IES LUIS BUÑUEL

Programación didáctica

2026/2027

Apoyo Domiciliario

Familia Profesional de

Servicios socioculturales y a la comunidad

Tipo de enseñanza:

Ciclo formativo de grado medio

Atención a personas en situación de dependencia

(SSC201)

Grado D– Nivel 2

Modalidad Virtual

ÍNDICE

1. Introducción **2**
1.1 Identificación 2
1.2. Marco normativo 3
2. Desarrollo curricular **5** 6
2.1. Resultados de aprendizaje (RA) y Criterios de evaluación (CE) 6
2.2. Contenidos 6
2.3. Relación entre los elementos curriculares 6
2.4. Organización y distribución temporal: unidades didácticas 6
2.5. Formación en empresa u organismo equiparado FEOE 6
3. Metodología **7**
3.1. Metodología didáctica específica 7
4. Procedimiento de evaluación y de calificación **10**
4.1 Momentos de Evaluación 10
4.1.1. Evaluación inicial 10
4.2.2 Evaluaciones parciales 11
4.2.3. Evaluaciones finales 11
4.2 Información al alumnado del procedimiento de evaluación y calificación. 11
4.4. Procedimiento de recuperación 12
4.5. Evaluación de la fase de formación en empresa u organismo equiparado (FEOE) 12
4.6. Criterios de calificación y ponderación 12
4.6.1 Criterios de calificación 12
4.6 2. Ponderación de los resultados de aprendizaje y de los criterios de evaluación 13

1. Introducción

1.1 Identificación

Módulo profesional	**Código**	0215
	Denominación	Apoyo Domiciliario
	Duración curricular	233 horas
	Carga lectiva semanal	6 horas
Organización	**Modalidad**	Virtual
Profesorado	**Nombre y apellidos**	Jordi Martínez Callaghan

1.2. Marco normativo

Esta programación se ajusta al **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 (BOA núm. 109, de 6 de junio de 2024), modificada por DECRETO 107/2025, de 10 de septiembre, del Gobierno de Aragón (BOA núm. 181, de 18 de septiembre de 2025).
La normativa básica del módulo profesional es:

Título	• **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 (BOE núm. 301, de 15 de diciembre de 2011), modificado por **REAL DECRETO 499/2024, de 21 de mayo**, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE núm. 129, de 28 de mayo de 2024).
Currículo	• **REAL DECRETO 499/2024, de 21 de mayo,** por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 28 de mayo de 2024). • **ORDEN ECD/842/2024, de 25 de julio**, por la que se regulan aspectos organizativos del currículo y se establecen los currículos de determinados Ciclos Formativos de Formación Profesional de Grado Medio para la Comunidad Autónoma de Aragón (BOA núm. 148, de 31 de julio de 2024), modificada por el **DECRETO 107/2025, de 10 de septiembre**, del Gobierno de Aragón (BOA núm. 181, de 18 de septiembre de 2025).

Normativa estatal:

- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional (BOE de 22 de julio de 2023).
- **Real Decreto 532/2025, de 24 de junio**, por el que se incluyen determinados estándares de competencias profesionales y se integran los estándares de competencias profesionales derivados de las antiguas unidades de competencia establecidas al amparo del **Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre**, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, en el Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales.(BOE núm 155, de 28 de junio de 2025).

Normativa autonómica:

- **ORDEN ECD/1005/2018, de 7 de junio**, por la que se regulan las actuaciones de intervención educativa inclusiva (BOA núm. 106, de 18 de junio de 2018), modificada por la **ORDEN ECD/913/2023, de 11 de julio** (BOA núm. 136, de 18 de julio de 2023).
- **ORDEN ECU/1068/2026, de 7 julio,** por la que se aprueban las instrucciones para los Institutos de Educación Secundaria de la Comunidad Autónoma de Aragón para el curso 2026/2027. (BOA núm 139, de 21 de julio de 2026)

2. Desarrollo curricular

2.1. Resultados de aprendizaje (RA) y Criterios de evaluación (CE)

Este módulo profesional tiene un total de 7 Resultados de Aprendizaje, cada uno de ellos asociado a sus correspondientes Criterios de Evaluación.

RESULTADO DE APRENDIZAJE (RA)	CRITERIO DE EVALUACIÓN (CE)
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.
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.
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 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.
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.
6. Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con	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:

las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.	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.
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.

2.2. Contenidos (C)

1. **El plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia**
   - Necesidades básicas domiciliarias
   - El plan de trabajo en el SAD
   - Elementos del plan de trabajo
   - Planificación del trabajo diario
2. **Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia**
   - El presupuesto de la unidad de convivencia
   - Documentación domiciliaria
   - Organización de la documentación
3. **Compra y abastecimiento de la unidad de convivencia**
   - Compra de productos
   - Tipos de establecimientos
   - Tipos de compra
   - Confección de la lista de la compra
   - Selección de compra de productos de limpieza, higiene y alimenticios
   - El etiquetado de los productos
   - Publicidad y consumo
   - Distribución y almacenamiento de los productos del hogar
4. **Mantenimiento y limpieza del domicilio**
   - Mantenimiento y limpieza del domicilio
   - Limpieza del hogar: organización de la tarea
   - Limpieza del hogar: el equipo básico de limpieza
   - Limpieza del hogar: tareas y espacios
   - Eliminación y reciclado de residuos y basuras
   - Mantenimiento del hogar: orden y pequeña reparaciones
   - Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar. Lavado.
5. **Alimentación y elaboración de menús**
   - Alimentación y nutrición
   - Diferentes tipos de alimentos y sus características nutritivas
   - Dieta saludable y alimentación equilibrada
   - Menús según las necesidades personales
6. **Técnicas básicas de cocina: elaboración y conservación de alimentos**
   - El equipo de cocina: uso y mantenimiento
   - Tratamiento de los alimentos: principios básicos de manipulación: descongelado y lavado
   - Técnicas básicas de cocina I

- Elaboraciones elementales
- Procedimientos de conservación de los alimentos. Frío
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

7. **Seguimiento y evaluación del plan de trabajo. Prevención de riesgos laborales del técnico**
   - El plan de trabajo
   - Evaluación del plan de trabajo del SAD
   - Prevención de riesgos laborales en el ámbito doméstico
   - Prevención de accidentes en el hogar

2.3. Relación entre los elementos curriculares

Ver las columnas sombreadas de la tabla del apartado 2.8.

2.4. Organización y distribución temporal: unidades didácticas

El módulo profesional tiene una **duración curricular** de **233 horas**. Para el **curso académico 2026/2027,** al tratarse de la modalidad virtual, este módulo profesional tiene la misma duración efectiva de formación que la duración curricular (233 horas). Para la fase de formación en empresa (apartado 2.9.2) al realizarse las mismas en el año siguiente a la finalización total de los módulos, no se destinan horas de este módulo profesional en el período de formación en empresas.

Las unidades didácticas se impartirán siguiendo una organización secuencial.

1	El plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia	1	a, b, c, d, e, f, g, h	1	a, b, r	a, b, u	oct	Primer cuatrimestre
2	Planificación de la gestión de la unidad de convivencia	2	a, b, c, d, e, f, g, h	2	e, o	f	nov	
3	Compra y abastecimiento de la unidad de convivencia	3	a, b, c, d, e, f, g	3	e, o	f	nov-dic	
4	Mantenimiento y limpieza del domicilio	4	a, b, c, d, e, f, g, h	4	f, i	g, x	feb	Segundo cuatrimestre
5	Alimentación y elaboración de menús	5	a, b, c, d, e, f, g	5	d	d	mar	
6	Técnicas básicas de cocina: elaboración y conservación de alimentos	6	a, b, c, d, e, f, g, h	6	d, i	d	mar-abr	

7	Seguimiento y evaluación del plan de trabajo. Prevención de riesgos laborales del técnico	7	a, b, c, d, e, f	7	a, i, o r	a, j, r u, x	abr	

Esta distribución de las unidades didácticas tiene un carácter flexible. Está abierta a ajustes dependiendo de las necesidades organizativas que se vayan adoptando, de adaptación a la dinámica del grupo-clase, y a los requerimientos que exijan determinadas actividades de centro, ciclo y/o de equipo docente.

2.5. Formación en empresa u organismo equiparado FEOE

La fase de formación en empresa u organismo equiparado se desarrollará en el régimen general a partir de septiembre del curso siguiente una vez superados todos los resultados de aprendizaje que se imparten en el centro educativo. Tendrá una duración de 500h. para el conjunto de módulos profesionales que se desarrollan en la empresa u organismo equiparado.

A continuación, se indican los resultados de aprendizaje (RA) correspondientes a este módulo que se prevé desarrollar, en la fase de formación en empresa u organismo equiparado:

Resultado de aprendizaje	Parcial / Total	Justificación
RA5: Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.	Parcial	Concretamente se dualiza: - CE c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir - CE g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable Estos criterios se dualizan debido a que la empresa constituye un contexto idóneo para que el alumnado observe la planificación real de menús adaptados a las necesidades de las personas usuarias, al estar en contacto directo con profesionales que aplican criterios nutricionales en función de patologías, edades o necesidades concretas.
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 .		Concretamente se dualiza: - CE g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos - CE h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos Estos criterios se dualizan porque el entorno empresarial ofrece un espacio real donde observar las técnicas básicas de cocina respetando los estándares del

		sector. Asimismo, pueden valorar la importancia de la presentación de alimentos, en contextos donde la textura, apariencia y adaptación del plato influyen directamente en la aceptación de la dieta y en la calidad de vida de las personas usuarias.

3. Metodología

3.1. Metodología didáctica específica

La metodología didáctica del módulo se fundamenta en la aplicación de estrategias activas de enseñanza-aprendizaje, orientadas a implicar al alumnado de forma directa en su propio proceso formativo. Se desarrolla en un entorno flexible, dinámico e interactivo que favorece la adquisición de los resultados de aprendizaje, así como el seguimiento individualizado del progreso y la atención tutorial continua.

En esta modalidad virtual, la enseñanza se articula en torno a los siguientes principios:

a) El **uso de una plataforma de formación virtual** como eje vertebrador del proceso educativo, que facilita la comunicación, el acceso a contenidos y la realización de actividades.

b) La utilización de **materiales didácticos específicamente diseñados para el aprendizaje en línea**, adaptados a las características del módulo y del alumnado.

c) El fomento del **autoaprendizaje**, promoviendo la autonomía del alumnado mediante herramientas digitales.

d) La **tutorización individualizada**, orientada a atender las necesidades específicas de cada estudiante, resolver dudas y guiar su proceso de aprendizaje.

El elemento clave de esta modalidad es la **acción tutorial**, que proporciona acompañamiento constante, motivación y estrategias de aprendizaje autónomo, permitiendo que cada estudiante alcance los objetivos del módulo de forma personalizada.

Asimismo, el alumnado dispondrá de una guía de uso de la plataforma virtual junto con las unidades didácticas que estructuran los contenidos y actividades formativas.

3.2. Materiales y recursos didácticos

Los materiales y recursos didácticos previstos para el desarrollo del módulo estarán orientados a facilitar un proceso de aprendizaje estructurado, accesible y adaptado a las características del alumnado. Para ello, se emplearán soportes y materiales que favorezcan un aprendizaje sistematizado, incorporando asimismo los medios telemáticos necesarios para integrar el uso de las tecnologías de la información y la comunicación en el proceso de enseñanza-aprendizaje y en la atención tutorial.

El desarrollo del módulo se apoyará en la plataforma informática habilitada por el Departamento competente en materia de educación, que constituirá el entorno principal de acceso a los contenidos, actividades y comunicaciones entre profesorado y alumnado.

Los materiales y soportes didácticos utilizados estarán diseñados para contribuir a la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo, incorporando además principios de autosuficiencia y autoaprendizaje que permitan al alumnado desarrollar un papel activo y autónomo en su proceso formativo.

Se elaborará una guía didáctica al inicio de la actividad lectiva en la plataforma, que servirá como documento de referencia y orientación para el alumnado. Esta guía incluirá: presentación del módulo, calendario y horario de atención al alumnado, objetivos y resultados de aprendizaje, contenidos, metodología y seguimiento, procedimientos e instrumentos de evaluación, criterios de corrección y calificación, calendario de evaluación, así como cualquier otra información relevante para el adecuado desarrollo del aprendizaje.

Los materiales didácticos disponibles en la plataforma serán objeto de adaptación, actualización y ampliación continua por parte del profesorado, utilizando las herramientas de edición disponibles, con el fin de ajustarlos a las necesidades del alumnado y a la evolución del proceso de enseñanza-aprendizaje.

4. Procedimiento de evaluación y de calificación

4.1 Momentos de Evaluación

4.1.1. Evaluación inicial

Se llevará a cabo una evaluación inicial con el fin de conocer las características del alumnado y adecuar la intervención educativa a sus necesidades reales.

La evaluación inicial tiene como finalidad principal la detección de posibles dificultades y necesidades específicas, especialmente en relación con: el acceso a medios informáticos, el nivel de competencia digital y lingüística, la conciliación del estudio con responsabilidades laborales y familiares, la existencia de experiencia profesional previa en el sector, así como el grado de conocimiento del ámbito de la atención a personas en situación de dependencia. Asimismo, se tendrá en cuenta la presencia de alumnado que retoma su formación tras un periodo prolongado de inactividad académica.

Para la recogida de esta información se emplearán diversos procedimientos. Por un lado, se analizarán las presentaciones del alumnado en el foro, que permiten obtener una primera aproximación a su perfil personal y académico. Por otro, se tendrá en cuenta la información facilitada por la Coordinación del ciclo en la sesión de evaluación inicial, derivada del análisis de los cuestionarios cumplimentados por el alumnado en el módulo de tutoría.

Los resultados de esta evaluación inicial tendrán una incidencia directa en la programación didáctica y en el diseño de los instrumentos de evaluación. En función de las necesidades detectadas, se podrán adoptar medidas como la organización de tutorías individualizadas, la elaboración de materiales de apoyo (por ejemplo, guías de uso de la plataforma, documentos de preguntas frecuentes, tutoriales breves en vídeo), así como la adaptación de las actividades mediante instrucciones más detalladas o explicaciones complementarias a través de videoconferencia.

Estas actuaciones permitirán ajustar el proceso de enseñanza-aprendizaje, favoreciendo la participación, el seguimiento del módulo y la adquisición de los resultados de aprendizaje por parte de todo el alumnado en condiciones de equidad.

4.2.2 Evaluaciones parciales

La evaluación del aprendizaje del alumnado será continua, formativa e integradora.

En la modalidad virtual el proceso de evaluación se organiza en **dos evaluaciones parciales**, una por cuatrimestre. Estas sesiones forman parte del proceso de evaluación continua y tienen como finalidad valorar el progreso del alumnado en la adquisición de los resultados de aprendizaje, así como orientar y mejorar la intervención educativa.

En este sentido, al finalizar cada cuatrimestre se informará al alumnado sobre la evolución de su proceso de enseñanza-aprendizaje, proporcionándole orientaciones y recomendaciones para la mejora de su rendimiento. Para ello, se entiende el aprendizaje como un proceso progresivo, en el que el trabajo diario y la participación activa del alumnado resultan fundamentales.

Además de las actividades y tareas propuestas a través de la plataforma de formación profesional virtual, se establecen **dos pruebas parciales presenciales**, una en cada cuatrimestre. Estas pruebas tendrán carácter voluntario para el alumnado, si bien su superación permitirá aprobar el módulo sin necesidad de presentarse a las convocatorias finales.

Las fechas previstas para la realización de dichas pruebas son las siguientes:

- Primera prueba parcial: 25/01/2027; esta prueba corresponde a las UD 1, 2 y 3 correspondientes a los RA 1, 2 y 3.
- Segunda prueba parcial: 17/05/2027; esta prueba corresponde a las UD 4, 5, 6 y 7 correspondientes a los RA 4, 5, 6 y 7.

La evaluación de cada estudiante se expresará mediante una calificación numérica comprendida entre 1 y 10. La información proporcionada tendrá un carácter formativo y orientador, con el fin de favorecer el seguimiento del proceso de aprendizaje y la mejora continua del alumnado.

Respecto a los exámenes escritos, se corregirán en una sesión de videoconferencia, pero las revisiones de cada caso particular se realizarán en el horario de tutoría acordado por la docente. En el Departamento siempre quedará una copia de los exámenes realizados al alumnado.

Respecto a las tareas, la fecha de entrega será inamovible, si un alumno no presenta la tarea en el plazo estipulado, no será recogida ni calificada por parte de la docente responsable.

Para el alumnado que se vaya incorporando al curso en los sucesivos periodos de matriculación “fuera de plazo”, antes de finalizar el primer cuatrimestre se abrirá un plazo extraordinario para que suban las tareas de dicho cuatrimestre y poder ser calificadas antes de la junta de evaluación.

4.2.3. Evaluaciones finales

Durante el mes de junio se realizará la **primera evaluación final**, que tendrá carácter global. A esta prueba deberá presentarse obligatoriamente el alumnado que no haya obtenido una calificación positiva en el módulo a través del proceso de evaluación continua.

La finalidad de esta evaluación será valorar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje, mediante la ponderación de los criterios de evaluación, conforme a lo establecido en el apartado 4.6 de esta programación didáctica.

En relación a esta primera evaluación final y en coherencia con el carácter continuo del proceso de evaluación, el alumnado que haya obtenido calificación positiva en alguno de los resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación a través de las distintas actividades, tareas o pruebas realizadas durante el proceso de evaluación continua, conservará dichas calificaciones. Teniendo que presentarse en esta primera evaluación final a las partes que no tenga aprobadas (considerándose aprobadas las calificaciones iguales o superiores a 5). De este modo, en la **primera evaluación final**, el alumnado deberá presentarse únicamente a la parte correspondiente a los resultados de aprendizaje y/o criterios de no superados.

La fecha prevista para la realización de la primera prueba de evaluación final es: 25/05/2026

El alumnado que no haya superado el módulo profesional en esta primera evaluación final podrá presentarse a la **segunda evaluación final**. Para ello, deberá realizar las siguientes actividades de evaluación:

- Una prueba objetiva (examen escrito).
- Cuatro tareas globalizadoras.

En relación a esta segunda evaluación final y en coherencia con el carácter continuo del proceso de evaluación, el alumnado que haya obtenido calificación positiva en alguno de los resultados de aprendizaje, conservará dicha calificación en ese resultado de aprendizaje. Teniendo que presentarse en esta segunda evaluación final a los resultados de aprendizaje que no tenga aprobados (considerándose aprobados los resultados de aprendizaje con una calificación igual o superior a 5).

La fecha prevista para la realización de la segunda prueba de evaluación final es: 8/06/2026

La calificación final del módulo profesional se determinará aplicando los criterios de calificación recogidos en el apartado 4.6.1, así como la ponderación de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecida en el apartado 4.6.2.

Este módulo profesional está dualizado, es decir, unos RA se adquieren en este curso escolar (los no dualizados) y otros se adquirirán en la empresa u organismo equiparado una vez superados todos los RA a realizar en el centro educativo.

Es por esto que la calificación final del módulo se obtendrá al finalizar la FEOE ponderando los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación obtenidos en ambos entornos. Siendo la calificación obtenida antes de la FEOE una calificación provisional.

4.2 Información al alumnado del procedimiento de evaluación y calificación.

Al inicio del curso, se garantizará que todo el alumnado disponga de la información necesaria para el adecuado seguimiento del módulo, con la información pertinente sobre el procedimiento de evaluación y calificación. Para ello se emplearán los siguientes mecanismos:

- **Publicación de la guía didáctica en la plataforma**, donde se recogerán los aspectos fundamentales del módulo (objetivos, contenidos, metodología, evaluación, calendario, entre otros).
- **Realización de una primera sesión de videotutoría**, en la que se explicará el funcionamiento general del módulo, la organización de las actividades, el sistema de evaluación y se resolverán las posibles dudas iniciales del alumnado.

Estos mecanismos permitirán asegurar la correcta comprensión de la organización del módulo desde el inicio, favoreciendo la participación activa del alumnado y el adecuado desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.
Se establecen los siguientes momentos clave en los que se transmitirá esta información:

- Inicio del curso, a través de la guía didáctica que estará alojada en la plataforma y de su presentación en la primera sesión de video tutoría.
- Antes de cada tarea y de cada prueba presencial.
- Al inicio de cada evaluación cuatrimestral y final.

El plagio en todas sus vertientes y en cualquier tipo de examen o tarea propuesta por la docente -incluidas el parafraseo de un texto o una idea, sin citar su autor-, conllevará el suspenso de la prueba y de la evaluación. Esto es, si se observa que en el trabajo presentado por parte de la alumno hay algún fragmento (frases o párrafos) de textos copiados o extraídos de Internet (de herramientas de Inteligencia Artificial) o de cualquier otra fuente sobre los cuales no haya elaboración alguna ni referencia a su procedencia, la prueba se califica con un cero (0), y la nota de la evaluación será la misma, cero (0). Lo mismo ocurrirá si durante la realización de pruebas escritas se detecta alguna irregularidad (uso de dispositivos electrónicos, copia, intercambio, plagio, etc.).

4.4. Procedimiento de recuperación

Se contemplan actividades de recuperación y refuerzo dirigidas al alumnado que deba presentarse a la segunda convocatoria de evaluación final, así como medidas de atención a las diferencias individuales y un plan específico de recuperación del módulo pendiente.

Estas actividades se diseñarán tomando como referencia los resultados de aprendizaje no superados, de manera que el alumnado pueda centrarse en aquellos aspectos en los que presenta mayores dificultades.

A lo largo del curso, se proporcionará retroalimentación continua al alumnado sobre su progreso y los aspectos a mejorar de cara a la recuperación de los resultados de aprendizaje no superados. Asimismo, se reservarán sesiones de tutoría para la resolución de dudas, el acompañamiento individualizado y la preparación de las pruebas de recuperación.

Entre las medidas de refuerzo se incluyen la propuesta de actividades específicas, la elaboración de materiales de apoyo adaptados (como guías, resúmenes o recursos audiovisuales), así como orientaciones personalizadas para facilitar la superación de los resultados de aprendizaje pendientes.

Para el alumnado que no haya superado el módulo, se establecerá un plan de recuperación individualizado, en el que se concretarán los resultados de aprendizaje a recuperar, las actividades a realizar y los instrumentos de evaluación asociados, así como el proceso de calificación aplicable.

Se reservarán sesiones de videotutoría para resolver dudas y preparar la recuperación.

4.5. Evaluación de la fase de formación en empresa u organismo equiparado (FEOE)

El Plan de Formación de la FEOE contendrá las actividades que permitirán desarrollar y evaluar los criterios de evaluación dualizados.

Para la calificación final se contará con la colaboración y la valoración proporcionada por el tutor/a dual de la empresa u organismo equiparado. El tutor/a dual de la empresa valorará cada actividad con una puntuación entre 1 y 4. Un resultado de aprendizaje se considerará superado cuando el valor medio de la evaluación de sus actividades sea superior a 2.

El profesorado del módulo asignará la calificación final integrando la valoración numérica y cualitativa del tutor/a dual de la empresa.

4.6. Criterios de calificación y ponderación

4.6.1 Criterios de calificación

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. En aquellos **Criterios de Evaluación** (CE) cuya calificación se obtenga a través de la combinación de dos instrumentos de evaluación, se aplicarán los siguientes porcentajes de ponderación: se calculará aplicando un 70% al instrumento de examen escrito y un 30% al instrumento de tarea o práctica.

En aquellos casos en los que la evaluación de un CE se realice mediante un único instrumento de evaluación, la calificación obtenida en dicho instrumento representará el 100% de la valoración de ese 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 del apartado 4.6.2.

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 del apartado 4.6.2. Para ello, todos los RA deberán estar superados (con un mínimo de 5 puntos sobre 10).
   - Cuando todos los RA tengan una calificación igual o mayor a 5, con la media ponderada de las calificaciones de los RA, según las ponderaciones establecidas en la tabla del siguiente apartado .
   - Cuando haya uno o varios RA no superados, la calificación final no será superior a 4.

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

A lo largo del curso, en las calificaciones intermedias (RA y CE) se mantendrán los valores decimales para garantizar la precisión del procedimiento

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.

4.6.2. Ponderación de los resultados de aprendizaje y de los criterios de evaluación

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 RA y CE que se dualizan en FEOE.