

Programa del Módulo profesional: APOYO DOMICILIARIO

Horas curriculares/horas reales: 230/223

Profesora: Ascensión Martín Moreira

Profesor/a de apoyo: Jordi Martínez Callaghan

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 ("Boletín Oficial del Estado" de 15 de diciembre), 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.

- 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 se han de realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones en él 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.

RA2. 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 convivencial.
- 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 convivencial.
- 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.

RA3. 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 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.

RA4. 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 ha 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.

RA5. 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.

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.
- 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.
- 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, 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.

RA7. 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.

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	UT 1. El plan de trabajo en los servicios de atención domiciliaria	1ª EVALUACIÓN 22 horas
2	a, b, c, d, e, f, g, h	UT 3. Administración de la economía doméstica	2ª EVALUACIÓN 28 horas

3	a, b, c, d, e, f, g	UT 4. La compra y el almacenamiento de productos del hogar	1ª EVALUACIÓN 20 horas
4	a, b, c, d, e, g	UT 5. Limpieza y mantenimiento del hogar	2ª EVALUACIÓN 34 horas
4	b, e, f, g, h	UT 6. Lavado y mantenimiento de la ropa	1ª EVALUACIÓN 19 horas
5	a, b, d, e, f	UT 7. Alimentación y nutrición familiar	2ª EVALUACIÓN 26 horas
6	a, b, c, d, e, f,	UT 8. Técnicas básicas de cocina	2ª EVALUACIÓN 30 horas
7	a, b, c, d, e, f	UT 2. Seguimiento y evaluación del plan de trabajo	1ª EVALUACIÓN 20 horas
5	c, g	FEOE	2ª EVALUACIÓN 24 horas
6	g, h	FEOE	

PRINCIPIOS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICOS

La metodología del módulo se fundamenta en un enfoque globalizador, competencial, activo e inclusivo, orientado a promover un aprendizaje significativo a través de la acción, de manera que el alumnado aprenda haciendo, integrando conocimientos y competencias procedentes de distintos ámbitos mediante la realización de retos intermodulares, que facilitan integrar conocimientos y competencias favoreciendo así una visión holística de su perfil profesional.

Se utilizarán metodologías activas diversas como Aprendizaje Basado en Proyectos, Casos, Retos, Cooperativo, Indagación y Aprendizaje-Servicio, que se combinan con momentos expositivos y análisis guiados, fomentando la autonomía, la reflexión y la colaboración, además se dualiza parte del módulo en la formación en empresa u organismo equiparado lo que permite al alumnado vincular los aprendizajes teóricos del aula con la práctica profesional real.

Se incorpora el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) que facilita la atención a la diversidad, asegurando la accesibilidad y participación e inclusión de todo el alumnado mediante una respuesta educativa ajustada a sus características y necesidades utilizando distintas formas de representación, implicación y expresión.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PONDERACIÓN

Evaluación continua

En este módulo profesional, para el alumnado matriculado desde el **inicio de curso**, el número total de horas es de 223 de las cuales 24 horas corresponden a las FEOE, por lo que el/la alumno/a perderá el derecho a evaluación continua por superar 30 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

[illegible]

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

*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 serán tales como rúbricas de evaluación, listas de cotejo, guía de observación, cuaderno de clase, exámenes, trabajos, pequeñas investigaciones.

La profesora indicará los criterios de calificación antes de realizar cualquier tarea, prueba o práctica.

Los resultados de aprendizaje (RA) que se desarrolla, parcialmente, en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado supondrán un 6 % 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 criterios anteriormente mencionados en la tabla.

OTRAS INFORMACIONES RELEVANTES PARA EL ALUMNADO.

Las modificaciones que se pudiesen realizar de este programa se comunicarán al alumnado para su conocimiento.