



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULO

DEPARTAMENTO	Servicios socioculturales y a la comunidad	CURSO	2022/23
CICLO FORMATIVO	Atención a Personas en Situación de Dependencia		
MÓDULO PROFESIONAL	Apoyo Domiciliario (diurno)		
PROFESOR/A	Olga Catalá Andrés / Pilar Lecina Giménez		
CÓDIGO	0215	Nº HORAS	224h curriculum
			Según calendario 209

INTRODUCCIÓN

En este documento se entiende que todo lo referido al género masculino hace referencia de igual modo al género femenino.

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 currículum de Título de Técnico en Atención a personas en situación de dependencia para la Comunidad Autónoma de Aragón.

Se imparte en la modalidad de matutino, primer curso.

Tiene una duración de 224 horas en el currículum, lo que supone una carga lectiva de 7 horas semanales. Este curso la duración, según calendario escolar es de 209 horas.

Este módulo está asociado a la unidad de competencia.

UC0251-2 Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

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: (Expresados en resultados de aprendizaje).

-Resultado aprendizaje 1.

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

-Resultado aprendizaje 2.

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

-Resultado aprendizaje 3.

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

-Resultado aprendizaje 4.

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

-Resultado aprendizaje 5.

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

-Resultado aprendizaje 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.

-Resultado aprendizaje 7.

Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.

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

Primer trimestre: UD: 0,1,2,3

Segundo trimestre: UD: 4,5

Tercer trimestre: UD: 6,7

Durante el **primer trimestre** se realizará: evaluación inicial del módulo, presentación del módulo, taller de genogramas, costura, lavado, tendido, lavanderías. Visionado de la película "La Familia."

En el **segundo trimestre** se realizará: el taller de análisis de presupuestos familiares, análisis de facturas de luz, agua, gas, impuestos, tasas del Ayuntamiento de Zaragoza. Visionado del documental "Obsolescencia programada". Alzado de medidas de seguridad en el hogar.

En el **tercer trimestre** se realizará: taller de cocina, recetario, análisis nutricional, planchado, reciclado. Comparativa de precios, medidas de seguridad en el hogar.

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

UD. 0 UNIDADES DE CONVIVENCIA. TIPOS.

- Definición de unidad de convivencia.
- Tipos de unidades de convivencia desde una perspectiva social, antropológica, normativa.
- Genogramas de unidades de convivencia.

UD. 1 EL APOYO DOMICILIARIO.

- La Ley de Dependencia y las prestaciones del SAAD.
- El Servicio de Ayuda a Domicilio.
- El Plan de Trabajo.
- Tareas de cuidado personal y del hogar.
- Intervención del Técnico de Atención a Personas en Situación de Dependencia.

UD. 2 EL HOGAR FAMILIAR Y SU MANTENIMIENTO.

- Las tareas domésticas.
- La limpieza del hogar: materiales y productos.
- Limpieza y electrodomésticos.
- Cómo limpiar adecuadamente: técnicas principales.

UD.3 LA ROPA Y SU CUIDADO.

- Cuidado de la ropa.
- Lavado de la ropa.
- Secado de la ropa.
- El planchado de la ropa.

UD. 4 LA ECONOMÍA DOMESTICA.

- El consumo.
- Economía familiar: aspectos principales.
- Elaboración de un presupuesto.
- Conceptos básicos de economía aplicados al hogar.

- Organización de la documentación.

UD.5 PAUTAS DE SEGURIDAD EN EL HOGAR.

- Seguridad en el hogar.
- Accidentes más habituales en el hogar.
- Prevención de accidentes.
- Adaptación de la vivienda del usuario.

UD. 6 LA COMPRA DE PRODUCTOS.

- La compra y sus tipos.
- Los tipos de alimentos en la compra.
- La lista de la compra.
- Organización de la compra.

UD. 7 TÉCNICAS BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

- La cocina y sus elementos.
- Alimentos y nutrientes.
- Características de los alimentos.
- Preparación de los alimentos
- Técnicas básicas de cocina.
- Dietas específicas para usuarios.

TEMPORALIZACIÓN

	UD	TÍTULO	Horas programadas
PRIMERA EVALUACIÓN	0	Evaluación inicial. Presentación del módulo. Unidades de convivencia. Tipos.	5
	1	El apoyo domiciliario.	12
	2	El hogar familiar y su mantenimiento.	12
	3	La ropa y su cuidado	12
	Taller	Unidades de convivencia (genogramas), visionado de la película (La Familia).Lavado, tendido. Costura, lavanderías. Pruebas escritas y correcciones en clase.	27 2
	TOTAL 1ª EVALUACIÓN (hasta el 09 de diciembre incluido).		70 horas
	4	La economía doméstica.	20
	5	Pautas de seguridad en el hogar.	23

3ª EVALUACIÓN	Taller	Análisis facturas de luz, agua, gas, realización presupuesto de un hogar, búsqueda de recursos sociales en ordenadores (centros de convivencia, recursos de ocio para el colectivo tercera edad, disfuncionalidad, impuestos, tasas...). Visionado de documental. "Obsolescencia programada". Alzado de medidas de seguridad en el hogar. Pruebas escritas y correcciones en clase.	30 2
	TOTAL 2ª EVALUACIÓN (hasta el 10 marzo inclusive).		75 horas
	6	Compra de productos.	10
	7	Técnicas básicas de preparación de alimentos.	12
	Taller	Taller de cocina, recetario, comparativa de precios en los alimentos (recogida de información en varios supermercados), análisis nutricional, reciclado, plancha, medidas de seguridad en el hogar.	40
		Pruebas escritas y correcciones en clase. Comparativa de los aprendizajes conseguidos en junio con los de inicio de curso. (conocimientos previos de la evaluación inicial).	2
	TOTAL 3ª EVALUACIÓN (hasta el 31 mayo inclusive).		64 horas
	Apoyos didácticos, exámenes finales, corrección y valoración.		6
TOTAL CURSO			209

CONTENIDOS ACTITUDINALES

- Asistencia y puntualidad a las clases.
- Trato respetuoso entre las personas.
- Cuidado adecuado del material.
- Participación en las actividades que se planteen.

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 3-2-2 horas de los cuales, tres horas se dedicarán al taller. Contaré con el apoyo de la profesora Pilar Lecina Giménez, en concreto los lunes 9,25 A 12,30 horas, es el bloque de tres horas y se utiliza preferentemente para llevar

a cabo los talleres, es importante este apoyo, puesto que el grupo de alumnos es amplio y este módulo es principalmente práctico, que este otra profesora en el aula, facilita que los alumnos adquieran adecuadamente la práctica, así la atención puede ser de forma más individualizada, al estar dos profesoras en el aula.

En la exposición de las Unidades de Trabajo se hará uso de tecnologías de la información (PowerPoint, Internet...) de la terminología técnica adecuada, para que progresivamente los conceptos les sean familiares. El planteamiento metodológico de cada Unidad de Trabajo será flexible, eligiendo las estrategias adecuadas según el contenido y la dinámica del grupo clase.

Así mismo, se mantendrá contacto con el alumnado por vía correo electrónico, a través del delegado/a del curso ,se podrá hacer llegar documentación de interés y refuerzo al alumnado, se hará uso de la plataforma moodle, donde se colgarán diferentes actividades, otros datos de interés.

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 comenzará el debate y discusión de un caso relacionado con el tema, que se irá completando a lo largo de la unidad. Esta reflexión conectará con su realidad y sus conocimientos previos y servirá para 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, simulaciones, manejo de bibliografía, 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 interrelacionar la teoría y la práctica, de forma 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. Además se planteará un trabajo práctico, bien individual o grupal, que implique la búsqueda de información, reflexión, elaboración de conclusiones y exposición.

En cuanto a los temas transversales, se tratarán a lo largo del curso principalmente los siguientes:

Educación para la salud.

Educación para la salud laboral.

Educación para la igualdad de sexos.

Educación medio-ambiental.

Educación para el respeto y la tolerancia.

Valores cívicos y éticos.

Es importante acercar al estudiante al entorno profesional de una forma teórico práctica de aplicación al trabajo. Este módulo exige seguir una metodología activa y participativa. Para ello, tenemos en cuenta que el protagonista del aprendizaje es el alumno /a.

Está prevista la colaboración de profesionales y entidades relacionados con el módulo, tanto a través de visitas de los alumnos a otras instituciones.

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.

Visitas a instituciones relacionadas con el módulo profesional:

El conocimiento de distintos centros, profesionales y usuarios/las y sus espacios y metodologías de trabajo, tiene un valor añadido humano y cercano a la realidad que complementa al ofrecido en el aula. Por ello, se intentarán realizar varias actividades complementarias que motiven el aprendizaje del alumnado hacia el ciclo formativo y los aproximen a la realidad de su futura labor profesional.

Las visitas se intenta este curso poder llevarlas a cabo, pero depende de los centros.

Tercer trimestre:

LA CALLE INDISCRETA (taller de reciclado)..

Para poder implementar con mayor calidad los talleres planificados, y dado el número de alumnos, se va a contar con tres horas de apoyo semanales por parte de la profesora PILAR LECINA GIMÉNEZ, los lunes de 9,25 a 12,30 horas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

-Resultado aprendizaje 1.

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

-Criterios de evaluación:

- 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.

-Resultado aprendizaje 2.

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

-Criterios de evaluación:

- 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 extraordinario.
- 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.

-Resultado aprendizaje 3.

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

-Criterios de evaluación:

- 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 etiquetado 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.

-Resultado aprendizaje 4.

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

-Criterios de evaluación:

- 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.

-Resultado aprendizaje 5.

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

-Criterios de evaluación:

- 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. Los de una unidad convivencial.
- 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.

-Resultado aprendizaje 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.

-Criterios de evaluación:

- 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.

-Resultado aprendizaje 7.

Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido

-Criterios de evaluación:

- 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.

-Contenidos:

El plan de trabajo: organización y seguimiento.

Descripción de los servicios de atención domiciliaria.

- Tipos de servicios y finalidades.
- Caracterización de los usuarios. La dependencia.
- Funciones y actitudes de los profesionales.

Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia:

- Caracterización y elementos del plan de trabajo. Procedimiento de elaboración.
- Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.
- Necesidades y tareas básicas domiciliarias.
- Planificación del trabajo diario.
- Criterios
- Promoción de la autonomía personal de los usuarios.
- Valoración de la organización del trabajo doméstico.

Seguimiento del plan de trabajo:

- Finalidades de los registros y seguimientos.
- Identificación de fuentes de información.
- Aplicación de técnicas de observación en el ámbito domiciliario.
- Cumplimentación de hojas de seguimiento.
- Comunicación al responsable del plan de atención individualizado.
- Transmisión de la información por los procedimientos establecidos y en el momento oportuno.
- Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.
- Valoración de la importancia de transmitir una información fidedigna.
- Detección y comunicación de incidencias.

Gestión y abastecimiento de la unidad de convivencia.

Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia:

- Consumo: necesidades y hábitos.
- Componentes básicos de una economía doméstica: ingresos, gastos y ahorro.
- Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia.
- El presupuesto doméstico: elaboración y gestión.
- Detección de desviaciones y criterios para el ajuste de partidas presupuestarias.
- Condicionantes para la priorización de gastos.
- Fórmulas de ahorro en las unidades de convivencia.
- Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria. Organización y archivo.
- Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.

Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia:

- Tipos de establecimientos para la compra.
- Tipos de compras: directa, virtual, por teléfono.
- Confección de la lista de la compra: factores condicionantes y control de existencias.
- Criterios de selección de productos.
- Manejo de sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio.
- Criterios para la distribución y almacenamiento en el hogar.

- Interpretación del etiquetaje de los productos de consumo y alimentos.
- Valoración del consumo responsable y los derechos del consumidor.

Organización y mantenimiento del domicilio.

Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:

- Hábitos higiénicos básicos en los domicilios.
- Tareas de limpieza.
- Selección de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado.
- Interpretación del etiquetado de los productos de limpieza y lavado, secuenciación de tareas.
- Interpretación del etiquetado de las prendas textiles.
- Criterios para el almacenaje de los productos de limpieza y lavado.
- Uso y mantenimiento de electrodomésticos destinados a la limpieza.
- Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos.
- Técnicas y procedimientos para la limpieza de diversas superficies, enseres y materiales.
- Técnicas y procedimientos para el lavado, planchado y repasado de ropa y lencería del hogar.
- Distribución y optimización de los espacios.
- Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras.
- Pequeñas reparaciones y sustituciones para el mantenimiento de la habitabilidad.
- Normas de seguridad y prevención de accidentes domésticos.

Alimentación y nutrición en las unidades de convivencia.

Selección de los alimentos del menú:

- Conceptos básicos de alimentación y nutrición.
- Los alimentos y la pirámide nutricional.
- Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.
- Interpretación del etiquetado nutricional de los alimentos envasados.
- Identificación de los menús en función de las necesidades personales.
- Procedimiento de planificación de menús.
- Prescripciones dietéticas y nutricionales; dietas terapéuticas.
- Raciones y medidas caseras.
- Valoración de la dieta saludable.
- Técnicas básicas de cocina.

Aplicación de técnicas básicas de cocina:

- Uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina.
- Principios básicos en la manipulación de los alimentos.
- Seguridad e higiene alimentaria.
- Conservación y procesado de alimentos.
- Técnicas de preelaboración básica de los alimentos en el domicilio.
- Técnicas culinarias básicas en la cocina doméstica.
- Elaboraciones elementales de cocina.
- Interpretación y ajuste de recetas de cocina.
- Justificación de la prevención y seguridad en la manipulación de alimentos.

Los contenidos teóricos supondrán el 70% de la calificación final, los contenidos procedimentales el 30% de la nota del trimestre, para poder hacer la media aritmética, se deberán haber superado ambas partes (teoría y práctica) como **mínimo con un 5**, si no fuese así, se recuperará la parte no superada en junio, convocatoria ordinaria.

Se realizará **un examen por trimestre** de las unidades didácticas que entren para esa evaluación. El examen podrá constar de: preguntas cortas, preguntas de desarrollo, resolución de casos prácticos. Antes de cada examen, la profesora informará a los alumnos de la estructura prevista.

La nota final del trimestre será la nota media de las pruebas realizadas, tanto teóricas, como prácticas.

Se guardarán los trimestres aprobados, (con la parte aprobada: teoría o práctica) para la convocatoria de junio ordinaria, en caso de no superar la parte suspensa en junio ordinaria, se examinará de todo el módulo, tanto de la teoría como parte práctica, en la convocatoria de junio extraordinaria.

En la evaluación final del módulo, la calificación del alumno/a será el resultado de hallar la media aritmética de las calificaciones obtenidas por evaluación siempre que éstas hayan sido superadas (calificación igual o superior a 5, tanto en la teoría como en la práctica).

Los resultados de las notas se darán de manera individual. Se corregirá el examen en clase, las aclaraciones individuales se harán con la profesora, para ello, se acordará un día y hora.

Si un alumno no puede asistir al examen en la fecha establecida, tiene derecho a que se le haga en otra fecha, para ello, deberá traer un justificante médico, judicial..., la fecha se acordará con la profesora.

PORCENTAJE DE FALTAS DE ASISTENCIA QUE CONLLEVA LA PÉRDIDA DEL DERECHO A LA EVALUACIÓN CONTINUA.

La evaluación continua requiere la asistencia regular y obligatoria a las clases. La no asistencia a más del 15% de las horas totales del módulo (justificadas y no justificadas) implica la pérdida del derecho a la evaluación continua (34 sesiones). La justificación de las horas podrá suponer una modificación del contenido del plan personalizado que se establezca para poder superar el módulo sin evaluación continua (por ejemplo, falta de asistencia debido a una enfermedad).

En el caso de los alumnos que estén trabajando, aquellos que se acojan a la exención de pérdida de evaluación continua por motivos de conciliación de la actividad laboral podrán aumentar en un 15% más el número de faltas de asistencia al módulo, resultando así un 30% de faltas totales admitidas (68 sesiones). Los alumnos en estas circunstancias tendrán que seguir el proceso previsto en el Proyecto curricular y el equipo docente decidirá sobre la solicitud.

En el caso de perder el derecho a la evaluación continua deberán, en todo caso, presentarse al examen final de junio convocatoria ordinaria. Un mes antes de la convocatoria del examen final de junio convocatoria ordinaria, en el tablón de anuncios del Departamento se especificarán las características de la prueba, hora y lugar de realización, así como los trabajos/actividades a presentar. En cuanto a los criterios de calificación para el alumnado evaluado en estas circunstancias, se realizará un promedio entre el resultado del examen escrito y la calificación media de las actividades/trabajos presentados, de forma que al examen corresponderá un 70% de la nota y las actividades representarán el 30%, siendo necesario tener ambas partes superadas,, con un cinco, para poder hacer el cálculo final. Si no se supera en esta convocatoria, se realizará un plan de pendientes, se entregará a alumno, y podrá

presentarse con todo el módulo (teoría y práctica), a la convocatoria extraordinaria de junio. Para poder tener apto el módulo se deberá obtener como mínimo un 5 tanto en la parte teórica como en la práctica, se realiza la media aritmética para obtener la nota final, 70% teoría, 30% práctica, si en una de las dos partes no se consigue el 5, deberá repetir el módulo en el curso siguiente.

RESULTADO DE APRENDIZAJE DE MÍNIMOS EXIGIBLES.

Siguiendo el currículo aragonés del Título de Técnico superior en Educación infantil, nos atenderemos a los resultados de aprendizaje con sus contenidos básicos curriculares:

- 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 de convivencia..
- 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.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.

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. Al inicio del módulo se realizara una evaluación 0 para saber el conocimiento previo que tiene el alumnado. Se realizará un cuestionario por la tutora, que se desarrollará los primeros días de clase y se corregirá con los alumnos, con preguntas cortas sobre el módulo, expectativas que tienen, debate sobre el entorno de trabajo relacionado con el módulo. Se volverá a hacer una comparativa de lo aprendido en el mes de junio (final de curso).

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.

Evaluación final: se evaluará así mismo, la participación y el interés mostrado por el alumno en clase y en la realización de los trabajos propuestos.

PROCESOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE.

Por último, la **evaluación de la docencia** se realizará, habitualmente, a final de cada trimestre y en todo caso al final del módulo. Los indicadores que se valorarán por parte del alumnado se referirán a:

Definición de los objetivos y contenidos del módulo.

Eficacia en la transmisión de conocimientos.

Medios y recursos didácticos utilizados: exposiciones teóricas, visionado de videos, películas...

Ejercicios prácticos y actividades.

Materiales recomendados.

Preparación de las clases.

Adecuación de los criterios de evaluación.

Relaciones creadas entre profesora y alumnos.

CONTENIDO Y FORMA DE LA EVALUACIÓN INICIAL

Este módulo profesional se imparte en el **primer curso del ciclo formativo para la modalidad diurna**, por lo que, se suponen que los alumnos que lo cursan no manejan los términos propios del ámbito de trabajo, no conocen ayudas técnicas, productos de apoyo, entidades e instituciones vinculadas a la profesión, etc. Tras la presentación del módulo, se realizará una breve evaluación inicial, con el objetivo de conocer el punto de partida del grupo, así como la motivación hacia los contenidos que se van a trabajar. Se plantean unas cuestiones genéricas y se ponen en común las respuestas. Se pondrán en común en el aula y a final de curso se volverán a revisar para hacer una comparativa, de lo esperado y lo que hemos aprendido.

Por otro lado, habitualmente, se realiza una valoración de los conocimientos previos al comenzar cada UD, utilizando diversos instrumentos didácticos: proyección de imágenes, debate, discusión en pequeño grupo, reflexión personal, visionado de un documental y comentario posterior,... Con ello, se persigue un triple objetivo: **evaluar la situación inicial** de partida de los alumnos, **asentar los conceptos** trabajados en la UD anterior, **generar interés y motivación** por el tema.

MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS PREVISTOS.

El libro de texto que se utilizará durante el curso 2019-20 será el siguiente:

“Apoyo domiciliario”. JC Cantón, JA Neira. Ed. EDITEX – ISBN 978-84-9003-257-2.

Se proporcionará a los alumnos documentos específicos de los contenidos desarrollados mediante dosieres y presentaciones, preparados por la profesora.

Otros Recursos.

Vídeo / DVD.

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 poder impartir el módulo, específicamente para trabajar los contenidos procedimentales.

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.

Encuestas de satisfacción.

Memoria Final anual y propuestas de Mejora.

ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A SUPERAR EL MÓDULO PENDIENTE.

La profesora determinará en su momento el examen escrito y las actividades necesarias para superar el módulo pendiente. Las fechas se fijaran en el departamento, y **los criterios de calificación serán los recogidos en la programación.**

Para poder superar el módulo, el alumno tendrá que saber los contenidos expuestos en la programación. (Parte teórica y práctica) sino se supera la parte teórica no se suma la parte practica y viceversa. Se le hará entrega de un **plan de pendientes** con todos los criterios, tanto del la parte práctica como teórica. Para superar el módulo es necesario obtener como mínimo un 5, tanto en la parte teórica como en la práctica.

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

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

Se llevará a cabo, una parte práctica a realizar, y se entregará antes del examen. Esta parte tiene el valor de un 30% de la nota.

Habrán un examen, de los contenidos teóricos, donde, se detallará el tipo de prueba, el porcentaje de calificación de esta parte es el 70%. Para poder superar el módulo es necesario tener como mínimo un 5, tanto en la parte teórica como en la práctica.

Las fechas se fijaran en el departamento, y los criterios de calificación y evaluación, serán los fijados en la programación, que vendrán recogidos en el **plan de recuperación**, que se entregará al alumno.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

La metodología propuesta permite establecer medidas de atención a la diversidad a lo largo del curso. Se dará respuesta adecuada a las necesidades específicas, mediante ayudas personales o materiales al alumnado que lo precisen, temporal o permanentemente. Se pretende garantizar con ello, que todos los alumnos alcancen los objetivos del módulo y del ciclo. Se planificarán actividades y se organizarán los grupos de forma que se favorezca la superación de las dificultades.

Entre otras medidas ordinarias de atención a la diversidad estarán las siguientes:

- Presentación de los contenidos utilizando diversos lenguajes (orales, escritos, icónicos, gráficos...) para acceder con facilidad a la mayoría de los alumnos.
- Priorizar técnicas y estrategias que favorezcan la experiencia directa, la reflexión y la expresión por parte de las alumnas/o.
- Seguimiento cotidiano por parte de la profesora de los alumnos con más dificultades, ofreciéndoles ayudas y refuerzos.
- Evaluación específica de aquellos alumnos que presenten necesidades educativas especiales derivadas de situaciones de disfuncionalidad con objeto de orientar su proceso educativo.

Las medidas adoptadas serán puestas en conocimiento de todo el equipo docente del curso. En caso necesario se contará con la colaboración del Departamento de Orientación del centro.

PLAN DE CONTINGENCIAS

Para facilitar la continuidad del proceso de enseñanza-aprendizaje, cuando se dé alguna circunstancia por la que la profesora tenga que ausentarse, los alumnos:

- Si la ausencia es prevista, podrán realizar las actividades que la profesora deje en Jefatura de Estudios o en departamento, las actividades prácticas o de repaso, así como los materiales necesarios para trabajar en el aula señalando por escrito las instrucciones necesarias para su realización.
- En caso contrario, podrán realizar las actividades que se reflejan en el siguiente Plan de Contingencias, disponible también en el departamento de "Servicios Socioculturales y a la Comunidad" del centro y el cuaderno del profesor para conocer que UD y contenidos se están trabajando en ese momento y como norma general en este orden se trabajará:

Si los alumnos están en proceso de la realización de un trabajo grupal o individual seguirán con dicha actividad durante los días que sean necesarios.

Si no está planteado ningún trabajo grupal o individual, se trabajará las actividades correspondientes propuestas en el libro de texto que se detallan a continuación.

Al finalizar cada sesión se recogerá por el profesor de guardia el trabajo realizado por los alumnos.

Dicho plan está programado para cinco días de ausencia.

ACTIVIDADES

Las actividades que a continuación se detallan corresponden al libro de texto que se sigue en el módulo. Apoyo Domiciliario. Ed.: Edítex.

U.D.1 EL APOYO DOMICILIARIO.

Sesión 1: Actividades 1,2,3,4,5 página 12.

Sesión 2: Actividades 6,7,8,9,10 página 15.

Sesión 3: Actividades 23,24,25,26 página 26.

Sesión 4 y 5: Actividades 6,7,8,9 página 35.

U.D.2. EL HOGAR FAMILIAR Y SU MANTENIMIENTO.

Sesión 1: Actividades 10,12,13 página 50.

Sesión 2: Actividad 15 página 50.

Sesión 3 y 4: Actividad 26 página 59

Sesión 5: Práctica profesional página 67.

U.D.3 LA ROPA Y SU CUIDADO.

Sesión 1: Actividades 1,2,3,4,5,6 página 76.

Sesión 2: Actividad 22 página 92.

Sesión 3: Actividades 1,2,3,4 página 94.

Sesión 4: Actividades 5,6,7,8 página 94.

Sesión 5: Actividades grupales 9 y 10 página 95.

U.D.4 LA ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Sesión 1 y 2: Actividades 1,2,3,4,5 página 104.

Sesión 3 y 4: Actividades finales 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,13 página 130.

Sesión 5: Práctica profesional página 132.

U.D.5 LA COMPRA DE PRODUCTOS.

Sesión 1: Actividades 1,2,3,4,5,6,7,8 página 144.

Sesión 2: Actividad 23 página 159.

Sesión 3: Actividad 15 página 160.

Sesión 4: Práctica profesional página 162.

Sesión 5: Práctica profesional página 163.

U.D.6 TÉCNICAS BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Sesión 1: Actividades 19,20,21,22,23,24 página 197.

Sesión 2: práctica página 203.

Sesión 3: Actividades 25,26,27,28,29 página 205.

Sesión 4 y 5: Actividades finales página 206.

U.D.7 PAUTAS DE SEGURIDAD EN EL HOGAR.

Sesión 1: Actividad 10 página 233.

Sesión 2: Práctica profesional página 236.

Sesión 3: Práctica profesional página 237.

Sesión 4: Actividades finales 6 página 234.

Dicho Plan se encuentra en la carpeta del Departamento tanto física como en ordenador, con el mismo nombre curso 2019/20.

FORMACIÓN ESPECÍFICA INCLUIDA EN EL MÓDULO.

Tal y como queda establecido en la Disposición adicional tercera del RD 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, en el módulo profesional de Apoyo domiciliario, se imparten contenidos que garantizan el nivel de conocimientos necesarios para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos. Aunque se tratan a lo largo del módulo en distintos momentos, la mayor carga docente vinculada a los mismos se establece en la Unidad didáctica 6, TÉCNICAS BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, con una duración estimada de 8 horas lectivas.

Los principales contenidos que se trabajan corresponden con los siguientes aspectos:

- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenamiento, preparación y servicio de comidas.
- Normas de higiene del manipulador/a de alimentos.
- Limpieza y desinfección de instalaciones, superficies y utensilios.
- Etiquetado de alimentos.

- Enfermedades transmitidas por alimentos.