

PROFESORA: JULIA GIL ERRAZU	
GUÍA DIDÁCTICA FORMACIÓN VIRTUAL	



GUÍA DIDÁCTICA DEL MÓDULO: APOYO DOMICILIARIO

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE
ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE
DEPENDENCIA.
MODALIDAD VIRTUAL

CURSO 2025-2026

PROFESORA: JULIA GIL ERRAZU



GUÍA DIDÁCTICA FORMACIÓN VIRTUAL

A) PRESENTACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DEL TÍTULO

El módulo profesional de Apoyo Domiciliario 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 convivencial en el ámbito domiciliario.

Incluye aspectos como: la definición y secuenciación de las intervenciones, la ejecución de estrategias, la organización de los recursos y a elaboración de informes y de 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.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), d), f), g), j), p), q), r), u), v), w), x) y z) del ciclo formativo, y las competencias a), b), d), e), f), i), n), ñ), o), r), s), t), u) y v) del título.

B) CALENDARIO Y HORARIO DE ATENCIÓN DIRECTA DEL ALUMNADO Y DE LAS SESIONES PRESENCIALES OBLIGATORIAS, SI ES EL CASO

VÍDEO-TUTORÍA DEL MÓDULO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
De 16 a 16:50	APOYO DOMICILIARIO			
De 16:50 a 17:45	APOYO DOMICILIARIO			
De 18 a 18:50				
De 18:55 a 19:45				

PROFESORA: JULIA GIL ERRAZU



GUÍA DIDÁCTICA FORMACIÓN VIRTUAL

CALENDARIO DE VIDEOCONFERENCIAS

OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO
6 presentación 20 27	10 17 24	1 15	12 y 19 semana de exámenes, NO hay videoconferencias 26 revisión examen

FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
2 9 16 23	2 9 16 23	13 20 27	4 y 11 semana de exámenes, NO hay videoconferencias 18 revisión examen	Exámenes J1 y J2

C) OBJETIVOS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADO DE APRENDIZAJE (RA)	CRITERIO DE EVALUACIÓN (CE)	UNIDAD DE TRABAJO ASOCIADA
1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.	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.	U.T. 1
2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.	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.	U.T. 2
3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.	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	U.T. 3



	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.	
4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.	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.	U.T. 4
5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.	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.	U.T. 5
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.	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.	U.T. 6
7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.	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.	U.T. 7

D) CONTENIDOS

Primer cuatrimestre

Unidad de trabajo 1: El plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia.

Unidad de trabajo 2: Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia.

Unidad de trabajo 3: Compra y abastecimiento de la unidad de convivencia.

Segundo cuatrimestre

Unidad de trabajo 4: Mantenimiento y limpieza del domicilio.

Unidad de trabajo 5: Alimentación y elaboración de menús.

Unidad de trabajo 6: Técnicas básicas de cocina: elaboración y conservación de alimentos.

Unidad de trabajo 7: Seguimiento y evaluación del plan de trabajo. Prevención de riesgos laborales del TAPSD.

E) METODOLOGÍA Y SEGUIMIENTO

En la modalidad virtual, la enseñanza se fundamenta en:

- a) La utilización de una plataforma informática de formación virtual.
- b) El uso de materiales didácticos adecuados a la modalidad.
- c) El autoaprendizaje individual y colaborativo.
- d) La tutorización individualizada.
- e) La realización de actividades presenciales, en los casos establecidos.

El elemento fundamental de estas modalidades es la acción tutorial, que debe proporcionar el acompañamiento, el estímulo y las estrategias didácticas de autoaprendizaje necesarias para que cada estudiante pueda alcanzar el aprendizaje exigido en cada módulo de forma personalizada.

En las videoconferencias establecidas en el módulo de apoyo domiciliario, se realizarán acciones orientadoras y de apoyo a los procesos de aprendizaje correspondientes con

PROFESORA: JULIA GIL ERRAZU	
GUÍA DIDÁCTICA FORMACIÓN VIRTUAL	

los objetivos del módulo y se resolverán todas las dudas que surjan. Aparte de las videoconferencias, se propondrán diferentes tareas: análisis de casos, cuestionarios de evaluación, comentarios de texto, etc.

F) PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Con carácter general el estudiante puede elegir entre:

Evaluación continua, deberá para ello:

- 1.-Realizar una prueba escrita teórico-práctica por cuatrimestre.
- 2.-Entregar una tarea por cuatrimestre relacionada con un supuesto teórico-práctico y/o documental.

Evaluación final, (Primera convocatoria J1 y segunda convocatoria J2) deberá para ello:

- 1.-Realizar una prueba escrita teórico-práctica final
- 2.-Entregar las dos tareas propuestas por la profesora relacionadas con un supuesto teórico-práctico y/o un documental.

G) CRITERIOS DE CORRECCIÓN, EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Criterios de calificación.

Para superar el módulo el estudiante deberá entregar en plazo y forma 2 TAREAS (una por cuatrimestre) propuestas por el profesorado del módulo y presentarse a las pruebas escritas parciales o finales.

Será necesario obtener una nota final de 5 puntos, entre la parte práctica y la prueba escrita de cada cuatrimestre.

La calificación de este módulo se realizará por Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación (recogidos en la tabla del apartado C).

Cada Resultado de Aprendizaje está asociado a una unidad de trabajo. Cada Resultado de Aprendizaje tendrá un peso diferente en la evaluación.

PROFESORA: JULIA GIL ERRAZU	
GUÍA DIDÁCTICA FORMACIÓN VIRTUAL	



La evaluación continua es voluntaria. Se ofrece la opción de evaluar la adquisición progresiva de aprendizajes mediante **2 exámenes parciales cuatrimestrales**: el primero en enero y el segundo en mayo.

Si la nota del examen es inferior a 5 quedará pendiente para la **PRIMERA Y SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.**

Se realizarán 2 tareas, una por cuatrimestre. Las actividades son obligatorias y serán presentadas en el plazo que el profesorado establezca.

Si la nota de la tarea es inferior a 5 puntos, quedará pendiente para la **PRIMERA Y SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.**

Evaluación final. El alumnado también puede optar por presentarse con toda la materia a un único examen global y presentar las 2 tareas del curso. Hay 2 convocatorias:

PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (DEL 25 de MAYO AL 29 de MAYO).

SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL (DEL 8 AL 12 DE JUNIO).

La nota final del módulo irá siempre sin decimales por lo que para aplicar el redondeo, se seguirá el criterio siguiente: hasta 4 décimas se redondea a la baja y a partir de 5 décimas, se redondea al alza. Ej. 7,4 figurará un 7 en nota final. 7,5 figurará un 8 en nota final.

Este criterio no se aplica a notas inferiores a 5, con un 4,7 la nota será de un 4.

PROFESORA: JULIA GIL ERRAZU	
GUÍA DIDÁCTICA FORMACIÓN VIRTUAL	

H) CALENDARIO DE EVALUACIÓN Y ACTIVIDADES EVALUABLES

OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
			EXAMEN 12 ENERO				EXAMEN 4 MAYO	1ª CONVOCATORIA EXAMEN DÍA 25 de mayo 2ª CONVOCATORIA EXAMEN DÍA 8 de junio
		FECHA LÍMITE ENTREGA TAREA OBLIGATORIA DÍA 5				FECHA LÍMITE ENTREGA TAREA OBLIGATORIA DÍA 20		

Las pruebas comenzarán a la hora indicada en el calendario y se exigirá rigurosamente el cumplimiento del horario así como la presentación del documento identificativo (D.N.I., pasaporte ó carnet de conducir).

Si necesitas adaptaciones de espacios o tiempos por motivos justificados para hacer exámenes, avisa con antelación a tu profesor-tutor.

Los exámenes solo se repiten por causas médicas acreditadas.

Cada profesora-tutora informará al alumnado a través del sistema establecido en la plataforma, de sus calificaciones en relación a las pruebas escritas y tareas entregadas.

AVISO IMPORTANTE: NO SE FACILITARÁN NOTAS POR TELÉFONO