FAMILIA PROFESIONAL SERVICIOS A LA COMUNIDAD
CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO
TÉCNICO ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA
PROGRAMACIÓN MÓDULO APOYO DOMICILIARIO

CURSO 2024/2025

Código:	215
Nº de horas:	224/7h semanales

Índice

1. UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS AL MÓDULO....2
2. OBJETIVOS DE CICLO O FPB A LOS QUE SE CONTRIBUYE CON EL MÓDULO....2
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A LAS QUE SE CONTRIBUYEN CON EL MÓDULO....2
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS BÁSICOS, SEGÚN NORMATIVA....2
5. METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL MÓDULO....2
6. TEMPORALIZACIÓN....3
7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO....3
8. SECUENCIACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO....4
9. BIBLIOGRAFÍA WEBGRAFÍA....4
10. ANEXOS DEL MÓDULO....4

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

1. UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS AL MÓDULO.

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, 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.*

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

1. La definición y secuenciación de las intervenciones.
2. La ejecución de estrategias.
3. La organización de los recursos.
4. La elaboración de informes y protocolos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en: # La atención y apoyo a las personas en situación de dependencia en los domicilios y en el entorno próximo.

Para la presente propuesta didáctica tendremos como referentes las unidades de competencia que corresponden a este Módulo:

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

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

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

2. OBJETIVOS DE CICLO A LOS QUE SE CONTRIBUYE CON EL MÓDULO.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

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

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

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

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

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

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

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

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

q) Identificar los protocolos de actuación, relacionándolos con las contingencias, para resolverlas con seguridad y eficacia.
r) Cumplimentar instrumentos de control y seguimiento, aplicando los protocolos, para colaborar en el control y seguimiento en las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión.
u) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
v) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
w) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
x) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes, para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD QUE CONTRIBUYEN CON EL MÓDULO.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad (denominadas así por el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, pero las competencias siguen siendo las mismas):

a) Determinar las necesidades asistenciales y psicosociales de la persona en situación de dependencia, mediante la interpretación de la información obtenida acerca de la persona a través del plan de atención individual, respetando la confidencialidad de la misma.
b) Organizar las actividades de atención a las personas en situación de dependencia, favoreciendo su colaboración y la de la familia, y teniendo en cuenta las directrices establecidas en el plan de atención individualizada.
1. Organizar la intervención relativa a la alimentación, supervisando los menús, preparando los alimentos y administrándolos cuando sea necesario.
e) Gestionar la documentación básica y el presupuesto de la unidad de convivencia, optimizando los recursos y asegurando la viabilidad de la gestión económica.
f) Realizar las actividades de mantenimiento y limpieza del domicilio, garantizando las condiciones de habitabilidad, higiene y orden, con criterios de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente y, en su caso, tramitando la documentación pertinente.
n) Asesorar a la persona en situación de dependencia, a los familiares y cuidadores no formales, proporcionándoles pautas de actuación en el cuidado y la atención asistencial y psicosocial, y adecuando la comunicación y las actitudes a las características de la persona interlocutora.
ñ) Resolver las contingencias con iniciativa y autonomía, mostrando una actitud autocrítica y buscando alternativas para favorecer el bienestar de las personas en situación de dependencia.
o) Colaborar en el control y seguimiento de las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión domiciliaria, cumplimentando los registros oportunos, manejando las aplicaciones informáticas del servicio y comunicando las incidencias detectadas.
r) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
s) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

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

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

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

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS BÁSICOS, SEGÚN NORMATIVA.

Los **resultados de aprendizaje** son una serie de formulaciones que el estudiante debe conocer, entender y/o ser capaz de demostrar tras la finalización del proceso de aprendizaje.

Los resultados del aprendizaje deben estar acompañados de **criterios de evaluación** que permiten juzgar si los resultados del aprendizaje previstos han sido logrados. Cada criterio define una característica de la realización profesional bien hecha y se considera la unidad mínima evaluable.

Los contenidos, según la LOMCE, son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de los objetivos de cada enseñanza y etapa educativa y a la adquisición de competencias. Los contenidos se ordenan, en Formación Profesional, en módulos.

En concreto, los contenidos del módulo de “Apoyo Domiciliario” se encuentran en 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, relacionados con los Resultados de Aprendizaje.

El presente módulo posibilita el desarrollo de los siguientes Resultados de Aprendizaje (RA), a través de sus correspondientes Criterios de Evaluación, que se trabajarán con una serie de Contenidos Básicos como se muestran a continuación:

RA1: Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.	
Criterios de Evaluación	**Contenidos:**
a) Se han identificado las características del plan de trabajo. b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia. c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio. d) Se han secuenciado las tareas domésticas diarias que hay que realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones realizadas, si fuera necesario. e) Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio. f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia. g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio. h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.	**Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia:** a)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.

*

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

RA2: Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.	
Criterios de Evaluación	**Contenidos:**
a) Se ha **analizado la documentación** relacionada con los gastos de la unidad de convivencia. b) Se ha **reconocido la necesidad** de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria c) Se ha **elaborado un dossier de las partidas** de gasto general mensual. d) Se ha **elaborado un dossier de gastos** extraordinarios de una unidad de convivencia. e) Se han **enumerado** los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia. f) Se han **enumerado y clasificado los gastos** ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo. g) Se han **analizado los gastos mensuales** de diferentes unidades de convivencia. h) Se ha **valorado la necesidad** de equilibrio entre ingresos y gastos.	**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.

*

RA3: Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.	
Criterios de Evaluación	**Contenidos:**
a) Se han **analizado diferentes tipos de documentación publicitaria,** seleccionando productos. b) Se han **valorado las tecnologías** como fuente de información. c) Se ha determinado la **lista de la compra.** d) Se ha **analizado el etiquetaje** de diferentes productos de consumo y alimentos. e) Se han **identificado los lugares** apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características. f) Se han **enumerado los tipos de establecimientos** y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio. g) Se han establecido **criterios para la colocación** de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene. h) Se ha reconocido la importancia del **consumo responsable.**	**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.**

*

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

RA4: Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.	
Criterios de Evaluación	**Contenidos:**
a) Se han analizado diferentes **tipos de residuos y basuras** que se generan en el domicilio. b) Se han identificado los **tipos, manejo, riesgos y mantenimiento** de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros. c) Se han **recopilado en un dossier las técnicas de limpieza** de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios. d) Se han **identificado los productos de limpieza y desinfección** que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio. e) Se han **descrito los riesgos** derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio. f) Se han **descrito las técnicas de lavado de ropa** a máquina y a mano, en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma. g) Se ha **valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención** y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar. h) Se han **descrito las pautas de interpretación del etiquetado** de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.	**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.

*

RA5: Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.	
Criterios de Evaluación	**Contenidos:**
a) Se han **analizado los conceptos** básicos relacionados con la alimentación y la nutrición. b) Se han **clasificado los alimentos** en función de sus características. c) Se han **identificado las características** de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir. d) Se han **identificado las raciones** y medidas caseras. e) Se ha **analizado el etiquetado** nutricional de alimentos envasados. f) Se han **seleccionado los alimentos** que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas. g) Se ha **valorado** la importancia de una **dieta saludable.**	**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.

*

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

RA6: Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.	
Criterios de Evaluación	**Contenidos:**
a) Se ha **reconocido la necesidad** de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos. b) Se han **identificado las técnicas culinarias** básicas de aplicación en la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje. c) Se han **recopilado recetas** de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas. d) Se han **identificado los procedimientos previos al cocinado:** descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos. e) Se han **clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos** necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar. f) Se han **aplicado técnicas básicas de cocina** para la elaboración de primeros platos, segundos platos y postres adecuados a la dieta de los miembros de la unidad de convivencia. g) Se ha **reconocido la necesidad** de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos. h) Se ha **valorado la importancia** de la presentación de los alimentos.	**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.

*

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

Tabla 1. Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación, Contenidos.

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

5. METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL MÓDULO.

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

- Actividades de evaluación inicial, introducción y descubrimiento.

- Actividades de desarrollo, análisis o estudio de casos, destinadas a desarrollar habilidades y destrezas más complejas.

- Actividades de aplicación, generalización, resumen y culminación, destinadas a aplicar, medir, evaluar o situar lo aprendido en una estructura más amplia y a adquirir capacidades que sean transferibles a otras situaciones lo más próximas a las reales.

- Utilización de las **tecnologías de la información** y la comunicación: moodle, comunicaciones séneca, blog del Departamento de Servicios a la Comunidad y redes sociales.

- Actividades complementarias e interdepartamentales propias del Departamento y del Plan de Centro: semana de la paz, efemérides de los planes programas y proyectos, talleres y charlas de personas expertas, día de la infancia, día de la diversidad funcional, día del medio ambiente, día de las personas mayores, etc... Además se llevarán a cabo actividades complementarias vinculadas a determinados Resultados de Aprendizajes tales como salir a la compra.

- Metodología basada en proyectos y aprendizaje servicios, desde el módulo de Apoyo Domiciliario nos centraremos en llevar a la práctica el desarrollo de los RA, algunos de los proyectos con entidades locales que trabajan con atención a personas dependientes (residencias, centros de día, centros ocupacionales y empresa municipal de ayuda a domicilio).

- Los recursos que se precisan para el desarrollo del módulo son los siguientes:

- Una mascarilla de recambio.

- Un gorro de rejilla.

- Un babi, bata o delantal.

- Un par de guantes no desechables para limpiar y guantes de látex o vinilo (de un solo uso) para cocinar.

En relación con los **contenidos** de cada módulo, además de las actividades para alcanzar los RA y CE, se diseñarán actividades transversales que guarden relación con el eje temático, libro emblemático y planes estratégicos recogidos en el Plan de Centro.

En la Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional y según establece el Real Decreto 659/2023, todo alumno o alumna que se incorpore a la fase de formación en empresa u organismo equiparado deberá tener cumplidos los 16 años y haber superado la adquisición de las competencias relativas a los riesgos específicos y la prevención de riesgos laborales.

En el anexo II de la citada resolución establece dentro de los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, al módulo de Itinerario personal para la empleabilidad, en cada uno de los CF e incorpora un Resultado de Aprendizaje para la adquisición de las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

De igual modo, el resto de módulos profesionales debe programar los contenidos sobre PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, a lo largo del periodo de formación inicial durante la primera evaluación.

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

El presente módulo contempla los siguientes contenidos de prevención de riesgos en la empresa:

CURSO 1º APSD	MÓDULO Apoyo Domiciliario
RA3: Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.	f) Se han establecido **criterios para la colocación de los diferentes productos,** atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene. g) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto **almacenaje de los productos,** teniendo en cuenta sus características.
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.	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. e) Se han descrito los **riesgos** derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio. b) Se han **identificado** los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los **electrodomésticos** utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros (máquina de coser). 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. h) Se han descrito las pautas de **interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa** en función de su posterior proceso de lavado.
RA6: Aplica **técnicas básicas de cocina** en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.	a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar **medidas de higiene, prevención de riesgos** y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos. g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las **normas de seguridad e higiene** establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.
RA7: Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.	b) b) Se han **analizado** los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia. e) e) Se han **identificado** las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales. a) a) Se han **identificado** las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo. f) f) Se ha **valorado** la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.

Tabla 2. Contenidos de prevención de riesgos impartidos en el periodo de formación inicial.

ACTIVIDADES FORMATIVAS DEL MÓDULO A REALIZAR EN LA EMPRESA:

RA/CE	ACTIVIDAD FORMATIVA	TAREAS
RA1	**Organiza el plan de trabajo en el domicilio** de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.	c) Se han **identificado las tareas** que se han de realizar en el domicilio. d) Se han **secuenciado las tareas** domésticas diarias que hay que realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones realizadas, si fuera necesario. h) Se ha valorado la importancia de ajustar la **secuencia de la ejecución de actividades**, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.
RA3	**Organiza el abastecimiento** de la unidad de convivencia, describiendo las características	f) Se han establecido **criterios para la colocación de los diferentes productos,** atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

	de los productos.	g) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto **almacenaje de los productos,** teniendo en cuenta sus características.
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.	c) Se han recopilado en un dossier las **técnicas de limpieza** de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios. d) Se han **identificado los productos de limpieza y desinfección** que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio. 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. h) Se han descrito las pautas de **interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa** en función de su posterior proceso de lavado.
RA6	Aplica **técnicas básicas de cocina** en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.	d) Se han identificado los **procedimientos previos al cocinado:** descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos. 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. h) Se ha valorado la importancia de la **presentación de los alimentos.**
RA7	**Realiza el seguimiento del plan de trabajo** en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.	c) Se han **registrado** los datos en el soporte establecido. d) Se ha **interpretado** correctamente la información recogida. g) Se han **utilizado** nuevas tecnologías para registro y comunicación de la información.

Tabla 3. Actividades formativas del módulo a realizar en la empresa.

Este curso al ser un **módulo compartido** por dos docentes, los RA se han dividido atendiendo a la carga horaria y a la relación de los contenidos. Cada docente imparte y califica cada RA con sus CE tanto en el centro como en la empresa. Y antes de cada evaluación se coordinan los docentes para valorar el seguimiento del alumnado y sus calificaciones.

6. TEMPORALIZACIÓN.

A continuación, se muestra una visión global de las **Unidades Didácticas** y su correspondencia con los **Resultados de Aprendizaje** y, por tanto, con los contenidos mencionados anteriormente.

EV	U.D.	Sesiones/ Horas	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6	RA 7	Centro Educativo	Empresa
1	1.Aproximación al contexto de la atención domiciliaria.	**8 S 12 H**	**X**							**X**	
1	2. Diseño y organización del Plan de Trabajo.	**20 s 29 h**	**X**							**X**	**X (2 s 15h)**
1 y 2	3. Evaluación y seguimiento del plan de trabajo y de las profesionales.	**11 S 17 H**							**X**	**X**	**X (2 s 15h)**

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

2 y 3	4 Administración de una economía doméstica.	16 s 25h		X						X	X (2 s 15h)
1 y 2	5.Limpieza y mantenimiento del hogar.	15 s 30h				X				X	X (10 s 20h)
1 y 2	6.Limpieza y mantenimiento de la ropa.	8 s 16 h				X				X	X (10 s 20h)
1 y 2	7.Compra y almacenamiento de productos del hogar.	7 s 14 h					X			X	X (10 s 20h)
2 y 3	8.Alimentación y nutrición familiar.	4 s 8h / 10 s 20h			X					X	
2 y 3	9.Técnicas básicas de cocina.	16 s 32 h						X		X	X (10 s 20h)

Tabla 4. Visión global de las Unidades Didácticas y los Resultados de Aprendizaje que se imparten en la empresa, en el centro educativo o en ambos.

7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO.

Atendiendo a la programación del departamento, la evaluación se llevará a cabo a través de la ponderación de los Resultado de aprendizaje, teniendo presentes sus Criterios de evaluación.

¿Cómo puedes superar el módulo satisfactoriamente?

Así, una de las funciones del TAPSD, será atender a los usuarios en sus casas y realizar todas aquellas tareas que ellos no puedan hacer por sí solos. La Evaluación será continua y criterial. Si bien es cierto que hay contenidos y criterios que se incluyen en otros posteriores, mientras que otros se ven de forma exclusiva en una sola unidad.

Para superar el módulo habrá que haber adquirido los siete Resultados de Aprendizaje (RA) plasmados en 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. Cada RA está desgranado en varios Criterios de Evaluación (CE).

Los CE se evaluarán y calificarán a través de las siguientes actividades o tareas: actividades de aula, exposiciones, producciones audiovisuales, vídeo fórum, lecturas, comentarios, pruebas teórico prácticas (PTP), supuestos prácticos, y prácticas en el taller. Cada actividad o tarea puede evaluar uno o más Criterios de Evaluación (CE). Los instrumentos de evaluación serán Rúbricas, cuestionarios de autoanálisis y coevaluación.

¿De dónde salen las calificaciones?

Las calificaciones de cada evaluación continua será orientativa, se basará en el grado de adquisición de los CE de cada uno de los RA trabajados en cada evaluación continua. La calificación que cuenta es la final, puesto que es la única que contempla el total de los CE de cada RA.

Cada CE tiene diferente ponderación para alcanzar el RA, cada criterio evaluado deberá tener una calificación media mayor de 5. Cada RA y CE tienen una ponderación particular cuya suma constituye el 100% de la nota. Para superar el módulo la calificación media ponderada final deberá ser mayor o igual a 5.

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

Recuperación: Cada CE será evaluado como mínimo en una actividad o tarea de calificación y al menos dos actividades o tareas previas de evaluación. Hay criterios que se podrán recuperar durante el curso y otros puntuales que responden a contenidos que solo se ven en una unidad didáctica. Cada actividad o tarea de calificación no superada, tendrá posibilidad de recuperarse de manera puntual o continua. Finalmente, los RA no superados quedarán pendientes para el Plan Individualizado de Refuerzo y/o Mejora (PRIM), durante el mes de junio.

En caso de ausencias del alumnado, sólo aquellas sesiones debidamente justificadas, podrán optar a la realización y calificación de las tareas. En caso de ausencia de la profesora, esta dejará tarea en la moodle o al profesorado de guardia. El alumnado debe permanecer en clase, el alumnado mayor de edad que decida irse, tendrá una ausencia injustificada y la tarea no podrá ser calificada.

Pruebas excepcionales: del alumnado pendiente de adjudicación, así como bajas médicas prolongadas debidamente justificadas (justificante médico, laboral, y deber inexcusable). En estos casos se diseñarán los PIR para que el alumnado pueda alcanzar los contenidos trabajados. Se facilitarán actividades que les permitan ser evaluados antes del fin de la evaluación.

Para obtener el Título de Grado Medio en Atención a Personas en situación de dependencia, es imprescindible mostrar no solo las **competencias profesionales, sino también personales y sociales.** El mostrar una actitud no adecuada, cometer una falta grave o reiteración de dichas faltas, son motivos suficientes para no alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales. No pudiendo así adquirir la competencia general que te capacita para obtener el título.

Para superar el módulo deben de haberse adquirido todos los resultados de aprendizaje asociados al módulo. No se hará la media ponderada si no se han evaluado y superado la mayoría de los criterios de evaluación correspondientes a cada resultado de aprendizaje. Las notas de las evaluaciones parciales SON ORIENTATIVAS y responden a los criterios de evaluación evaluados y ponderados hasta el cierre de la evaluación, por lo que podrán ir cambiando a medida que se superen criterios pendientes, se hagan actividades de ampliación, refuerzo o recuperación. La calificación final NO es la media de las evaluaciones, si no la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje adquirido.

Para evaluar los CE realizados durante el periodo de formación en la empresa, se han diseñado instrumentos de evaluación y calificación, que atienden tanto a las actividades como a las tareas. Se adjuntan como anexos II de la programación de departamento.

La evaluación del módulo tendrá la siguiente ponderación de RA:

RESULTADO DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
RA 1	10
RA 2	15
RA 3	15
RA 4	20
RA 5	10
RA 6	20
RA 7	10

Tabla 5. Ponderación Resultados de Aprendizaje.

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

En la siguiente tabla podemos ver los **porcentajes** otorgados a cada **CE** según la ponderación de su **RA,** relacionándolos con los **contenidos básicos** que nos permite realizar dicha evaluación:

RA1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.	**10,00%**
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	**Porcentaje**
a) Se han identificado las **características del plan de trabajo.**	10,00%
g) Se han identificado los **diferentes tipos de planes** de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.	10.00%
b) Se ha descrito la importancia de la **adaptación del plan de trabajo** a la realidad de la persona en situación de dependencia.	10,00%
e) Se han analizado las **necesidades y demandas** que se deben cubrir en el domicilio.	15,00%
f) Se han respetado las **características culturales** propias de la unidad de convivencia.	10,00%
c) Se han **identificado las tareas** que se han de realizar en el domicilio.	15,00%
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.	15,00%
h) Se ha valorado la importancia de ajustar la **secuencia de la ejecución de actividades**, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.	15,00%

*

RA2: Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.	**15,00%**
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	**Porcentaje**
a) Se ha analizado la **documentación relacionada con los gastos** de la unidad de convivencia.	15,00%
b) Se ha reconocido la necesidad de saber **interpretar los documentos** de gestión domiciliaria.	10,00%
c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de **gasto general mensual.**	10,00%
d) Se ha elaborado un dossier de **gastos extraordinarios** de una unidad de convivencia.	10,00%
e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del **presupuesto mensual** de una unidad de convivencia.	15,00%
f) Se han **enumerado y clasificado los gastos** ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.	15,00%
g) Se han **analizado los gastos mensuales** de diferentes unidades de convivencia.	15,00%
h) Se ha **valorado la necesidad de equilibrio** entre ingresos y gastos.	10,00%

*

RA3: Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.	**15,00%**
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	**Porcentaje**
a) Se han analizado diferentes **tipos de documentación** publicitaria, seleccionando productos.	10,00%
b) Se han valorado las **tecnologías** como fuente de información.	10,00%
c) Se ha determinado la **lista de la compra.**	10,00%
d) Se ha analizado el **etiquetaje de diferentes** productos de consumo y alimentos.	15,00%
e) Se han enumerado los **tipos de establecimientos y servicios** destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.	10,00%

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

f) Se han establecido **criterios para la colocación de los diferentes productos,** atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.	15,00%
g) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto **almacenaje de los productos,** teniendo en cuenta sus características.	15,00%
h) Se ha reconocido la importancia del **consumo responsable.**	15,00%

*

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.	**20,00%**
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	**Porcentaje**
a) Se han **analizado diferentes tipos de residuos y basuras** que se generan en el domicilio.	10,00%
g) Se ha valorado el cumplimiento de las **normas de seguridad, higiene, prevención** y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar.	10,00%
e) Se han descrito los **riesgos** derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.	10,00%
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 (máquina de coser).	10,00%
c) Se han recopilado en un dossier las **técnicas de limpieza** de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.	20,00%
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.	10,00%
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.	20,00%
h) Se han descrito las pautas de **interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa** en función de su posterior proceso de lavado.	10,00%

*

R5: Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.	**10,00%**
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	**Porcentaje**
a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la **alimentación y la nutrición.**	15,00%
b) Se han **clasificado los alimentos** en función de sus características.	15,00%
c) Se han identificado las características de una **dieta saludable**, así como los tipos de alimentos que debe incluir.	15,00%
d) Se han identificado las **raciones y medidas** caseras.	10,00%
e) Se ha analizado el **etiquetado nutricional** de alimentos envasados.	15,00%
f) Se han **seleccionado los alimentos** que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.	15,00%
g) Se ha valorado la importancia de una **dieta saludable.**	15,00%

*

RA6: Aplica **técnicas básicas de cocina** en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.	**20,00%**
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	**Porcentaje**
a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar **medidas de higiene, prevención de riesgos** y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.	15,00%
g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las **normas de seguridad e higiene**	15.00%

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.	
b) Se han **identificado las técnicas culinarias básicas** de aplicación en la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.	10,00%
c) Se han **recopilado recetas de cocina**, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.	10,00%
e) Se han **clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos** necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.	10,00%
d) Se han identificado los **procedimientos previos al cocinado:** descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.	10,00%
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.	20,00%
h) Se ha valorado la importancia de la **presentación de los alimentos.**	10,00%

*

RA7: Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.	**10,00%**
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	**Porcentaje**
b) b) Se han **analizado** los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.	15,00%
e) e) Se han **identificado** las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.	15,00%
c) c) Se han **registrado** los datos en el soporte establecido.	15,00%
d) d) Se ha **interpretado** correctamente la información recogida.	15,00%
g) g) Se han **utilizado** nuevas tecnologías para registro y comunicación de la información.	10,00%
a) a) Se han **identificado** las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.	15,00%
f) f) Se ha **valorado** la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.	15,00%

Tabla 6: Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación ponderados.

8. SECUENCIACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO.

Se desarrollan a lo largo del curso y serán entregadas al finalizar cada trimestre. Se entregan en un documento en PDF aparte, a través de moodle.

9. BIBLIOGRAFÍA WEBGRAFÍA.

Libro de texto utilizado en clase, otros documentos y webs de consulta.

- **LIBRO DE TEXTO: "*Apoyo Domiciliario*". Editorial:** Altamar SL 2024. ISBN físico 9788417872045. Isbn libro media 9788417872212.

- **Webgrafía:**

IMSERSO / SAAD:https://www.imserso.es/imserso_01/autonomia_personal_dependencia/saad/saad/index.htm

Atención a mayores: https://www.juntadeandalucia.es/temas/familias-igualdad/mayores/atencion.html

Asistencia a personas Dependientes: https://www.juntadeandalucia.es/temas/familias-igualdad/dependencia/

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/

asistencia.html

Catalogo de prestaciones: https://www.juntadeandalucia.es/organismos/igualdadpoliticassocialesyconciliacion/areas/dependencia/prestaciones.html

Libro blanco envejecimiento activo en Andalucía: http://envejecimiento.csic.es/documentos/documentos/andalucia-libroblanco-01.pdf

https://elrincondelcuidador.es

- **Normativa:**

Ley Dependencia: Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de promoción de la autonomía personal y atención a las personas en situación de dependencia

Ley de Servicios Sociales: https://www.juntadeandalucia.es/boja/2016/248/1

Orden de Apoyo DomDomiciliario Andalucía: https://www.juntadeandalucia.es/organismos/igualdadpoliticassocialesyconciliacion/areas/inclusion/servicios-comunitarios/paginas/servicio-ayuda-domicilio.html

I Plan Estratégico de atención a personas mayores en Andalucía: https://www.juntadeandalucia.es/boja/2019/77/2

10. ANEXOS DEL MÓDULO.

(Ver programación de departamento).

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
Pza. de Dª Elvira s/n, 21200 Aracena (Huelva)
Telf.: 959 12 95 25 Fax: 959 12 95 24
Correo electrónico: 21700381.edu@juntadeandalucia.es
Página web: www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/21700381/helvia/