

		<b>IES Luis Buñuel</b>
<b><u>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULO</u></b>	<b><u>CÓDIGO</u></b>	<b><u>FM50102</u></b>
	<b><u>Página 1 de 14</u></b>	

<b><u>DEPARTAMENTO</u></b>	<b><u>SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y DE LA COMUNIDAD</u></b>	<b><u>CURSO</u></b>	<b><u>2017 /2018</u></b>
----------------------------	---	---------------------	--------------------------

<b><u>CICLO FORMATIVO</u></b>	<b><u>Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia</u></b>
-------------------------------	--

<b><u>MÓDULO PROFESIONAL</u></b>	<b><u>APOYO DOMICILIARIO</u></b>
----------------------------------	----------------------------------

<b><u>PROFESOR/A</u></b>	<b><u>Ana M<sup>a</sup> Marina Navas</u></b>
--------------------------	--

<b><u>CÓDIGO</u></b>	<b><u>0215</u></b>	<b><u>Nº HORAS</u></b>	<b><u>224h</u></b>
----------------------	--------------------	------------------------	--------------------

### **INTRODUCCIÓN**

Las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de “Técnico en Atención a de Personas en Situación de Dependencia, quedan recogidas en el Real Decreto 1593/ 2011 del 4 de noviembre.

Y en la Orden de 21 de Mayo de 2012 de la Consejera de Educación, Universidad, Cultura y Deporte por la que se establece el currículo de Título de Técnico en Atención a personas en situación de dependencia para la Comunidad Autónoma de Aragón.

Se imparte en la modalidad de diurno.

Tiene una duración de 224 horas, lo que supone una carga lectiva de 7 horas semanales.

Este módulo está asociado a la unidad de competencia.-UC0251-2Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad con vivencial.

### **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- Determinar las necesidades asistenciales y psicosociales de la persona en situación de dependencia, mediante la interpretación de la información obtenida acerca de las personas a través del plan de atención individual, respetando la confidencialidad de la misma.
- 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.

- Realizar las tareas de higiene personal y vestido de las personas en situación de dependencia aportando la ayuda precisa, favoreciendo al máximo su autonomía en las actividades de la vida diaria y manteniendo hacia ellos una actitud de respeto profesionalidad.
- Organizar la intervención relativa a la alimentación supervisando los menús preparando los alimentos y administrándolos cuando sean necesario.
- Gestionar la documentación básica y el presupuesto de la unidad de convivencia, optimizando los recursos y asegurando la viabilidad de la gestión económica.
- Realizar las actividades de mantenimiento y limpieza del domicilio garantizando las condiciones de habitabilidad e higiene y orden con criterios de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente, y en su caso tramitando la documentación pertinente.
- Aplicar medidas de prevención y seguridad tanto para las personas en situación de dependencia como para los profesionales, en los distintos ámbitos de intervención que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

### **OBJETIVOS:**

- 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.
- 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.
- Identificar las posibilidades y limitaciones de las personas en situación de dependencia, seleccionando el tipo de ayuda según sus niveles de autonomía y autodeterminación para la realización de las actividades de higiene personal y vestido, y siguiendo las pautas marcadas en el plan de atención individualizado.
- 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.
- Identificar las necesidades de apoyo a la ingesta de las personas en situación de dependencia, relacionándolas con las técnicas y soportes de ayuda para administrar los alimentos.
- 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.
- 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 y social.

### **ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS.**

Primer trimestre: UD: 1, 2,  
Segundo trimestre: UD: 3,, 5 y 6  
Tercer trimestre: UD: 4,7 y 8

Durante el primer trimestre se realizara el taller de Costura Básica.

-Preparación de un costurero.

El alumno deberá de conocer y realizar las siguientes técnicas:

-Hilván.

-Sobrehilado.

-Pespunte o puntada atrás.

-Puntada escondida.(Dobladillo)

-Cosido de botones (las formas de cosido las decidirá la profesora)

-Cosido de corchetes y automáticos.

En el segundo trimestre se realizara el taller de Plancha. El alumno/a deberá de conocer y saber cómo se planchan las siguientes prendas:(toalla, camiseta, camisa de manga larga, pantalones vaquero, de vestir, sábana bajera) así como seguir el protocolo de plancha que la profesora indicara en su momento .Se contara con la profesora de apoyo para desdoblar la clase.(3 horas a la semana)

El resto de alumnos realizara un trabajo grupal que la tutora decida referente al módulo.

En el último trimestre se realizara el taller de cocina por grupos y un recetario individual.

En el taller de cocina se evaluara: las normas de higiene y seguridad, las realización de las recetas que se determinen por grupos, teniendo en cuenta los alimentos empleados (si se ajustan a dicha receta), la participación de los alumnos/as y la presentación.

### **CONTENIDOS:**

Los contenidos de este módulo se imparten durante el primer curso, distribuidos en 7 horas semanales, y un apoyo de 3 horas a la semana los miércoles(2-3-2)

Los contenidos conceptuales y su distribución temporal quedan organizados de la siguiente manera:

### **UD. 1 EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN DOMICILIARIOS DE AYUDA A DOMICILIO**

-Características de los usuarios: Dependencia.

-Tipos de servicios y finalidades.

-Profesionales que prestan el servicio, actitudes y funciones.

-El técnico en Atención Socio sanitaria: Habilidades.

### **UD. 2 DISEÑO, ORGANIZACIÓN y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE TRABAJO.**

-Factores que determinan las necesidades que hay que cubrir en el domicilio

-Elaboración del Plan de trabajo, planificación, aplicación.

-Tareas domiciliarias. Criterios de secuenciación de tareas.

-Valoración de la organización del trabajo domestico.

-Seguimiento del plan. Cumplimentar las hojas de seguimiento.

-Comunicación y Detección de las incidencias.

### **UD.3 GESTIÓN - ADMINISTRACIÓN DE UNA ECONOMÍA DOMESTICA.**

-Consumo: Hábitos.

- Componentes: Ingresos, Gastos y Ahorro
- Elaboración de un presupuesto
- Formas de Ahorro.
- Interpretación de la documentación domiciliaria. Facturas, impuestos.

#### **UD. 4 ABASTECIMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DEL HOGAR**

- La compra de productos. Establecimientos para la compra.
- Los productos alimenticios. La lista de la compra.  
El almacenamiento de los productos en la vivienda
- El etiquetado de los productos.
- Derechos de los Consumidores.

#### **UD. 5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HOGAR**

- Técnicas de limpieza
- La organización de las tareas de limpieza domésticas.
- El equipo básico de limpieza. Electrodomésticos destinados a la limpieza.
- Interpretación del etiquetado de productos de limpieza.
- Eliminación de residuos (reciclaje)
- Prevención y seguridad en el domicilio. Adaptación y organización del domicilio.

#### **UD. 6 LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO DE LA ROPA**

- El cuidado de la ropa en la atención domiciliaria.
- Técnicas de lavado, secado y planchado.
- Etiquetado de la ropa.
- Reparación de la ropa.
- Colocación y organización de armarios.

#### **UD.7 -.ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**

- Conceptos de Alimentación y nutrición.
- Interpretación del etiquetaje nutricional.
- Pirámide nutricional.
- Dietas terapéuticas.

#### **UD. 8 TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA**

- Técnicas culinarias básicas de cocina.
- La materia prima: los alimentos. Su manipulación
- Técnicas culinarias.
- Justificación de la prevención y seguridad en la manipulación de alimentos.

	<b>U D</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>Horas programadas</b>
<b>PRIMERA EVALUACIÓN</b>		Presentación del módulo	2
	1	1.-Contexto de la atención Domiciliaria	16
	2	2.-Diseño, organización y plan de trabajo	16
	3	PRUEBA ESCRITA	3

3ª EVALUACIÓN	Taller	TALLER DE COSTURA	28
	2ª EVALUACIÓN		
		3.- Economía y Gestión	<b>16</b>
	5	4.- Limpieza y Mantenimiento del hogar	16
	6	5.- Limpieza y Mantenimiento e la ropa	16
	Taller	Prueba escrita y corrección en clase Plancha	3 28
	TOTAL 3ª EVALUACIÓN		
	7	Alimentación y Nutrición	16
		6.- Compra y Abastecimiento	
	8	7.-Técnicas básicas de cocina	16
	Taller	8.-Cocina	34
		Prueba escrita y corrección	3
	TOTAL 3ª EVALUACIÓN		
	TOTAL CURSO		

### **CONTENIDOS ACTITUDINALES**

- Asistencia a clase.
- Ser respetuoso con los compañeros/as y profesora
- Necesidad de mantenimiento y conservación de materiales y equipos.

-Participación en todas aquellas actividades que se organicen

## **PRINCIPIOS METODOLÓGICOS GENERALES.**

### **METODOLOGÍA:**

Es importante acercar al estudiante al entorno profesional de una forma eminentemente práctica, incluyendo contenidos teóricos y prácticos de aplicación al trabajo.

Este módulo exige seguir una metodología activa y participativa. Para ello se debe tener en cuenta que el protagonista del aprendizaje es el alumno /a.

En cada una de las unidades de trabajo se realizarán ejercicios prácticos relacionados con los contenidos teóricos, para ello las siete horas semanales se dividen en bloques de 2-3-2 horas los cuales uno de ellos (tres sesiones seguidas) se dedicará a talleres.

En la exposición de las Unidades de Trabajo se hará uso de las nuevas tecnologías (PowerPoint, conexión a Internet...) de la terminología técnica adecuada, para progresivamente lograr la familiarización con la misma.

El planteamiento metodológico de cada Unidad de Trabajo será flexible, eligiendo las estrategias adecuadas según el contenido y la dinámica del grupo clase.

Se utilizará metodología expositiva, demostrativa, que combinará con la realización de actividades que estimulen, motiven y refuercen el aprendizaje. Se fomentará que lo estudiado tenga sentido y significado para ellos. Así mismo se complementará con debates y exposiciones en el aula por parte de los alumnos.

Al inicio de cada Unidad de Trabajo se realizarán sistemáticamente actividades de iniciación para evaluar la situación de partida de los alumnos, y generar interés y motivación por el tema.

A lo largo del tema se introducirán actividades de desarrollo, orientadas a la construcción significativa del conocimiento, realizando casos prácticos, etc. Se llevarán a cabo actividades prácticas para reforzar los conceptos teóricos, donde los alumnos manejarán y practicarán con el instrumental de ayudas técnicas del que se dispondrá en el aula. En este proceso el alumno debe ser capaz de correlacionar la teoría y la práctica, de forma que concluya que ambos apartados constituyen un todo indisoluble.

Al final de cada Unidad de Trabajo se propondrán actividades de finalización y recopilación, orientadas a la elaboración de síntesis, esquemas, mapas conceptuales, etc.

A lo largo de cada trimestre se plantearán trabajos prácticos individuales y grupales, que implique la búsqueda de información, reflexión, elaboración de conclusiones y exposición. El contenido de los trabajos prácticos estará vinculado al de los bloques desarrollados.

Los temas 4 y 5 , se evaluarán con los trabajos realizados por los alumnos/as siguiendo las indicaciones de las profesora, una vez explicada cada unidad.

Los temas 4 y 5 de la segunda evaluación, se hará la media de los trabajos con el examen teórico de la unidad 3.

Lo mismo se realizara en el tercer trimestre:El tema 6 se hará con un trabajo de los alumnos y el tema 7 y 8 de manera teórica

### **Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:**

#### **UD 1. CONTEXTO DE LA ATENCIÓN DOMICILIARIA**

- ✓ Personas usuarias del SAD. Finalidades del servicio.
- ✓ Recursos socio sanitarios de las personas en situación de dependencia
- ✓ Identificar los niveles de autonomía de la persona usuaria respecto las habilidades de autonomía personal básicas e instrumentales.
- ✓ Enumerar las tareas domiciliarias que se han de realizar en un servicio de ayuda domiciliario en función de las necesidades detectadas.
- ✓ Habilidades del técnico en atención a personas en situación de dependencia
- ✓ Acceso a los servicios de atención: solicitud, contrato del servicio. Tramitación.

## **UD 2 .DISEÑO, ORGANIZACIÓN, y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE TRABAJO**

- ✓ Enumerar los factores que determinan las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.
- ✓ Elaboración de un plan de trabajo.
- ✓ Planificación semanal, hojas de registros, ficha individual de la prestación.
- ✓ Enumerar y secuenciar las tareas domésticas diarias que se han de realizar en el domicilio, en función de las necesidades detectadas y, si existe, de la adaptación del programa de intervención diseñado por el equipo interdisciplinar.

A partir de supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de diferentes tipos de unidades convivencia les:

- Identificar las tareas que se deben realizar.
- Pautar su distribución a lo largo de un día/semana.
- Determinar si la secuencia establecida para la ejecución de las actividades se ajusta a una buena rentabilización de tiempo y esfuerzos.
  - ✓ Seguimiento del plan.
  - ✓ Comunicación con el equipo de trabajo.
  - ✓ Necesidad de evaluar el servicio.

## **UD 3.GESTIÓN- ADMINISTRACIÓN DE UNA ECONOMÍA DOMÉSTICA.**

- ✓ Describir los tipos de gastos ordinarios en una unidad con vivencial tipo.
- ✓ Analizar diversa documentación relacionada con los gastos de la unidad con vivencial: facturas: luz, gas, agua, teléfono; recibos: comunidad, contribución, entidades sanitarias, seguros...
- ✓ Analizar los gastos mensuales de diferentes unidades con vivenciales, en función del número de componentes y de las necesidades y características de cada uno de ellos.
- ✓ Describe el consumo responsable.
- ✓ Enumerar los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad con vivencial.

En supuestos prácticos de administración y control de los gastos en un domicilio, suficientemente caracterizados: - Enumerar las partidas de gasto mensual.

- Establecer los parámetros que se han de tener en cuenta para la confección del presupuesto.
- Justificar la priorización de gastos.
- Efectuar la distribución de gastos más idónea.
- Comprobar el equilibrio entre ingresos y gastos

## **UD 4.ABASTECIMIENTO Y COMPRA DE PRODUCTOS DEL HOGAR**

- ✓ Enumerar los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio, identificando sus características, ventajas e inconvenientes.
- ✓ Analizar la documentación publicitaria, tanto impresa como virtual, de diversos centros comerciales y servicios, identificando y seleccionando los productos más recomendables en su relación calidad/precio.
- ✓ Hacer una lista de la compra.
- ✓ Manejar diferentes sistemas de compra por internet y por teléfono.
- ✓ Analizar el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos, interpretando la información que aportan e identificando los aspectos de interés a la hora de su selección.
- ✓ Identificar y justificar los lugares apropiados para la colocación y correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.

En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de organización de la compra, colocación y preparación para conservación y almacenaje de alimentos y productos para el hogar.

#### **UD 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HOGAR**

- ✓ Explicar los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en la limpieza e higiene en el domicilio: lavadoras, secadoras, planchas, aspiradores...
- ✓ Seleccionar los productos de limpieza y desinfección que han de utilizarse, analizando su etiquetado y describiendo sus aplicaciones y utilidades, riesgos de uso, formas de utilización...
- ✓ Explicar las técnicas de limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.
- ✓ Describir los diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio, indicando su forma correcta de clasificación y posterior eliminación.

En supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de limpieza y mantenimiento del hogar:

Efectuar la limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios, seleccionando los productos y materiales más idóneos en cada caso.

#### **UD 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA ROPA.**

- ✓ Describir los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio, así como los medios de protección y seguridad que se deben utilizar.
- ✓ Explicar los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en la limpieza e higiene en el domicilio: lavadoras, secadoras, planchas, aspiradores...
- ✓ Interpretar el etiquetado de las prendas de vestir y ropa de casa, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.
- ✓ Describir las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, señalando los diferentes programas y productos de lavado en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma.

En supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de limpieza y mantenimiento del hogar:

- ✓ Lavar diferentes tipos de prendas de vestir y ropa de casa: interpretar su etiquetado, clasificarla, efectuar el lavado eligiendo el programa más adecuado y proceder a la correcta colocación para



su secado; comprobar el correcto estado de las prendas, procediendo a su repaso: cosido de botones, bajos,...

- ✓ Planchar diferentes prendas, utilizando el programa correcto en función de las características y composición de la ropa.
- ✓ Colocar las prendas de vestir, ropa de casa, productos y materiales de limpieza, en los lugares destinados en cada caso.
- ✓ Diferentes formas de prevención y seguridad en el domicilio. Adaptaciones

#### **UD 7. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.**

- ♪ Describe alimentación, nutrición y dieta.
- ♪ Rueda de los alimentos.
- ♪ Describir los métodos de conservación de los alimentos.
- ♪ Dietas terapéuticas.

#### **UD 8 . TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA.**

- ✓ Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la preparación y/o conservación de alimentos, explicando: funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.
- ✓ Justificar la utilización de los utensilios de cocina en función del tipo de preparación culinaria que se vaya a elaborar.
- ✓ Manipular correctamente los utensilios de uso habitual en la cocina de un domicilio particular.

la calidad del servicio.

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO**

La evaluación de este módulo será continua.

Lo que se evalúa es el grado de consecución de las capacidades terminales del módulo, lo cual implica conocer la competencia profesional que tiene el alumno sobre los contenidos del módulo y el nivel de madurez y motivación que posee para adaptarse a los cambios y acometer futuros aprendizajes.

Para comprobar si el proceso de enseñanza – aprendizaje se desarrolla de manera adecuada en cada caso, y detectar el grado de adquisición de contenidos por parte de los alumnos, se llevará a cabo tres tipos de evaluación:

Evaluación inicial. Se hará una prueba escrita para saber los conocimientos que tiene el alumnado sobre el tema, sin calificación, una vez realizada la prueba se hará una puesta en común sobre el tema, para dar la oportunidad al alumno de compartir conocimientos, ideas e interrogantes sobre el tema.

Evaluación formativa: a lo largo de la exposición de la Unidad de Trabajo y de la implementación de los conocimientos, se irá evaluando la adquisición de los contenidos mediante actividades y casos prácticos programados, de carácter tanto individual como grupal, así como pruebas teóricas y prácticas. Así mismo se realizará una observación del trabajo diario, de su actitud y de su participación en el desarrollo de las clases. Destacar que en los trabajos prácticos individuales y / o grupales se tendrá en cuenta la calidad de los trabajos, presentación, estructuración, apoyo bibliográfico y profundidad, tanto como la originalidad y aportación creativa.

Cuando el trabajo es grupal y no se presentan los alumnos el día de la evaluación del trabajo, se valorarán los ítems de: participación y reparto de tareas, desde que se comenzó el trabajo hasta el día de la finalización del mismo. Siempre y cuando se presente justificante de la ausencia del alumno.

Evaluación sumativa: En la evaluación se realizará un examen por trimestre, tratando de ajustar la materia incluida en cada una de ellos, Se guardarán los trimestres aprobados, las recuperaciones se realizarán dentro del trimestre cuando sea posible según el calendario previsto si se suspende la recuperación del trimestre se irá a junio con la parte suspensa (teórica o práctica), siempre y cuando el alumno solo tenga una recuperación suspensa, o una parte práctica, si el alumno tiene dos recuperaciones suspensas o dos prácticas suspensas irá a junio con toda la materia, si vuelve a suspender volverá a septiembre con toda la materia del módulo.

La parte práctica se evaluará una vez aprobada la parte teórica.

No se hace la media entre parte práctica y teórica.

La evaluación final del módulo, será el resultado de hallar la media aritmética de las calificaciones obtenidas por evaluación siempre que hayan sido superadas con una nota igual o superior a 5.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.**

-Contenidos teóricos: 50%. Siempre que la puntuación del examen sea un 5

-Contenidos procedimentales: 50%. ( 30% trabajos individuales, 20% trabajos grupales)

-Contenidos actitudinales: Se tendrán en cuenta para subir nota siempre que el alumno valore y cumpla todos aquellos apartados que se reflejan en la programación: Atender en clase, puntualidad y asistencia, participación en las actividades, cooperación en los trabajos, interés, respetar las correcciones por la materia, .

Aquel alumno/a que copie en un examen y en los trabajos y/ o prácticas perderá el derecho a evaluación continua y pasará a realizar un examen final en junio con todos los contenidos del curso.

Aquel alumno/a que muestre faltas de respeto, conductas inapropiadas e irresponsables graves en el aula hacia sus compañeros/as y/o profesor/a perderá el derecho a evaluación continua y pasará a un examen final con los contenidos y prácticas propuestas para esta evaluación final.

Se tendrá en cuenta las faltas de ortografía y la presentación de los exámenes, de tal forma que bajara la nota cuando estas sean elevadas (0'1)

Los resultados de las notas se darán de manera individual

Se tendrán en cuenta tanto los trabajos realizados en el aula (principalmente durante las sesiones de taller) como los ejercicios indicados por la profesora. Estos trabajos podrán ser individuales o grupales.

La evaluación de los trabajos individuales y grupales será partiendo de los 5 ítems que se consideren necesarios con una puntuación de 0'2(completo) 0'1,0, sobre 10 puntos.

La fecha de entrega de los trabajos prácticos y ejercicios será inamovible.

Los trabajos entregados fuera de plazo no se calificarán.

Los que se presenten en otra fecha por motivos justificados, tendrán que traer justificante. El plazo para la entrega de los trabajos lo decidirá la profesora cuando ella lo considere y se sumarán a la parte teórica superada.

Para superar la parte práctica se tendrá en cuenta;

-Elaboración y limpieza de las prácticas de costura.

-Dominio de la plancha.

-Presentación del recetario y recogida de todos los puntos a tener en cuenta

En la convocatoria de septiembre se examinarán de todo el módulo, o lo que considere la profesora.

### **PERDIDA DE DERECHO A LA EVALUACIÓN Y PORCENTAJE DE FALTAS**

Las faltas permitidas a lo largo del curso en este módulo son 34 horas y 68 horas para aquellos que trabajan)

Es necesario para aplicar la evaluación continua la asistencia regular del alumno/a a clase y la realización de todas las actividades programadas, además de la superación de la parte práctica.

Todos aquellos alumnos que hayan superado el 15% de faltas de asistencia a clase, perderán el derecho a evaluación continua, pudiendo examinarse de todos los contenidos teórico-prácticos en la evaluación final.

Aquellos alumnos que falten al aula por motivos laborales podrán ausentarse un 30% de las horas totales de cada módulo.

Este 30% se repartirá de la siguiente manera: 15% para las faltas generales y el 15% para las faltas por motivos laborales.

El alumno deberá justificar siempre las faltas, en el caso de faltar por motivos laborales será necesario que entreguen su contrato reglado y un certificado firmado por la empresa con el horario del mismo esas faltas laborales con la entrega de su contrato reglado y de un certificado firmado por la empresa con el horario del mismo.

Las faltas permitidas a lo largo del curso en este módulo son 34 y 68 horas (los que trabajan)

El alumno que pierda el derecho a la evaluación continua, tendrá derecho a una prueba en el mes de junio.

### **APRENDIZAJE DE MÍNIMOS EXIGIBLES.**

- 1.-Organizar el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia interpretando las directrices establecidas.
- 2.-Planificar la gestión del gasto de la unidad con vivencial.
- 3.-Organizar el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.
- 4.-Preparar el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.
- 5.-Seleccionar alimentos de menú, relacionando las características y proporciones con las prescripciones establecidas.
- 6.-Aplicar técnicas básicas de cocina.
- 7.-Seguimiento del plan de trabajo, con los protocolos establecidos.

### **PROCEDIMIENTOS, MECANISMOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.**

Se utilizan diferentes procedimientos: destacaremos

Los exámenes. Serán de 10 preguntas cortas, de desarrollo, etc. Las respuestas se ajustarán a las preguntas para tener una puntuación máxima.

El examen de recuperación serán 5 preguntas, cortas, de desarrollo, prácticas.

La profesora informará a los alumnos/as de la forma de los exámenes quedando en el departamento junto con su plantilla de corrección.

Ejercicios y actividades. Relacionados con cada una de las actividades didácticas del temario, se corregirán en clase y se establecerá debate sobre el tema.

Trabajos Individuales y de grupo. Los entregados fuera de plazo no se calificarán.

Los trabajos presentados se calificarán como aprobados con un 5 teniendo en cuenta la calidad del trabajo, los puntos expuestos en clase, originalidad, presentación aportación creativa.

Visitas fuera del centro, charlas relacionadas con el módulo.

### **CONTENIDO Y FORMA DE LA EVALUACIÓN INICIAL.**

La evaluación inicial se realizara al principio de curso, y constara de una prueba escrita realizada por la tutora para conocer qué información tiene el alumnado de los contenidos a trabajar durante el curso.

Se corregirá en clase y se hará un pequeño debate. No tendrá calificación.

### **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS PREVISTOS.**

Para este curso se llevara como libro de texto el de la Editorial Altamar; "Apoyo domiciliario".

Se contara con los recursos, espaciales, materiales etc. necesarios para la realización del módulo.

Se ampliarán los contenidos con material aportado por la profesora a través de los Power expuestos en clase.

Videos.

Equipos Informáticos. Equipos informáticos (ordenadores y cañón): tanto los disponibles en las aulas del ciclo como los de las aulas de informática del centro.

Materiales

El aula taller dispone de todos los espacios (cocina, baño...) y equipos necesarios para la impartición del módulo, específicamente para trabajar los contenidos procedimentales.

Se realizarán actividades complementarias como;

-Charla con la empresa Sar Quavitae.

-visitas a un aresidencia de mayores y esclerosis múltiple.(FADEMA)

-"Desayuno saludable" .2º o 3º Trimestre. Se colaborar en el proyecto.

-Colaboración con el programa sobre la Violencia de Género, e y en el día de la Mujer Trabajadora.

### **MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN PARA POTENCIAR RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR POSIBLES DEFICIENCIAS.**

Los mecanismos de seguimiento y valoración son los siguientes:

- Cuaderno del profesor.
- Seguimiento Mensual de las programaciones didácticas.
- Reuniones del departamento y del equipo Docente.
- Sesiones de evaluación.
- Resultados Académicos.
- Memoria Final anual y propuestas de Mejora

### **ACTIVIDADES, ORIENTACIONES Y APOYOS PARA EL ALUMNO CON EL MODULO PENDIENTE DE CURSOS ANTERIORES**

La atención al alumno se realizara en las horas que fije la profesora del módulo.

Siempre se realizara en horario de trabajo de la profesora

Las fechas de recuperación se fijaran en el departamento y los criterios de calificación los establecidos en la programación.

### **PLAN DE CONTINGENCIAS**

Si surgiera alguna circunstancia excepcional, por la cual la profesora no pudiera estar presente en el desarrollo de la clase, o no se pudieran usar determinados recursos (aulas, ordenadores, DVD...) se realizaran por parte de los alumnos /as las actividades que aparecen en el libro de texto, cuyo ejemplar se encuentra en el departamento de Servicios Socioculturales y a la Comunidad, así como aquellas actividades que la profesora deje puestas con antelación.

Seguir el procedimiento expuesto:

- Lectura por parte de los alumnos de los epígrafes de la unidad que se esté trabajando.
- Hacer las actividades que se recojan en el Plan de Contingencia del módulo.
- Poner un DVD referido al modulo trabajado en clase.( si fuera necesario)

### **UD 1.- CONTEXTO DE LA ATENCIÓN DOMICILIARIA**

Página-8 actividades 1,2.

Página-11 actividades 3, 4, 5,6

Página-20 actividades 7, 8, 9, 10,12

Página-25 actividades 13

Realizar un modelo de solicitud para un servicio de ayuda a domicilio.(Individual)

Página.- 33 Actividad 1.2

### **UD2.- DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y ELABORACIÓN DE UN PLAN DE TRABAJO**

Página. 40 actividades 2,3

Página. 46 actividades 5,6

Realiza un plan de trabajo para un usuario dependiente, teniendo en cuenta el plan de trabajo semanal, una hoja de registro, con su hoja de seguimiento.(Individual)

Página.57 actividades 7, 8,9

### **UD3.-ADMINISTRACIÓN DE UNA ECONOMIA DOMESTICA**

Página.67 actividades 1,2

Página. 74 actividades 3, 4,5

Elabora un presupuesto familiar donde se realice un ahorro y un endeudamiento.(individual)

Página.82 actividades 8, 9

Página. 85 actividades 11,12

Pag.92 actividades 13, 14

### **UD4.-COMPRA Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL HOGAR**

Pag.104 actividades 1, 2,3

Explica las diferentes formas de etiquetaje

Escribe en tú cuaderno el Decálogo del consumidor, Hazlo atractivo.

Página.114 actividades 11, 12,14

Página.120 actividades 15,16

### **UD 5.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HOGAR**

Página.132 Copia en tú cuaderno la clasificación del grado de peligrosidad de los productos de limpieza.

Pon un ejemplo.

Página. 137 actividades 3,4 6.

Que Productos caseros sirven para la limpieza, búscalos en tú libro.

Página. 144 actividad 13

Página.148 actividades 15, 16, 17,19

Página.150 actividades 20, 21,22

Hacer una lista de todos los materiales y productos que necesitéis para la limpieza, especificando su utilidad.(Individual)

Realizar un trabajo de grupo con el etiquetado de las prendas

#### **UD6-.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA ROPA**

Escribe y dibuja en tú cuaderno todas las etiquetas de la ropa.

Página.166 actividades 5, 7, 8,9

Página.170 actividades 10,11

Explica y escribe en tu cuaderno como es el proceso de planchado de las siguientes prendas:

-camisa de manga larga

-pantalón de vestir

-toalla

-sábana bajera.

Realizar un trabajo de grupo con el etiquetado de las prendas

Página.181 actividades 17,18

#### **UD 7.- NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN:**

Realizar una pirámide nutricional.( Individual)

Realizar una dieta para personas hipertensas, obesas, diabéticas, celiacas.

#### **UD 8 .-TECNICAS BÁSICAS DE COCINA**

Explica las características de una dieta pobre en colesterol.

Para personas diabéticas,

Dieta Blanda.

Página.234 actividades 2, 4, 5,8

Página.238 actividades 10

Página.244 actividades 12, 13,14

Página. 249 actividades 16 ,17

Realizar una dieta para personas hipertensas, obesas, diabéticas, celiacas, con problemas para tragar alimentos.

Otras actividades grupales.

UNID 1- En grupos de 4,5 personas debatid sobre ayudas profesionales que consideráis que pueden contribuir a una mejor atención de las personas que cuidan.

UNID 7- Realizar en grupos de 4 ,5 personas un folleto sobre la dieta saludable.

UNID 7- Realizar en grupos de 4,5 personas un folleto donde se indique por meses que alimentos son los más característicos de ese mes.