

Programa del Módulo profesional: Apoyo domiciliario 8C

Horas curriculares/horas reales: 233/230

Profesora: María Rodanas Sanz Carvajal

Profesora de apoyo: Julia Gil Errazu

Se presenta módulo del plan LFP cuya programación está en construcción.

Según el desarrollo de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional (**BOE 01 de abril de 2022**). Para la programación de este módulo se seguirá lo establecido en el Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre, por el que se establece el Título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Además, se seguirá lo establecido en el DECRETO 91/2024, de 5 de junio, del Gobierno de Aragón por el que se establece la Ordenación de la Formación Profesional del Grado D y del Grado E en la Comunidad Autónoma de Aragón modificado por DECRETO 107/2025, de 10 de septiembre, del Gobierno de Aragón.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.

ce1.a) Se han identificado las características del plan de trabajo.

ce1.b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia.

ce1.c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio.

ce1.d) Se han secuenciado las tareas domésticas diarias que se han de realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones en él realizadas, si fuera necesario.

ce1.e) Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.

ce1.f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.

ce1.g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.

ce1.h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.

RA2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.

ce2.a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad convivencial.

ce2.b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria

ce2.c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.

ce2.d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad convivencial.

ce2.e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.

ce2.f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.

ce2.g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia

ce2.h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos.

RA3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.

ce3.a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.

ce3.b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.

ce3.c) Se ha determinado la lista de la compra.

ce3.d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos.

ce3.e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.

ce3.f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.

ce3.g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.

RA4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.

ce4.a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.

ce4.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.

ce4.c) Se ha recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.

ce4.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.

ce4.e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.

ce4.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.

ce4.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.

ce4.h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.

RA5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.

ce5.a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.

ce5.b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.

ce5.c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.

ce5.d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.

ce5.e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.

ce5.f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.

ce5.g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.

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

ce6.a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.

ce6.b) Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación a la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.

ce6.c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.

ce6.d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.

ce6.e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar, lavar.

ce6.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.

ce6.g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.

ce6.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

ce7.a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.

ce7.b) Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.

ce7.c) Se han registrado los datos en el soporte establecido.

ce7.d) Se ha interpretado correctamente la información recogida.

ce7.e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.

ce7.f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.

RELACIÓN DE ELEMENTOS CURRICULARES DEL MÓDULO/ TEMPORALIZACIÓN

RA	CE	SITUACIONES DE APRENDIZAJE/UNIDAD DIDÁCTICA/RETO	Temporización/ Trimestre y horas
1	a, b, c, d, e, f, g, h	El plan de trabajo en los servicios de atención domiciliaria	1ª EVALUACIÓN 24 horas
2	a, b, c, d, e, f, g, h	Administración de la economía doméstica	2ª EVALUACIÓN

			18 horas
3	a, b, c, d, e, f, g	La compra y el almacenamiento de productos del hogar	1ª EVALUACIÓN 30 horas
4	a, b, c, d, e, g	Limpieza y mantenimiento del hogar	2ª EVALUACIÓN 15 horas
4	b, e, f, g, h	Lavado y mantenimiento de la ropa	1ª EVALUACIÓN 21 horas
5	a, b, d, e, f	Alimentación y nutrición familiar	2ª EVALUACIÓN 14 horas
6	a, b, c, d, e, f,	Técnicas básicas de cocina	2ª EVALUACIÓN 18 horas
7	a, b, c, d, e, f	Seguimiento y evaluación del plan de trabajo	1ª EVALUACIÓN 16 horas
5/6	ce5.c), ce5.g), ce6.g), ce6.h)	FEOE	74 horas

PRINCIPIOS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

La metodología del módulo se fundamenta en un enfoque competencial, activo e inclusivo, orientado a que el alumnado aprenda haciendo, reflexione sobre su práctica y desarrolle las competencias profesionales vinculadas al apoyo domiciliario.

El diseño didáctico se organiza en unidades de trabajo que combinan estrategias intermodulares, alternando momentos de exposición teórica y análisis guiado de contenidos con tareas prácticas, cooperativas y contextualizadas en la realidad profesional. Se utilizará como apoyo el libro de *Apoyo domiciliario* de la editorial Altamar. Además, se dualiza parte del módulo en la formación en empresa u organismo equiparado (FEOE), reforzando la conexión entre la formación en el aula y el desempeño en entornos profesionales reales.

Se aplican estrategias metodológicas diversas, combinando metodologías activas como el Aprendizaje Basado en Retos y Proyectos, el Aprendizaje Cooperativo, el Aprendizaje Basado en Casos, la Indagación y el Aprendizaje-Servicio, con momentos expositivos,

análisis guiados y tareas individuales y/o grupales que consolidan los aprendizajes y fomentan la autonomía, la reflexión y la colaboración.

La propuesta incorpora el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) como marco de accesibilidad y participación, garantizando la respuesta a la diversidad mediante distintas formas de representación, implicación y expresión. Se fomentará un clima de aula participativo, inclusivo y cooperativo, basado en el respeto y la corresponsabilidad, que potencie la motivación, la implicación y el compromiso social del alumnado.

Se utiliza la plataforma virtual Google Classroom para la gestión del módulo: publicación de materiales teóricos, entregas de trabajos digitales, comunicación de anuncios y seguimiento del diario de clase.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PONDERACIÓN

Los criterios de evaluación de los módulos serán los referentes para valorar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de los mismos.

Evaluación continua

La asistencia del alumno/a a clase y a todas las actividades programadas es la condición necesaria que permite la aplicación de la evaluación continua en la enseñanza presencial. El alumnado perderá el derecho a la evaluación continua cuando el número de faltas de asistencia supere el 15 % de la duración total del módulo (horas reales), calculadas desde la fecha de matrícula y sin tener en cuenta las horas de formación en empresa u organismo equiparado (FEOE). Podrán quedar excluidas de este cómputo aquellas situaciones de conciliación con la actividad laboral o la condición de deportista de alto nivel.

En este módulo profesional, para el alumnado matriculado desde el **inicio de curso**, el número total de horas es de 230 de las cuales 74 horas corresponden a las FEOE, por lo que el/la alumno/a perderá el derecho a evaluación continua por superar 23 horas de inasistencia.

Se fijan los siguientes criterios de calificación:

1. El **módulo profesional se considerará superado** cuando se obtenga una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.
2. La **calificación final** se obtendrá mediante un proceso jerárquico:
 - a) **Criterios de evaluación (CE):** cada CE se calificará a partir de la media ponderada de las calificaciones obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación en los que se haya trabajado dicho criterio.

b) **Resultados de aprendizaje (RA):** la calificación de cada RA se calculará como la media ponderada de las calificaciones de sus criterios de evaluación, aplicando las ponderaciones definidas en la tabla siguiente

c) **Calificación final del módulo profesional:** se obtendrá como la media ponderada de las calificaciones de los RA, según las ponderaciones establecidas en la tabla siguiente

RA 1		RA 2		RA 3		RA 4		RA 5		RA 6		RA 7	
12% RA		15% RA		15% RA		20% RA		15% RA		15 % RA		8% RA	
CE	%	CE	%	CE	%	CE	%	CE	%	CE	%	CE	%
1.a)	16%	2.a)	12%	3.a)	14%	4.a)	6%	5.a)	8%	6.a)	2%	7.a)	20%
1.b)	12%	2.b)	16%	3.b)	10%	4.b)	18%	5.b)	12%	6.b)	9%	7.b)	14%
1.c)	12%	2.c)	12%	3.c)	22%	4.c)	18%	5.c)	20%	6.c)	12%	7.c)	20%
1.d)	18%	2.d)	12%	3.d)	16%	4.d)	10%	5.d)	10%	6.d)	9%	7.d)	20%
1.e)	16%	2.e)	16%	3.e)	10%	4.e)	8%	5.e)	12%	6.e)	8%	7.e)	14%
1.f)	8%	2.f)	14%	3.f)	16%	4.f)	16%	5.f)	18%	6.f)	20%	7.f)	12%
1.g)	10%	2.g)	10%	3.g)	12%	4.g)	10%	5.g)	20%	6.g)	20%		
1.h)	8%	2.h)	8%			4.h)	14%			6.h)	20%		

*las celdas en color corresponden a los R.A y CE que se dualizan en FEOE

3. Un RA se considerará superado cuando alcance una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

4. Para poder aplicar la compensación entre RA, el alumnado deberá alcanzar en cada uno de ellos una calificación mínima de 5 puntos sobre 10.

Los **procedimientos e instrumentos de evaluación** de las evidencias de aprendizaje, tanto procesuales como productos finales, podrán ser diversos instrumentos como rúbricas de evaluación, listas de cotejo, registros anecdóticos, diarios de clase, pruebas escritas, exposiciones orales, observación directa, análisis de materiales elaborados, o cualesquiera otros instrumentos que resulten adecuados a la naturaleza de la actividad y los criterios de evaluación establecidos. La profesora indicará los criterios de calificación antes de realizar cualquier tarea, prueba o práctica. Los resultados de aprendizaje (RA 5 y RA 6) que se desarrollan, parcialmente, en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado supondrán un 12% de la calificación final del módulo.

Actividades de recuperación:

El alumnado que, sin haber perdido el derecho a la evaluación continua, no supere uno o varios resultados de aprendizaje, podrá recuperarlos mediante actividades específicas de evaluación. Las actividades de recuperación se realizarán en los siguientes momentos: al finalizar cada evaluación parcial y antes de la evaluación final.

Alumnado con el módulo pendiente

Para el alumnado que haya promocionado con este módulo pendiente se le entrega un plan de recuperación de módulos pendientes que contenga una relación de actividades de evaluación y de refuerzo, que se realizarán desde el inicio de curso hasta la primera evaluación final (Junio 1) ajustándose la evaluación y calificación a lo indicado en los apartados anteriores.

Convocatoria Junio 1: Primera evaluación final

Para aquel alumnado que no hayan alcanzado los RA se presentarán a esta primera evaluación final, así como aquellos que hayan perdido el derecho a evaluación continua.

Se informará al alumnado de las pruebas y tareas que la componen (prueba objetiva, portfolio, simulación de situaciones profesionales...)

Convocatoria Junio 2: Segunda evaluación final

El alumnado que no haya superado el módulo profesional en la primera evaluación final podrá presentarse a la segunda evaluación final. Para ello, se realizarán actividades específicas que generen nuevas evidencias de aprendizaje y permitan valorar el grado de logro alcanzado en relación con los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación. La calificación final del módulo profesional se determinará aplicando los siguientes criterios de calificación anteriormente mencionados.

OTRAS INFORMACIONES RELEVANTES PARA EL ALUMNADO

Las modificaciones que se pudiesen realizar de este programa se comunicarán al alumnado para su conocimiento. Si un alumno/a no entrega un trabajo o no se presenta a un examen/prueba práctica, se deberá aportar justificante y se pondrá otra fecha acordada con la profesora. Según el Art 32.2 del Decreto 91/2024, en los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior, en la modalidad presencial, promocionarán a segundo curso, además del alumnado que haya superado todos los módulos, aquel que, en caso de que tenga módulos profesionales pendientes, en su conjunto, no excedan de 10 periodos lectivos de acuerdo con el horario del Ciclo Formativo correspondiente regulado para la Comunidad Autónoma de Aragón.