

<b>FAMILIA PROFESIONAL</b>	SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD
<b>CICLO FORMATIVO Y CURSO</b>	CFGM ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA curso 2022/2023
<b>MÓDULO PROFESIONAL</b>	MÓDULO 0215. APOYO DOMICILIARIO
<b>PROFESORADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● INMACULADA SÁNCHEZ PLAZA</li> <li>● ROCÍO UREÑA CÁMARA</li> </ul>

## 1. NORMATIVA DE REFERENCIA

- **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 las correspondientes enseñanzas mínimas.
- **Orden 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.

## 2. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

<b>CÓDIGO</b>	0215. Apoyo Domiciliario
<b>CRÉDITOS ECTS</b>	224 HORAS
<b>CUALIFICACIONES Y U.C. DEL CNCP RELACIONADAS CON EL MÓDULO.</b>	Atención sociosanitaria a personas en el domicilio SSC089_2. (Cualificación incompleta) (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia: UC0251_2: “Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.”

## 3. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO

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

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

#### 4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES QUE SE DESARROLLAN EN EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación: A, B, D, E, F, I, N, Ñ, O, R, S, T, U, V.

#### 5. OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados: A, B, D, F, G, J, P, Q, R, U, V, W, X, Z.

#### 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL MÓDULO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)	UD	%
1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas	1 Y 2	20%
7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.	1 Y 2	15%
2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.	3	10%
3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.	4	15%
4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.	5 Y 6	20%
5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.	7	10%
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.	8	10%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
RA 1	1. a) Se han identificado las características del plan de trabajo.	UD 2	2%
	1. b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia.	UD 2	2%
	1. c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio.	UD 1	3%

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

<b>20%</b>	1.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.	UD 1	3%
	1.e) Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.	UD 1	3%
	1.f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.	UD 1	3%
	1.g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.	UD 2	3%
	1.h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.	UD 2	1%
<b>RA 2 10%</b>	2.a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad convivencial.	UD 3	1%
	2.b) <i>Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria.</i>	UD 3	1%
	2.c) <i>Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.</i>	UD 3	1%
	2.d) <i>Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad convivencial.</i>	UD 3	1%
	2.e) <i>Se han enumerado los factores que condicionan la distribución de un presupuesto mensual de una unidad de convivencia.</i>	UD 3	1%
	2.f) <i>Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.</i>	UD 3	2%
	2.g) <i>Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.</i>	UD 3	2%
	2.h) <i>Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos.</i>	UD 3	1%
<b>RA 3 15%</b>	3.a) <i>Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria seleccionando productos.</i>	UD 4	1%
	3.b) <i>Se han valorado las tecnologías como fuente de información.</i>	UD 4	2%
	3.c) <i>Se ha determinado la lista de la compra.</i>	UD 4	2%
	3.d) <i>Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos.</i>	UD 4	2%
	3.e) <i>Se han identificado los lugares apropiados para correcto almacenaje de los productos teniendo en cuenta sus características.</i>	UD 4	2%
	3.f) <i>Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.</i>	UD 4	3%

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

	3.g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene	UD 4	2%
	3.h) Se ha reconocido la importancia del consumo responsable.	UD 4	1%
<b>RA 4 20%</b>	4.a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.	UD 5	2%
	4.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.	UD 5 y 6	4%
	4.c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.	UD 5	2%
	4.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.	UD 5	2%
	4.e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.	UD 5	2%
	4.f) Se han descrito las técnicas de lavado de ropa a mano y a máquina, en función de las características de la prenda, tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma.	UD 6	2%
	4.g) Se ha valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades del mantenimiento del hogar.	UD 5 y 6	4%
	4.h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.	UD 6	2%
<b>RA 5 10%</b>	5.a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.	UD 7	1%
	5.b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.	UD 7	1%
	5.c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que se deben incluir.	UD 7	1%
	5.d) Se ha identificado las raciones y medidas caseras.	UD 7	2%
	5.e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.	UD 7	2%
	5.f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.	UD 7	2%
	5.g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.	UD 7	1%
	a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.	UD 8	1%

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

<b>RA 6</b> <b>10%</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.	UD 8	1%
	c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.	UD 8	1%
	d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.	UD 8	1%
	e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.	UD 8	1%
	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.	UD 8	2%
	g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.	UD 8	2%
	h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.	UD 8	1%
	<b>RA 7</b> <b>15%</b>	a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo	UD 2
b) Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.		UD 1	3%
c) Se han registrado los datos en el soporte establecido.		UD 2	3%
d) Se ha interpretado correctamente la información recogida.		UD 2	2%
e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.		UD 2	2%
f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.		UD2	1%
g) Se han utilizado nuevas tecnologías para registro y comunicación de la información		UD2	2%

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

## 7. CONTENIDOS DEL MÓDULO

CONTENIDOS (DEL CURRÍCULO)		UD
1.1.	Elementos del plan de trabajo. Características. Tipos. Adaptación a la realidad de la persona en situación de dependencia.	1 y 2
1.2.	Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio	1 y 2
1.3.	Identificación y secuenciación de las tareas a realizar en un domicilio.	1 y 2
1.4.	Respeto por las características culturales de la unidad de convivencia.	1 y 2
1.5.	Valoración de la organización del trabajo doméstico.	2
2.1.	Identificación de fuentes de información, técnicas de seguimiento y detección de situaciones	3
2.2.	Análisis de recursos en función de las necesidades de las personas.	3
2.3.	Cumplimentación de hojas de seguimiento.	3
2.4.	Interpretación correcta de la información recibida.	3
2.5.	Identificación de situaciones que requieren la colaboración de otros profesionales.	3
2.6.	Importancia de la evaluación para mejorar las actuaciones llevadas a cabo.	3
2.7.	Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.	3
3.1.	Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia y posibles gastos extraordinarios e imprevistos.	4
3.2.	Análisis de gastos mensuales. Priorización de los mismos.	
3.3.	Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria.	
3.4.	Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.	
4.1.	Análisis de diferentes tipos de publicidad para la selección de productos.	5 y 6
4.2.	Tipos de compras. Directa, virtual y por teléfono.	
4.3.	Confección de la lista de la compra en función de necesidades, gustos, relación calidad-precio, entre otros.	
4.4.	Interpretación y análisis del etiquetaje de los productos.	
4.5.	Distribución y almacenamiento en el hogar, adecuándose a las características de los productos.	
4.6.	Conocimiento de establecimientos según el tipo de productos que se demande.	
4.7.	Valoración del consumo responsable.	
5.1.	Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras.	7
5.2.	Identificación de los diferentes tipos de electrodomésticos. Manejo, riesgos y mantenimiento	7

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

5.3. Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos.	7
5.4. Tareas de limpieza. Suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios, entre otros. Técnicas y secuenciación.	7
5.5. Selección, uso y correcto almacenamiento de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado.	7
5.6. Aplicación de técnicas de lavado y secado de ropa a máquina y a mano en función de sus características y el etiquetado.	
5.7. Identificación de los diferentes tipos de electrodomésticos. Manejo, riesgos y mantenimiento.	
6.1. Conceptos de alimentación, nutrición y dieta saludable.	8
6.2. Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.	
6.3. Identificación de los menús en función de las necesidades personales, edad, gasto energético, problemas alimenticios, ...	
6.4. Selección de alimentos adaptados a la dieta prescrita.	
6.5. Etiquetado nutricional de alimentos envasados.	
6.6. Valoración de la dieta saludable.	
7.1. Conocimiento, clasificación, uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina.	1 Y 2
7.2. Principios básicos y procedimientos en la manipulación de los alimentos. Modos de conservación.	
7.3. Elaboraciones elementales de cocina. Técnicas, fases de aplicación, procedimientos, tiempos adecuados y menaje.	
7.4. Recopilación y elaboración de recetas de cocina. Primeros, segundos platos y postres adecuados las necesidades de los comensales.	
7.5. Justificación de la prevención, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	
7.6. Importancia de la presentación de los alimentos elaborados.	

BLOQUE 1	BLOQUE 2	BLOQUE 3	BLOQUE 4	BLOQUE 5	BLOQUE 6	BLOQUE 7
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVAR: JEFATURA DE ESTUDIOS

ELEMENTOS TRANSVERSALES		
<b>Educación en valores</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cultura de paz, convivencia y ciudadanía.</li> <li>- Igualdad</li> <li>- Interculturalidad</li> <li>- Derechos y deberes humanos</li> </ul>	
<b>Coeducación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Igualdad de oportunidades y no discriminación por cuestiones de género o sexo.</li> <li>- Lenguaje no sexista</li> </ul>	
<b>Educación emocional</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos intrapersonales: Autoestima, autoconcepto, ...</li> <li>- Reconocimiento y gestión emocional</li> <li>- Aspectos interpersonales: Habilidades sociales, asertividad, empatía, escucha activa, ...</li> </ul>	
<b>Desarrollo creativo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pensamiento divergente</li> <li>- Innovación</li> <li>- Uso alternativo de recursos</li> <li>- Diseño creativo</li> <li>- Visual desing</li> </ul>	
<b>Animación y fomento de la lectura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Placer por la lectura recreativa</li> <li>- La lectura como fuente de placer y aprendizaje</li> <li>- Usos y necesidades de la lectura en el mundo de la infancia</li> </ul>	
<b>Educación para el Medio Ambiente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reciclado y reutilización de materiales en el diseño de espacios educativos</li> <li>- Gestión de material de desecho: segundas oportunidades</li> <li>- Educación ambiental y acercamiento a la naturaleza de forma crítica y responsable.</li> <li>- El medio ambiente como fuente de riqueza pedagógica para la infancia.</li> </ul>	
<b>UD 1</b> <b>El servicio de ayuda a domicilio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>EL SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO</b></li> <li>● <i>Los servicios sociales en Andalucía</i></li> <li>● <i>Tareas en el domicilio</i></li> <li>● <i>La planificación de las tareas en el domicilio</i></li> <li>● <i>Habilidades del técnico en ayuda a domicilio.</i></li> <li>● <i>Análisis de recursos en función de las necesidades de las personas.</i></li> </ul>	<b>RA 1</b> <b>RA 7</b>

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS



<p><b>UD 2</b> <b>El plan de trabajo en el domicilio</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> <li>● Identificación de fuentes de información, técnicas de seguimiento y detección de situaciones de riesgo.</li> <li>● Cumplimentación 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>● <i>Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.</i></li> </ul>	<p><b>RA 1</b> <b>RA 7</b></p>
<p><b>UD 3</b> <b>Gestión domiciliaria</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>● <i>Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.</i></li> </ul>	<p><b>RA 2</b></p>
<p><b>UD 4</b> <b>La compra en el domicilio</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>	<p><b>RA 3</b></p>

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

<p><b>UD 5</b> <b>Limpeza y mantenimiento en el domicilio</b></p>	<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.</li> <li>● 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>● Productos de limpieza</li> <li>● <i>Tareas básicas de mantenimiento del domicilio y pequeñas reparaciones.</i></li> </ul>	<p><b>RA 4</b></p>
<p><b>UD 6</b> <b>Limpeza y mantenimiento de la ropa</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos</li> <li>● Identificación de los diferentes tipos de electrodomésticos para el cuidado de la ropa.</li> <li>● Manejo, riesgos y mantenimiento.</li> <li>● Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos.</li> <li>● Tareas de limpieza de prendas y ropa</li> <li>● Productos de limpieza específicos para el cuidado de la ropa.</li> <li>● El planchado, el doblado, el almacenaje de la ropa: cuidado y conservación de la ropa.</li> <li>● <i>La interpretación del etiquetado de la ropa.</i></li> </ul>	<p><b>RA 4</b></p>
<p><b>UD 7</b> <b>Alimentación y nutrición familiar</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> <li>● Cálculos calóricos y elaboración de menús</li> <li>● <i>Tipos de dietas</i></li> </ul>	<p><b>RA 5</b></p>
<p><b>UD 8</b> <b>Elaboración de alimentos</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</li> </ul>	<p><b>RA 6</b></p>

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVAR: JEFATURA DE ESTUDIOS

- 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.

## 8. TEMPORALIZACIÓN

HORAS TOTALES: 224 HORAS, DISTRIBUIDAS EN 7 HORAS/SEMANA, A LO LARGO DE 91 JORNADAS LECTIVAS

FECHAS	UNIDADES DIDÁCTICAS	DISTRIBUCIÓN HORAS/SEMANA	HORAS TOTAL
PRIMERA EVALUACIÓN: Hasta el 23 de diciembre	UD 1 El servicio de ayuda a domicilio	DEL 20 DE SEPTIEMBRE AL 29 DE OCTUBRE	37 horas
	UD 2 El plan de trabajo en el domicilio	DEL 4 DE NOVIEMBRE AL 29 DE NOVIEMBRE	28 horas
	UD 3 Gestión domiciliaria	DEL 2 DE DICIEMBRE AL 23 DE DICIEMBRE	22 horas
SEGUNDA EVALUACIÓN Hasta el 21 de marzo	UD 4 La compra en el domicilio	DEL 10 DE ENERO AL 31 DE ENERO	24 horas
	UD 5 limpieza y mantenimiento en el domicilio	DEL 3 DE FEBRERO AL 21 DE FEBRERO	21 horas
	UD 6 limpieza y mantenimiento de la ropa	DEL 7 DE MARZO AL 21 DE MARZO	16 horas
TERCERA EVALUACIÓN: Hasta el 30 de mayo	UD 7 Alimentación y nutrición familiar	DEL 28 DE MARZO AL 29 DE ABRIL	28 horas
	UD 8 Elaboración de alimentos	DEL 5 DE MAYO AL 30 DE MAYO	28 horas

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

## 9. METODOLOGÍA

Para el desarrollo de esta programación vamos a centrarnos en un aprendizaje que responda a los modelos **Cognitivo-constructivista**, en la que el aprendizaje es un proceso autónomo, totalmente diferente en cada individuo.

Así, este aprendizaje cognitivo-constructivista se apoya, para algunas de las actividades que integran las diferentes unidades didácticas, en un modelo de **aprendizaje basado en proyectos (ABP)** basándonos en autores de especial relevancia en la actualidad, como **Juan José Vergara** y en un continuo proceso de mejora de la motivación y los resultados académicos en el que se tratará de promover el desarrollo personal, emocional y social del alumnado, tal y como suscitan expertos como **Romera Morón** o **Pablo Fernández Berrocal**.

Destacar igualmente otras líneas metodológicas que marcan y guían esta programación como son una apuesta fuerte por partir de la experiencia práctica, la manipulación y la experimentación, basada en autores como **Freinet** que junto a autores como **Robertson** apuestan por un modelo basado en la rentabilidad y la importancia de educar fuera del aula. Esta programación, por último, apuesta por un modelo de trabajo que busca el desarrollo de destrezas de pensamiento y la creatividad en el alumnado, defendido por autores como **Perkins, Swartz** y **Robinson**.

Igualmente, el modelo de trabajo basado en un **currículo por competencias** constituirá una de las señas de identidad de esta programación. Así, de cara a trabajar las competencias profesionales, personales y sociales en esta programación, se ha incluido una propuesta basada en diferentes actuaciones de corte competencial que, en líneas generales van a contribuir a trabajar en el alumnado aspectos asociados al “**saber hacer en**”. Para ello, siguiendo a **Lozano**, de cara a potenciar el trabajo competencial se apostará por medidas como:

1. La programación presenta una estructura y secuenciación de unidades didácticas de forma integradora y global, que favorece la interconexión de las unidades didácticas de acuerdo a la cual se abordarán los contenidos, los criterios de evaluación y los resultados de aprendizaje desde diferentes perspectivas.
2. Se incluyen en la programación diferentes actividades y tareas con un planteamiento en forma de proyectos y en forma de taller, con lo que se busca un mayor desarrollo práctico, vivencial y autónomo por parte del alumnado
3. Se apuesta por diferentes metodologías de corte activo, participativo, y de aplicación vivencial y situada.
4. Se plantearán diferentes actividades y actuaciones inter-disciplinares, inter-modulares, inter-nivelares o inter-generacionales.

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

5. Se apostará por incentivar el planteamiento de diferentes actividades complementarias (incluso extraescolares) que supondrán la apertura al entorno, y la aplicación y vivencias de conocimientos en situaciones y contexto real y por el planteamiento de actividades que nacen de la coordinación y colaboración con otros agentes externos como empresas, voluntariados, asociaciones de la zona, entidades locales...

En líneas generales, la propuesta metodológica realizada para el desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje, se ajusta a los siguientes principios:

- Se asegurarán la construcción de **aprendizajes significativos y funcionales**
- Se activarán los esquemas de conocimiento de l@s alumn@s, provocando **desafíos cognitivos** y aprendizaje a través de **retos**.
- Se promoverá una **intensa actividad mental** que le lleve a reflexionar, planificar, implementar y justificar sus actuaciones
- Alternancia en las UNIDADES DE LA 5 A LA 8 de **MASTERCLASS técnicas o de formación teórica soporte** con **TALLERES, tareas o proyectos de corte práctico y competencial**.
- Se trabajará desde un modelo de docencia **asambleario** o **DIALÓGICO** en el aula completado de forma práctica a través de pequeños **WORKSHOP** o talleres interactivos de trabajo utilizando para ello los desdobles.
- Para ello, se utilizará la plataforma **CLASSROOM** como vehículo de interacción telemática, junto con otros recursos digitales y de red.
- Se facilitará bibliografía y Se fomentará el uso de **las TICs** como herramienta fundamental de aprendizaje.
- Utilizaremos diferentes agrupamientos, teniendo en cuenta los siguientes criterios:
  - Equipos de trabajo en red, a la hora de desarrollar estrategias de indagación, de realizar trabajos, exposiciones. Se llevarán a cabo de forma física y presencial en el aula.
  - **Trabajo individual** para reflexión personal, desarrollo de autonomía, búsqueda de resolución de problemas, consulta e indagación.
- Promoveremos la **reflexión, el razonamiento y la participación** activa facilitando una intensa actividad en el alumn@ en un clima de aceptación mutua y de cooperación en clase. Para ello:
  - **Método de aprendizaje por descubrimiento**
  - **Aprendizaje a través de rutinas del pensamiento**
  - **Aprendizaje basado en talleres-WORKSHOP.** La metodología utilizada en este módulo se sostiene por varios pilares, siendo uno de ellos es el APRENDIZAJE POR TALLERES.
  - Se apuesta por diferentes metodologías de corte **activo, participativo, y de aplicación vivencial, empoderada y situada.**

UNIDAD DIDÁCTICA	HORAS	RA	ACTIVIDADES	SESIONES
------------------	-------	----	-------------	----------

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

UD 1 El servicio de ayuda a domicilio	37 horas	RA 1 RA 7	1. MASTERCLASS. Estas masterclass se desarrollarán utilizando métodos variados cómo: Visionado de video-tutoriales. Video fóruns, etc. Lecturas dialógicas. Intervenciones técnicas. Intervenciones didácticas del profesorado. Workshops. Trabajos o proyectos de investigación. Paneles de expertos. Charlas TED. Etc	3 horas a la semana (18horas)
			2. Talleres y trípticos.	2 horas a la semana (10 horas)
			3. Pruebas escritas y orales. Trabajos individuales y en grupos. Trabajos de investigación.	2 horas a la semana (10 horas)
UD 2 El plan de trabajo en el domicilio	28 horas	RA 1 RA7	1. MASTERCLASS. Estas masterclass se desarrollarán utilizando métodos variados cómo: Visionado de video-tutoriales. Video fóruns, etc. Lecturas dialógicas. Intervenciones técnicas. Intervenciones didácticas del profesorado. Workshops. Trabajos o proyectos de investigación. Paneles de expertos. Charlas TED. Etc	3 horas a la semana (12horas)
			2. Talleres y trípticos.	2 horas a la semana (8horas)
			3. Pruebas escritas y orales. Trabajos individuales y en grupos. Trabajos de investigación.	2 horas a la semana (8horas)
UD 3 Gestión domiciliaria	20 horas	RA 2	1. MASTERCLASS. Estas masterclass se desarrollarán utilizando métodos variados cómo: Visionado de video-tutoriales. Video fóruns, etc. Lecturas dialógicas. Intervenciones técnicas. Intervenciones didácticas del profesorado. Workshops. Trabajos o proyectos de investigación. Paneles de expertos. Charlas TED. Etc	3 horas a la semana (6horas)
			2 Talleres y trípticos.	2 horas a la semana (8 horas)
			3 Pruebas escritas y orales. Trabajos individuales y en grupos. Trabajos de investigación.	2 horas a la semana (6 horas)

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVIS: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

UD 4 La compra en el domicilio	24 horas	RA 3	1. TALLER DE ELABORACIÓN DE MATERIALES y CREACIÓN DE RECURSOS AUDIOVISUALES. TALLERES DE EVALUACIÓN EN EQUIPO. ELABORACIÓN DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	3 horas a la semana (12 horas)
			2. Elaboración de portfolios.	2 horas a la semana (6 horas)
			3. Pruebas escritas y orales. Trabajos individuales y en grupos. Trabajos de investigación.	2 horas a la semana (6 horas)
UD 5 Limpieza y mantenimiento en el domicilio	21 horas	RA 4	1. TALLER DE ELABORACIÓN DE MATERIALES y CREACIÓN DE RECURSOS AUDIOVISUALES. TALLERES DE EVALUACIÓN EN EQUIPO. ELABORACIÓN DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	2 horas a la semana (6 horas)
			2. Talleres de limpieza.	3 horas a la semana (9 horas)
			- EVALUACIÓN. Aplicación de instrumentos diseñados, elaboración de informes, extracción de conclusiones, etc autoevaluaciones y coevaluaciones. Subida al classroom de los videos y materiales elaborados.	2 horas a la semana (6 horas)
UD 6 Limpieza y mantenimiento de la ropa	16 horas	RA 4	1. TALLER DE ELABORACIÓN DE MATERIALES y CREACIÓN DE RECURSOS AUDIOVISUALES. TALLERES DE EVALUACIÓN EN EQUIPO. ELABORACIÓN DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	2 horas a la semana (6 horas)
			2. Talleres de costura y reparación de ropa.	3 horas a la semana (6 horas)
			- EVALUACIÓN. Aplicación de instrumentos diseñados, elaboración de informes, extracción de conclusiones, etc autoevaluaciones y coevaluaciones.	2 horas a la semana (4 horas)
			1. TALLER DE ELABORACIÓN DE MATERIALES y CREACIÓN DE RECURSOS AUDIOVISUALES.	2 horas a la

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

UD 7 Alimentación y nutrición familiar	28 horas	RA 5	TALLERES DE EVALUACIÓN EN EQUIPO. ELABORACIÓN DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	semana (8 horas)
			2. Talleres de alimentación	3 horas a la semana (12 horas)
		- EVALUACIÓN. Aplicación de instrumentos diseñados, elaboración de informes, extracción de conclusiones, etc autoevaluaciones y coevaluaciones.	2 horas a la semana (8 horas)	
UD 8 Elaboración de alimentos	28 horas	RA 6	1. TALLER DE ELABORACIÓN DE MATERIALES y CREACIÓN DE RECURSOS AUDIOVISUALES. TALLERES DE EVALUACIÓN EN EQUIPO. ELABORACIÓN DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	2 horas a la semana (8 horas)
			2. Talleres de cocina.	3 horas a la semana (12 horas)
		- EVALUACIÓN. Aplicación de instrumentos diseñados, elaboración de informes, extracción de conclusiones, etc autoevaluaciones y coevaluaciones.	2 horas a la semana (8 horas)	

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVAR: JEFATURA DE ESTUDIOS



## 10. MATERIALES Y RECURSOS

<b>Material y herramientas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Docs. Informativos (folleto publicitario, trípticos, ...)</li> <li>● Material fungible y de papelería</li> <li>● Material reutilizado y reciclado</li> <li>● TIC: Proyector, reproductores, pizarra digital, PC conectados en red, recursos y herramientas web, videos, canciones, películas, ...</li> <li>● Aula virtual</li> <li>● Internet</li> <li>● Biblioteca del centro y otras a su alcance.</li> <li>● Otros que pudiesen surgir en función del desarrollo del proceso de enseñanza y el de aprendizaje de los alumnos a lo largo del curso</li> </ul>
<b>Material didáctico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fundamentalmente se trabajará con lecturas y material COMPLEMENTARIO: Revistas, documentos, artículos varios que fundamentalmente se compartirán a través de la red en formato digital.</li> <li>● Legislación actual referida a la temática: Ley 39/2006 de dependencia así como los referentes normativos de interés que de ella se desprendan</li> </ul>
<b>Bibliografía de aula</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Libro de texto, Apoyo Domiciliario. Altamar (2019).</li> </ul>

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVAR: JEFATURA DE ESTUDIOS

## 11. PROPUESTA DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Conviene destacar que la salida a espacios exteriores será frecuente y periódica siempre que para ello se den las condiciones climatológicas, como vehículo de enriquecimiento del módulo dadas sus características, y como mecanismo para paliar la situación sanitaria que nos acompaña.

(\* ) La propuesta de actividades complementarias que se recoge en la **programación de departamento**, en todo caso la realización de las mismas quedará supeditada a que se den las condiciones adecuadas para ello.

## 12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

De los datos analizados en el proceso de evaluación inicial,...

De cara a atender a la diversidad de nuestro alumnado, se pondrán en marcha diferentes estrategias y medidas de carácter ordinario, como son:

- INDIVIDUALIZACIÓN: distribución en el espacio, ritmos de trabajo y otros.
- Tutorización de iguales y tutorización de iguales a través de la red.
- Trabajo en red: equipos interactivos heterogéneos.
- TUTORIZACIÓN Y ORIENTACIÓN tanto a nivel grupal como individualizada por parte del docente.
- ACTIVIDADES DE REFUERZO Y AMPLIACIÓN. Autonomía de decisión al respecto.
- Adaptación de las estrategias metodológicas y del tiempo que atiendan a la diversidad y pluralidad del alumnado.
- Planteamiento de TAREAS MNULTINIVEL temporalizadas de forma abierta y con gestión autónoma-orientada.
- Medidas de refuerzo y Plan de refuerzo y mejora de las competencias. (ver apartado de evaluación)

En cuanto al alumnado con **necesidades educativas específicas (NEAE)** de apoyo educativo decir que en principio ninguno de los alumnos presenta ninguna necesidad que vaya más allá de la propia diversidad natural, por lo que en un principio no va a resultar necesario plantear ninguna medida al respecto. No obstante si se debe indicar que se estará muy pendiente por si apareciese cualquier necesidad de acceso al currículo, para actuar al respecto de la manera más eficaz posible.

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

### 13. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN, RECUPERACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Cada uno de los Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación en que se concretan presenta un **valor porcentual sobre la nota final** (ver apartado 6).

La valoración del alumnado vendrá marcada por la **evolución mostrada** por el mismo en el desarrollo de las actividades propuestas.

Para la valoración y calificación de dichos criterios de evaluación, estos aparecen **asociados** a diferentes **actividades** o **contextos de evaluación**, las cuales servirán para la evaluación y calificación de los mismos. Estas actividades serán valoradas a través de diferentes **técnicas e instrumentos**.

ACTIVIDADES Y CONTEXTOS DE EVALUACIÓN	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS ASOCIADOS A SU VALORACIÓN
MASTERCLASS y trabajo teórico o de procesos cognitivos inferiores o soporte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas orales, escritas y Tipos test</li> <li>- Entrevistas personalizadas</li> <li>- Pruebas de ensayo</li> <li>- Cuestionarios (exámenes de preguntas cortas o de desarrollo teórico)</li> <li>- Exposiciones y trabajos de investigación</li> </ul>
TALLERES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas basadas en la resolución de supuestos prácticos</li> <li>- Hojas o fichas de planificación estandarizadas (indiv. y/o grupales)</li> <li>- Rúbricas de valoración y/o escalas estandar</li> <li>- Autoevaluación y coevaluación</li> </ul>
TALLER DE ELABORACIÓN DE MATERIALES y CREACIÓN DE RECURSOS AUDIOVISUALES.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación directa: aplicación de Rúbricas de valoración de trabajo de taller, escalas y Listas de control</li> <li>- Coevaluación y Autoevaluación (a través de rúbricas)</li> <li>- Productos finales y elaboraciones: valoración en base a rúbricas y escalas (individuales y/o grupales)</li> <li>- Dossier de trabajo o cuaderno</li> <li>- Informes de trabajo</li> <li>- Informes descriptivos</li> <li>- Memorias de trabajo.</li> </ul>
IMPLEMENTACIÓN DE ACTIVIDADES DISEÑADAS.	
APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DISEÑADOS	
TALLERES DE EVALUACIÓN EN EQUIPO y ELABORACIÓN DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA DE ESTUDIOS

TRABAJO CON TIC. BLOG Y CANAL DE REDES.	- Escalas de indicadores de calidad
ELABORACIÓN DE PORTFOLIOS	- Rúbricas, escalas de evaluación, memorias e informes asociados.
ELABORACIÓN DE INFORMES, EXTRACCIÓN DE CONCLUSIONES	- Rúbricas - Escalas de valoración - Pruebas objetivas o de casos prácticos

Cada una de dichas actividades será **valorada en base a un sistema de cuantificación** concreto, el cual determinará los logros asociados a cada criterio de evaluación y, por consiguiente, al resultado de aprendizaje asociado. Así, cada actividad se valorará de 0 a 10 y luego se ponderará en base al peso en el valor total que se le ha asignado al respecto del criterio o criterios de evaluación asociados, en función del grado de relevancia estimado por las docentes.

Para superar el módulo es requisito indispensable una media positiva que incluya la superación individual de todos y cada uno de los **resultados de aprendizaje** con una puntuación de al menos 5.

Para cada una de las sesiones de evaluación continua o trimestrales, la **calificación trimestral** del módulo se calculará en base a las calificaciones obtenidas únicamente en los criterios de evaluación y resultados de aprendizaje trabajados hasta el momento, para lo cual se calculará el **valor relativo** de los mismos sobre el total de los mismos. Dicha nota será, en todo caso, establecida **entre 1 y 10 puntos**, considerándose aprobado a partir de 5 puntos.

La **calificación final** del módulo será la suma de las cifras obtenidas en cada criterio de evaluación en base a la ponderación y el valor parcial asignado a cada uno. Dicha nota será, en todo caso, establecida **entre 1 y 10 puntos**, considerándose aprobado a partir de 5 puntos.

Para poder garantizar una evaluación continua, será necesaria la **asistencia regular a clase** y la **participación en las diferentes actividades programadas**, la cual constituye un derecho y un deber fundamental del alumnado. La no asistencia a clase implicará que este no pueda desarrollar las actividades realizadas en clase, lo que supondrá una calificación negativa en dichas actividades que influirá en la calificación del módulo. Para ello:

1. Las actividades de clase serán evaluadas, calificadas y vinculadas a criterios de evaluación y resultados de aprendizaje, con la consecuente influencia negativa en la calificación que tendrá la no asistencia.
2. Las actividades realizadas presencialmente en clase no se repetirán, sea o no justificada la falta. Como refuerzo o mejora de las competencias, se plantearán actividades que se ajusten a los mecanismos, tiempos y momentos de recuperación fijados por el departamento de tal forma que no se interfiera en el desarrollo normal de clase.

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVAR: JEFATURA DE ESTUDIOS

**PLAN DE REFUERZO Y MEJORA DE LAS COMPETENCIAS**

El alumnado que no haya superado satisfactoriamente las distintas evaluaciones o quiera mejorar su calificación, dispondrán de **un PLAN DE REFUERZO Y MEJORA DE LAS COMPETENCIAS**. En este, se fijarán una serie de actividades de recuperación. Este plan será diseñado de **manera totalmente individualizada** de tal forma que se ajuste a las características y necesidades concretas de cada casuística.

CUMPLIMENTA: PROFESORADO

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVAR: JEFATURA DE ESTUDIOS