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.
5. Educación vial, para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
6. Cultura Andaluza.

**En el apartado de Unidades Didácticas se especifica cuáles de estos contenidos se trabajarán en cada una de ellas con carácter transversal.**

Por otro lado la LOMLOE en su preámbulo se hace eco de los cambios sociales transcurridos desde la publicación de la LOE (2006), y la necesidad de que la formación se adapte a dichas transformaciones. Hace referencia a los siguientes ámbitos:

- La Educación debe aumentar su implicación en la sociedad y en el tejido productivo generalizando las tecnologías de la información y comunicación en múltiples aspectos de la vida cotidiana, desarrollando la competencia digital del alumnado y del docente.
- Igualdad de género: adopta un enfoque de igualdad de género a través de la coeducación y fomenta en todas las etapas el aprendizaje de la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la prevención de la violencia de género y el respeto a la diversidad afectivo-sexual.
- Desarrollo Sostenible: reconoce la importancia de atender al desarrollo sostenible de acuerdo con lo establecido en la Agenda 2030. Así, la educación para el desarrollo sostenible y la ciudadanía mundial ha de incardinarse en los planes y programas educativos de la totalidad de la enseñanza obligatoria, incorporando los conocimientos, capacidades, valores y actitudes que necesitan todas las personas para vivir una vida fructífera, adoptar decisiones fundamentadas y asumir un papel activo –tanto en el ámbito local como mundial, a la hora de afrontar y resolver los problemas comunes a todos los ciudadanos del mundo.
- La Educación para la paz y los derechos humanos: La comprensión internacional y la educación intercultural, así como la educación para la transición ecológica, sin descuidar la acción local, imprescindibles para abordar la emergencia climática, de modo que el alumnado conozca qué consecuencias

tienen nuestras acciones diarias en el planeta y generar, por consiguiente, empatía hacia su entorno natural y social.

- **Competencia Digital:** Con el objetivo de que el sistema educativo adopte el lugar que le corresponde en el cambio digital, se incluye la atención al desarrollo de la competencia digital de los y las estudiantes de todas las etapas educativas, tanto a través de contenidos específicos como en una perspectiva transversal, y haciendo hincapié en la brecha digital de género.
- **Educación Inclusiva:** Se hace efectivo el derecho a la educación inclusiva como derecho humano para todas las personas, reconocido en la Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad, ratificada por España en 2008, para que este derecho llegue a aquellas personas en situación de mayor vulnerabilidad.

### **5.5 TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS.**

Nº	Título Unidad Didáctica	RA	% Aportación de la UD	TEMPORALIZACIÓN		
				Trimestre	Período	Horas
<b>UD1</b>	La organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia.	RA1	15%	1º	27Sept – 16Dic	91
<b>UD2</b>	La planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia	RA2	15%			
<b>UD3</b>	La organización del abastecimiento de la unidad de convivencia.	RA3	15%			
<b>UD4</b>	El mantenimiento y la limpieza del domicilio*.	RA4	5%			
<b>UD5</b>	La selección de los alimentos del menú.	RA5	15%	2º	9 Enero- 30 Marzo	84
<b>UD6</b>	Aplicación de técnicas básicas de cocina.	RA6	15%			
<b>UD4</b>	El mantenimiento y la limpieza del domicilio*.	RA4	5%			
<b>UD7</b>	Seguimiento del plan de trabajo.	RA 7	10%	3º	10 Abril – 31 Mayo	49
<b>UD 4</b>	El mantenimiento y la limpieza del domicilio*.	RA4	5%			

\*La U.D. 4 será impartida durante todo el curso por la profesora Raquel Fresneda quién imparte una hora semanal de este módulo.

**5.6 UNIDADES DIDÁCTICAS.**

<p><b>U.D 1 La organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia.</b></p>	<b>CONTENIDOS</b>	<p><b>Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elementos del plan de trabajo. Características. Tipos. Adaptación a la realidad de la persona en situación de dependencia.</li> <li>○ Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.</li> <li>○ Identificación y secuenciación de las tareas a realizar en un domicilio.</li> <li>○ Respeto por las características culturales de la unidad de convivencia.</li> <li>○ Valoración de la organización del trabajo doméstico.</li> </ul>	
	<b>Resultado de Aprendizaje</b>	<b>RA 1</b>	<p><b>Educación en valores:</b></p> <p>Respeto de los derechos humanos.</p> <p>Competencia digital.</p>

<p><b>UD 2. La planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia</b></p>	<p><b>CONTENIDOS</b></p>	<p><b>Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia y posibles gastos extraordinarios e imprevistos.</li> <li>○ Análisis de gastos mensuales. Priorización de los mismos.</li> <li>○ Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria.</li> <li>○ Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.</li> </ul>	
	<p><b>Resultado de Aprendizaje</b></p>	<p><b>RA 2</b></p>	<p><b>Educación en valores:</b> Educación para el consumo. Competencia digital.</p>

<p><b>U.D. 3 La organización del abastecimiento de la unidad de convivencia.</b></p>	<p><b>CONTENIDOS</b></p>	<p><b>Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Análisis de diferentes tipos de publicidad para la selección de productos.</li> <li>○ Tipos de compras. Directa, virtual y por teléfono.</li> <li>○ Confección de la lista de la compra en función de necesidades, gustos, relación calidad-precio, entre otros.</li> <li>○ Interpretación y análisis del etiquetaje de los productos.</li> <li>○ Distribución y almacenamiento en el hogar, adecuándose a las características de los productos.</li> <li>○ Conocimiento de establecimientos según el tipo de productos que se demande.</li> <li>○ Valoración del consumo responsable.</li> </ul>	
--	--------------------------	---	--

	<b>Resultado de Aprendizaje</b>	<b>RA 3</b>	Educación en valores: Educación para el consumo. Competencia digital.

<b>U.D. 4 El mantenimiento y la limpieza del domicilio.</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras.</li> <li>○ Identificación de los diferentes tipos de electrodomésticos. Manejo, riesgos y mantenimiento.</li> <li>○ Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos.</li> <li>○ Tareas de limpieza. Suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios, entre otros. Técnicas y secuenciación.</li> <li>○ Selección, uso y correcto almacenamiento de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado.</li> <li>○ Aplicación de técnicas de lavado y secado de ropa a máquina y a mano en función de sus características y el etiquetado.</li> </ul>	
	<b>Resultado de Aprendizaje</b>	<b>RA 4</b>	Educación en valores: Igualdad de género.

<p><b>U.D. 5 La selección de los alimentos del menú.</b></p>	<p><b>CONTENIDOS</b></p>	<p><b>Selección de los alimentos del menú:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conceptos de alimentación, nutrición y dieta saludable.</li> <li>○ Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.</li> <li>○ Identificación de los menús en función de las necesidades personales, edad, gasto energético, problemas alimenticios, entre otros.</li> <li>○ Selección de alimentos adaptados a la dieta prescrita.</li> <li>○ Etiquetado nutricional de alimentos envasados.</li> <li>○ Valoración de la dieta saludable.</li> </ul>	
	<p><b>Resultado de Aprendizaje</b></p>	<p><b>RA 5</b></p>	<p>Educación en valores: Hábitos saludables.</p>

<p><b>U.D. 6 Aplicación de técnicas básicas de cocina.</b></p>	<p><b>CONTENIDOS</b></p>	<p><b>Aplicación de técnicas básicas de cocina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conocimiento, clasificación, uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina.</li> <li>○ Principios básicos y procedimientos en la manipulación de los alimentos. Modos de conservación.</li> <li>○ Elaboraciones elementales de cocina. Técnicas, fases de aplicación, procedimientos, tiempos adecuados y menaje.</li> <li>○ Recopilación y elaboración de recetas de cocina. Primeros, segundos platos y postres adecuados las necesidades de los comensales.</li> <li>○ Justificación de la prevención, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.</li> <li>○ Importancia de la presentación de los alimentos elaborados.</li> </ul>	
--	--------------------------	--	--

	<b>Resultado de Aprendizaje</b>	<b>RA 6</b>	Educación en valores: Desarrollo sostenible, educación para el consumo e igualdad de género.
<b>UD 7 Seguimiento del plan de trabajo.</b>	<b>CONTENIDOS</b>		<p><b>Seguimiento del plan de trabajo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identificación de fuentes de información, técnicas de seguimiento y detección de situaciones de riesgo.</li> <li>○ Análisis de recursos en función de las necesidades de las personas.</li> <li>○ Complimentación de hojas de seguimiento.</li> <li>○ Interpretación correcta de la información recibida.</li> <li>○ Identificación de situaciones que requieren la colaboración de otros profesionales.</li> <li>○ Importancia de la evaluación para mejorar las actuaciones llevadas a cabo.</li> <li>○ Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.</li> </ul>
	<b>Resultado de Aprendizaje</b>	<b>RA 7</b>	Educación en valores: Respeto a los derechos humanos.

## 5.7 METODOLOGÍA

### 1. Principios y líneas de actuación.

Desde la **concepción constructivista del aprendizaje escolar y de la intervención pedagógica**, se debe entender la intervención educativa no sólo como una distribución de contenidos y actividades, sino como un instrumento para la regulación de un proceso de construcción del conocimiento y de desarrollo personal y profesional. De ello se deduce su **carácter dinámico y abierto**, estando sujeta a una revisión permanente que permita realizar los ajustes necesarios.

Además, la intervención educativa que va a guiar este proyecto se rige por los siguientes **criterios pedagógicos**:



- \* **Adecuada a la realidad contextual**, es decir, sustentada en la realidad y las posibilidades del alumnado, centro y comunidad en la que se inserta.
- \* **Participativa**, permitiendo la aportación de ideas y experiencias del alumnado a lo largo de todo el proceso.
- \* **Integrada**, por lo que incluye todos los elementos formativos de que se compone.
- \* **Sistémica**, es decir, en interacción y formando parte del contexto.
- \* **Secuenciada**, dando los contenidos de manera sucesiva y ordenada, fomentando así su integración cognitiva.
- \* **Experiencial**, con contenidos que permiten desarrollar las capacidades afectivas y relacionales.
- \* **Conocida**, tanto por profesores/as como alumnos/as, y en su caso, padres.
- \* **Evaluada**, para permitir un proceso de información, control y mejora del trabajo y sus resultados.

Las decisiones metodológicas son fundamentales en toda planificación, ya que marcan el modo mediante el cual se desarrollarán los procesos de enseñanza y aprendizaje, por ello en mi práctica docente se apuesta por:

- EL APRENDIZAJE BASADO EN PROYECTOS (ABP) y Retos**, donde a través del trabajo en grupos y por temas diferentes, iremos elaborando proyectos colectivos que tendrán de alguna manera, alguna repercusión en las instituciones y el entorno más cercano del centro. Fiesta de los Santos, talleres intergeneracionales en Navidad...

Adquiere, con esta metodología, un papel fundamental el **Trabajo Colaborativo** en el que se realizan **agrupamientos cooperativos**. Estos agrupamientos contribuyen al éxito del grupo y de cada alumno/a en particular.

Además del ABP también **se combinarán distintos métodos** para conseguir los objetivos que nos hemos fijados. En primer lugar sería necesaria la explicación y debate en clase de los contenidos teóricos, tratando de conectar lo máximo posible el proceso de enseñanza-aprendizaje con la realidad circundante.

Para comprender mejor estos contenidos se propondrán y realizarán actividades que contribuyan a ello.

También desarrollaré en el aula una serie de **actividades procedimentales**, que tendrán como fin el desarrollar las realizaciones profesionales del Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia en el apoyo domiciliario.

- Prácticas en el aula-taller de actividades de mantenimiento del hogar, aprovisionamiento del domicilio, elaboración de dietas personalizadas y elaboración de menús a través de técnicas básicas de cocina.
- Investigaciones Bibliográficas (TICS).
- Elaboración de murales
- Elaboración de esquemas y resúmenes.
- Debates.
- Simulaciones (casos prácticos)- role-playing, dinámicas de grupo...etc
- Cuestionarios de preguntas relativas al tema trabajado.
- Visionado y análisis de documentales y reportajes
- Trabajos de investigación en internet
- Ambientación del aula.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad de convivencia en el ámbito domiciliario, incluyendo aspectos como:

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

Se promoverá la utilización de las **TICs** a través de la plataforma a la que se ha adherido nuestro centro educativo y que es la autorizada por la administración educativa "**Plataforma Moodle**". Con esta herramienta pretendo:

- Mejorar la comunicación con el alumnado.
- Aumentar la relación y el trabajo colaborativo.
- Desarrollar cierta alfabetización digital con herramientas educativas.
- Contribuir con el medio ambiente compartiendo trabajos y apuntes de forma virtual.
- Y sobre todo establecer una educación alternativa a la presencial, teniendo en cuenta la situación sanitaria que hemos vivido durante los dos últimos cursos, por si hubiera que realizar la enseñanza de modo online exclusivamente.

En aquellos aspectos que se trabajen online la metodología se desarrollará de la siguiente manera:

MÉTODO	OBJETIVO
Utilización de materiales visuales sencillo para el desarrollo de los contenidos teóricos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para que puedan seguir el contenido teórico sin dificultades.</li> </ul>
Utilización de Moodle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espacio para colgar informaciones y organizar para el alumnado por módulos los temas a realizar.</li> </ul>
Grabación de actividades prácticas en video. (Profesorado)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelaje para el alumnado de cómo hacer las actividades prácticas.</li> </ul>
Grabación de videos explicativos de actividades teóricas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación del tema y resolución de posibles dudas.</li> </ul>
Actividades prácticas en casa y grabación de las mismas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para el desarrollo y la evaluación de los CE más prácticos.</li> </ul>
Simulaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización junto al profesorado de actividades prácticas evaluables.</li> </ul>
Visionado de videos didácticos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sobre temas específicos que estemos trabajando.</li> </ul>
Actividades grupales de la plataforma Moodle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Continuar con el trabajo de cohesión grupal, no perder el contacto de grupo.</li> <li>- Resolución de dudas colectivas y explicaciones de algunas parte de los temas.</li> </ul>
Utilización de llamadas telefónicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para el seguimiento del alumnado, atención y contacto con las familias.</li> </ul>

## 2. Atención a la diversidad.

Se entiende por atención a la diversidad, la respuesta adecuada a las distintas necesidades e intereses y capacidades del alumnado sin renunciar al principio de enseñanza comprensiva a través de distintos cauces.

Para dar respuesta a la diversidad, entendida en sentido amplio como, la atención al conjunto de diferencias personales y sociales: de capacidades, intereses, motivaciones,.. desde esta programación **se atiende a la diversidad a través de:**

- ☑ LOS **OBJETIVOS**: Abiertos, flexibles y adaptables al contexto y al alumnado.
- ☑ LOS **CONTENIDOS**: Graduados en orden de dificultad y susceptibles de modificar en las tres dimensiones: saber, saber hacer y saber ser.
- ☑ LA **EVALUACIÓN**: Criterial frente a normativa, lo que posibilita la individualización y a partir del potencial de aprendizaje del alumnado.
- ☑ LA **METODOLOGÍA**: Es éste el elemento estrella de atención a la diversidad, ya que se plantean diferentes tipos de actividades, de agrupamientos, de organización de espacios y tiempos, siguiendo los principios establecidos por las orientaciones pedagógicas del RD. Además, todas las unidades presentan **actividades de refuerzo y de ampliación** lo que una vez más pretende ajustarse al ritmo y estilo de aprendizaje del alumnado

## 3. Actividades complementarias y extraescolares.

		ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS
<b>1º Trimestre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Día contra la violencia de género (En el aula)</li> <li>* Salidas al entorno más cercano para visualizar diferentes tipos de instalaciones y medidas de prevención e intervención en caso de accidente.</li> <li>* Visita a la Asociación VALE</li> <li>* Actividades conjunta con FPB</li> </ul>	<p>25 de noviembre</p> <p>Nov – Dic.</p>
<b>2º Trimestre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Día de la paz y la No violencia</li> <li>* Día de Andalucía</li> <li>* Visita a un ÍES donde se impartan CF</li> <li>* Día internacional de la Mujer</li> <li>*Visita a instalaciones municipales, residencias y asociaciones”</li> <li>Visita a los posibles centros de realización de DUAL</li> </ul>	<p>30 de enero</p> <p>Febrero</p> <p>Marzo</p>

<b>3º Trimestre</b>	*Visita a la residencia de Mayores * Visita al servicio de ayuda a domicilio de Padul	Abril          Mayo
---------------------	--	---

(\*) Además de estas actividades, esta programación está abierta al planteamiento de otras que surjan a lo largo del curso, que se entiendan que van a en la línea de la mejora del aprendizaje del alumnado. Siempre que se aprueben por el Consejo Escolar y se incluyan en el Proyecto Educativo

## 5.8 EVALUACIÓN

### a) Qué evaluar:

La Orden de 29 de septiembre de 2010, establece que para la evaluación el profesorado tendrá en cuenta el grado de consecución de los **Resultados de Aprendizaje**, de acuerdo con sus correspondientes **criterios de evaluación**, así como la adquisición de las **Competencias y Objetivos generales del título**.

Los criterios de evaluación que se aplicarán al alumnado en el proceso de enseñanza aprendizaje en las diferentes unidades didácticas, se relacionan en los **cuadros-relación** (más abajo), siguiendo la Orden de 11 de marzo de 2013, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia.

### b) Cuándo evaluar:

Se llevará a cabo un proceso de **evaluación continua**, no obstante se destacan tres **momentos** de evaluación:

#### *Evaluación Inicial o diagnóstica:*

Tiene como fin proporcionar la información necesaria del alumnado al comienzo del proceso de enseñanza – aprendizaje. Es el punto de partida de los mismos, el cual es muy necesario tener en cuenta.

### ***Evaluación Continua, Formativa o Procesual:***

Sirve para determinar el grado de desarrollo alcanzado y conocer cómo el alumnado se va adaptando al proceso de enseñanza, a la vez que se determinan las dificultades.

### ***Evaluación Final o Sumativa:***

Se realizará al finalizar el proceso de enseñanza – aprendizaje, para determinar los resultados obtenidos, analizarlos y compararlos con las necesidades reales de los alumnos detectadas en la evaluación inicial.

### **c) Cómo evaluar**

Para la evaluación se tendrán **en cuenta** los siguientes aspectos:

- ✗ En caso de *faltar a una actividad de evaluación* el/la alumno/a podrá realizarlo si justifica debidamente la falta.
- ✗ En *caso de copia* en una actividad o trabajo, se tendrá una calificación de suspenso en esa evaluación parcial teniendo que realizar la recuperación del mismo.
- ✗ Se realizarán exámenes y trabajos de *recuperación* después de cada evaluación parcial.
- ✗ El alumnado que tenga que presentarse a la evaluación final de junio, se presentará a los criterios de evaluación correspondientes a los RA no superados.

### **FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL:**

Este curso se oferta por primera vez el CFGM objeto de esta programación. Además se implanta con oferta dual para algunos de los puestos. Contamos con empresas para un gran número de alumnado, pero la selección aún no se ha realizado, con lo cual no sabemos con certeza quienes cursarán en dual. Estamos manteniendo reuniones con los dinamizadores de dual, así como con los coordinadores pedagógicos de la Delegación Territorial. Igualmente hemos asistido a un curso de Formación Profesional, en el CEP, donde una de las intervenciones versaba sobre los proyectos en DUAL.

Dado el momento de elaboración de esta programación aún no hemos cerrado en el departamento, como realizaremos la evaluación del alumnado que curse en dual, pero si hay algunos elementos que son claros:

- Adaptándonos a la normativa vigente: A nivel nacional el marco normativo de la FP dual es el Real Decreto 1529/2012 de 8 de Noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual
- Según la convocatoria en la que hemos participado: orden de 21 de diciembre de 2021, para los cursos en dual 22/23
- La evaluación será colaborativa entre la empresa y los docentes, para ello nos guiaremos por la rúbricas del tutor laboral y que nosotras les facilitaremos
- En la empresa el alumno/a trabajará actividades conducentes a todos los RA
- El alumno realizará diariamente un cuaderno de trabajo mediante un cuestionario de google form que irá rellenando, para evitar la documentación en formato papel. Haremos seguimiento de esa información, de forma continuada.
- Los RA que el alumnado dual curse en la empresa NO tendrá que aprenderlos en el aula, pero si compartirá lo aprendido con el resto de la clase (documento, presentación, charla...)
- Los porcentajes de valoración entre el tutor laboral y el tutor docente están aún sin definir. Pero tendrá más peso el % de la profesora.
- Se están elaborando una serie de documentos donde se refleja la evaluación: rubricas, cuestionarios, tablas... todo ello adaptado a lo que marca la normativa de formación dual (membretes, logos, protección de datos...). Estos documentos, una vez hechos, se adjuntarán a esta programación
- El alumnado firmará un documento (en caso de los mayores de edad) en caso de los menores, serán los tutores legales, donde se indicará el procedimiento para la selección del alumnado que cursará en dual, y la aceptación del mismo.
- TODOS LOS MODELOS DE FORMACIÓN DUAL QUE ACOMPAÑEN AL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN, SE ADJUNTARÁN A ESTA PROGRAMACIÓN.

**INSTRUMENTOS**

**SABER: Actividades escritas y trabajos escritos teóricos:** para conocer el grado de aprendizaje de los contenidos teóricos trabajados en las UD. Se utilizarán rúbricas y listas de control para la valoración.

**SABER HACER: Pruebas prácticas:**

- Supuestos prácticos:** serán supuestos donde el alumnado tendrá que realizar propuestas de resolución de los mismos. Se utilizarán rúbricas para su valoración.
- Simulaciones:** puesta en práctica de las actividades y tareas propias del Técnico en Ayuda a Domicilio en el aula-taller. Se utilizarán listas de control durante la observación de la práctica del alumnado.
- Trabajos de carácter práctico:** serán tareas que el alumnado debe poner en práctica en clase (esquemas, entrevistas, cuestionarios, debates...). Se evaluarán a través de listas de control y rúbricas.

**SABER SER: Proyecto colaborativo:** elaboración un pequeño proyecto de trabajo y su aplicación práctica.

**Autoevaluaciones y coevaluaciones grupales.**

**COMPETENCIAS A EVALUAR**

<b>SABER</b>		Conceptos, conocimientos, datos, hechos...
<b>SABER HACER</b>		Habilidades, destrezas, técnicas...
<b>SABER SER</b>		Normas, valores, responsabilidades..

Para aquellas actividades que conduzcan al logro de un RA y que se trabajen online, se desarrollará la metodología de la siguiente manera:

**INSTRUMENTOS**

**SABER:**

- Actividades escritas.** Sobre los temas trabajados.
- Resolución de cuestionarios de evaluación on-line.**

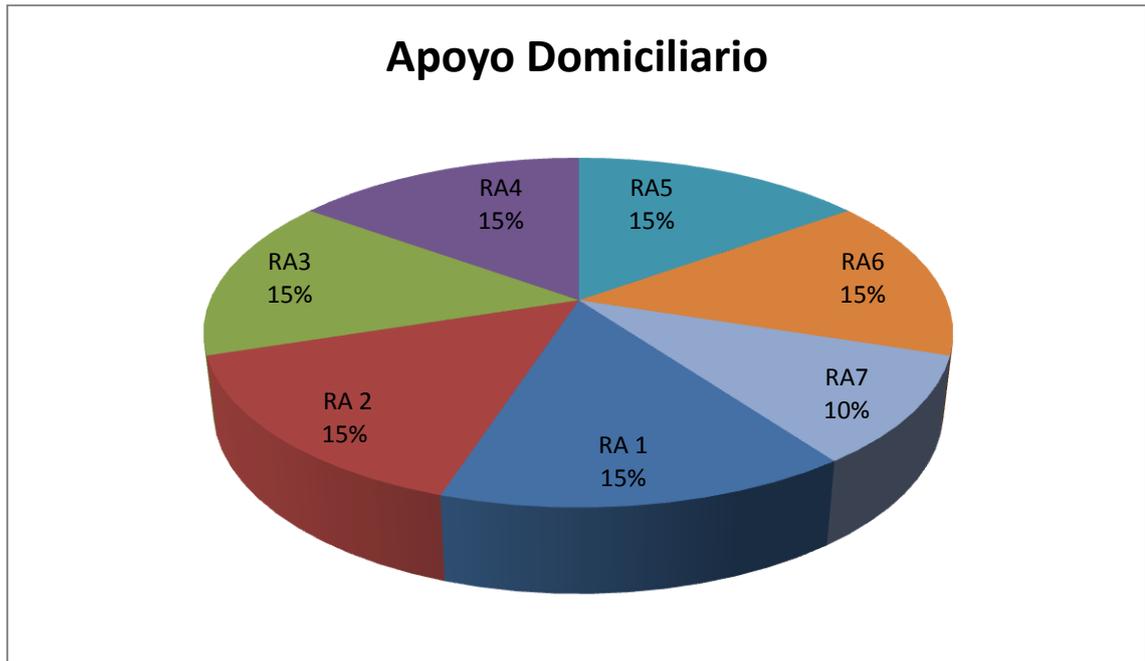
**SABER HACER:**

- Supuestos prácticos:** en relación al visionado de videos didácticos.
- Simulaciones:** puesta en práctica de una situación o tarea en su domicilio donde tendrán que poner en práctica sus aprendizajes, educación emocional y el lenguaje oportuno en cada caso, tanto si se dirigen a niños/as como a personas adultas.
- Actividades con carácter práctico.** Grabación de las mismas.

**SABER SER: Simulaciones.** Trabajando de forma específica valores y normas sociales a través de entrevistas.

#### d) Sistema de calificación

Para el **sistema de calificación** tendrá como **referente fundamental los criterios de evaluación de cada resultado de aprendizaje**, así como la descomposición de los mismos en distintos **indicadores** con el fin de valorar el grado de adquisición de las competencias y objetivos generales del título.



Para conocer el grado de consecución de los resultados de aprendizaje, se establece a continuación la **relación entre Criterios de Evaluación, el correspondiente instrumento de evaluación y el peso atribuido para su calificación. Todo esto se reflejará en el cuaderno Séneca. En este cuadernos, los criterios de evaluación se califican de 0 a 10 y Séneca calcula automáticamente el % del CE y del RA**

RA 1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>Valor en la calificación final del módulo.</b>	<b>Valor en la calificación del RA.</b>
a) Se han identificado las características del plan de trabajo.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
d) Se han secuenciado las tareas domésticas diarias que hay que realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones realizadas, si fuera necesario.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
e) Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>

RA 2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>Valor en la calificación final del módulo.</b>	<b>Valor en la calificación del RA.</b>
a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>

RA 3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>Valor en la calificación final del módulo.</b>	<b>Valor en la calificación del RA.</b>
a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
c) Se ha determinado la lista de la compra.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
h) Se ha reconocido la importancia del consumo responsable.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>

RA 4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>Valor en la calificación final del módulo.</b>	<b>Valor en la calificación del RA.</b>
a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
b) Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
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.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
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.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>
h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.	<b>1.87</b>	<b>12.5%</b>

RA 5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>Valor en la calificación final del módulo.</b>	<b>Valor en la calificación del RA.</b>
a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.	<b>2.14</b>	<b>14,28%</b>
b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.	<b>2.14</b>	<b>14,28%</b>
c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.	<b>2.14</b>	<b>14,28%</b>
d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.	<b>2.14</b>	<b>14,28%</b>
e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.	<b>2.14</b>	<b>14,28%</b>
f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.	<b>2.14</b>	<b>14,28%</b>
g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.	<b>2.14</b>	<b>14,28%</b>

RA 6. Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>Valor en la calificación final del módulo.</b>	<b>Valor en la calificación del RA.</b>
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>1.87</b>	<b>14,28%</b>
b) Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación en la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.	<b>1.87</b>	<b>14,28%</b>
c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.	<b>1.87</b>	<b>14,28%</b>
d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.	<b>1.87</b>	<b>14,28%</b>
e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.	<b>1.87</b>	<b>14,28%</b>
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.	<b>1.87</b>	<b>14,28%</b>
g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.	<b>1.87</b>	<b>14,28%</b>
h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.	<b>1.87</b>	<b>14,28%</b>

RA7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Valor en la calificación final del módulo.	Valor en la calificación del RA.
a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.	1.25	14,28%
b) Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.	1.25	14,28%
c) Se han registrado los datos en el soporte establecido.	1.25	14,28%
d) Se ha interpretado correctamente la información recogida.	1.25	14,28%
e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.	1.25	14,28%
f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.	1.25	14,28%
g) Se han utilizado nuevas tecnologías para registro y comunicación de la información.	1.25	14,28%

Siguiendo la Orden de 29 de septiembre de 2010 que regula la evaluación, la calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

Para que un/a alumno/a pueda obtener una **evaluación positiva** en cada evaluación parcial, la suma de la ponderación de los criterios asociados a cada unidad didáctica (UD) **deberá ser al menos del 50%**, calificación numérica de 5 en CADA UNO DE LOS CRITERIOS, es decir, que la suma de la ponderación de los criterios asociados a

cada UD sea igual o superior al 50%. Siempre y cuando tenga un 5 en cada criterio. No se hace media entre un criterio suspenso y otro aprobado.

#### **e) Medidas de recuperación:**

El/la alumno/a que tenga el módulo pendiente de evaluación positiva, tendrá el derecho y el deber de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas realizando **actividades de refuerzo o mejora de competencias** hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

**Recuperación de pendientes**, el alumnado que tenga pendientes criterios de evaluación, se le aplicarán los instrumentos que los evalúan según las tablas anteriores para que puedan mejorar su aprendizaje.

Para superar el módulo será necesario obtener al menos una nota igual o superior a 5 puntos, en CADA UNO DE LOS CRITERIOS, es decir, que la suma de la ponderación de los criterios asociados a cada UD sea igual o superior al 50%. Siempre y cuando tenga un 5 en cada criterio. No se hace media entre un criterio suspenso y otro aprobado.

**En definitiva**, el alumnado que tenga pendientes criterios de evaluación, se le diseñará un plan individualizado de refuerzo, dependiendo de los criterios de evaluación que no haya superado.

#### **f) Evaluación del proceso de enseñanza**

La evaluación se concibe como un proceso continuo, complejo y global que permite recoger sistemáticamente información relevante, tanto de los resultados y logros en el aprendizaje de los alumnos, como de la intervención docente en el proceso educativo, con el objeto de **reajustar la intervención educativa** con los aprendizajes reales y necesidades del alumnado.

- ☑ **Autoevaluación de la profesora**: al término de cada unidad didáctica la profesora evaluará los aspectos referidos a la actividad docente, los elementos de la programación y desarrollo de las unidades didácticas, destacando aspectos a mejorar.
- ☑ **Cuestionario de evaluación para el alumnado**: al finalizar cada trimestre se evaluará a través de un cuestionario por parte del alumnado, los elementos de la programación, al grupo-clase, autoevaluación y evaluación de la profesora.

### **g) Herramientas para ponderar los criterios de evaluación de cada RA**

Teniendo en cuenta la actualización del Cuaderno Séneca en el día 28 de Octubre de 2022, fecha en la que se han cargado los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de la Formación Profesional y estando pendiente de un curso de impartición en el CEP para formarnos en su manejo, el seguimiento de la evaluación se reflejará en el cuaderno de la profesora (siempre evaluación criterial) y en el Cuaderno Séneca, una vez se concluya la formación al respecto.

Así pues, se ponderará según las posibilidades que Séneca contemple. Los criterios de evaluación estarán reflejados en porcentajes cuya suma aporten la totalidad del RA, pero en la ponderación de Séneca, este porcentaje se traduce en una valoración del 1 al 10. Por ejemplo, el RA 1 cuenta un 30% para la superación del módulo, sus indicadores son los criterios de evaluación, hay 7, cada uno de ellos supone un 4,28% del total de este RA, y tal cual queda reflejado en esta programación y en las notas manuscritas de la profesora.

En el cuaderno online de Séneca, lo primero que ponderaremos son los RA de cada módulo. En este caso es la siguiente:

RA1: 15%

RA2: 15%

RA3: 15%

RA4: 15%

RA5: 15%

RA6: 15%

RA7: 10%

SUMAN 100%

Para el cálculo numérico que nos ofrece el cuaderno Séneca, debemos ponderar cada RA con una consideración de un 100% y repartimos ese 100% entre los diferentes criterios. Todos los CE con sus ponderaciones suman 100. A la hora de introducir las notas de los criterios en Séneca, yo debo poner una nota del 1 al 10 y el cuaderno online calcula automáticamente (según el peso que yo he dado a mis RA y a mis CE) la nota de cada uno de ellos.

### **5.9 ALUMNADO DE NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO.**

Si hacemos un recorrido por las diferentes normativas que han abordado el tema de las NEAE, La LOE establece que las Administraciones educativas dispondrán los medios necesarios para que **todo el alumnado** alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional, así como los objetivos establecidos con carácter general.

La LOMLOE hace referencia al carácter inclusivo de la educación y su capacidad de igualdad de oportunidades.

La LEA considera alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, entre otros, a los alumnos con necesidades educativas especiales, esto es, que presentan diferentes grados y tipos de capacidades personales, de orden sensorial, **físico**, psíquico, cognitivo o trastorno grave de la conducta

Por su parte el RD 1147/2011 de la formación profesional, recoge “Estas enseñanzas prestarán una atención adecuada, en condiciones de **accesibilidad universal** y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad”.

Por último tener en cuenta, siguiendo la Orden de 29 de septiembre de 2010, que cuando el alumnado con algún tipo de discapacidad vaya a cursar el ciclo formativo, y requiera algún tipo de adaptación, **en ningún caso ésta supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo** que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

En concreto, en nuestra aula tenemos alumnado al que se le realizarán **Adaptaciones Curriculares que faciliten el acceso al currículum**, según se vaya planteando la necesidad. Este curso realizaremos REFUERZOS PEDAGÓGICOS, en caso de que sean necesarios.

- Alumna C.B.: Dislexia y TDAH
- Alumna L.R.: Dislexia
- Alumno: J.M.G. Otros trastornos
- Alumna: C.L.P. TDHA y discalculia
- A.S.: Capacidad límite

Para todos ellos:

Se propone lo siguiente:

- ✓ **Contenidos.** Se tomarán en su caso las siguientes medidas:
  - Priorización de contenidos
  - Modificación de la temporalización programada

- Eliminación de contenidos que no sean mínimos exigibles
- Retomar contenidos trabajados anteriormente para introducir los nuevos
- ✓ **Tipos de actividades y tareas:** serán explícitamente informadas de las actividades que tienen que realizar así como de los pasos a llevar a cabo para su finalización con éxito: Además el contacto permanente con el equipo educativo y la tutora, facilitarán la comprensión y el seguimiento de lo que tiene que hacer:
  - Aumentar el número de actividades de:
    - Iniciación/motivación.
    - Actividades de consolidación.
    - de apoyo o refuerzo.
  - Disminuir el número de actividades de:
    - Actividades de desarrollo.
    - Actividades de ampliación.
  - Se simplificarán, en la medida de lo posible, las instrucciones y las propias actividades.
  - Se ampliará el tiempo de realización de las actividades.

En todos los casos son adaptaciones curriculares de acceso al mismo.

## 6. BIBLIOGRAFIA

- × **Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación (LOE)**
- × **Ley Orgánica 3 de 29 de Diciembre de 2020** que modifica la LOE (LOMLOE)
- × **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo**, de ordenación e integración de la Formación Profesional (BOE 01-04-2022).
- × **Ley Orgánica 8/2013 de 9 de Diciembre para la mejora de la calidad educativa (LOMCE)**
- × **Ley 17/2007 de 10 de diciembre (LEA)**
- × **Orden de 11 de marzo de 2013**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia.
- × **Real Decreto 1147/2011 de 29 de Julio** el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- × **Orden de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa

enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

- × **Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio**, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral.
- × **Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre**, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.
- × **Decreto 436/2008, de 2 de septiembre**, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.
- × **ORDEN de 20 de agosto de 2010**, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado
- × **Real Decreto 1368/07, de 19 de octubre**, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de seis cualificaciones profesionales de la familia profesional servicios socioculturales y a la comunidad.
- × **REAL DECRETO 1593/2011**, de 4 de noviembre, por el que se establece el Título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 15-12-2011). (2000 horas)
- × **Corrección de errores del REAL DECRETO 1593/2011, de 4 de noviembre**, por el que se establece el Título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 18-02-2012).
- × **LEY DE LA DEPENDENCIA: Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia.**
- × **Real Decreto 1529/2012 de 8 de Noviembre**, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual
- × **Orden 21 de diciembre de 2021, para los cursos en dual 22/23**
- × **Lozano Luzón, J.L. Como realizar programaciones en Formación Profesional. Síntesis. 2018.**

- × **Alcudia, Rosa. *Atención a la diversidad*. Grao. 2000.**