


PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE		<b>IES Luis Buñuel</b>
<b>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULO A DISTANCIA</b>	CÓDIGO	FM50107
	Página 1 de 7	

DEPARTAMENTO	SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD	CURSO	2021/22
--------------	--	-------	---------

CICLO FORMATIVO	TÉCNICO EN ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA (MODALIDAD A DISTANCIA)
-----------------	--

MÓDULO PROFESIONAL	<b>APOYO DOMICILIARIO</b>
--------------------	---------------------------

PROFESOR/A	<b>OLGA CATALÁ ANDRÉS</b>
------------	---------------------------

CÓDIGO	0215	Nº HORAS	224H
--------	------	----------	------

### **INTRODUCCIÓN.**

En este documento se entiendo 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 currículo de Título de Técnico en Atención a personas en situación de Dependencia para la Comunidad Autónoma de Aragón.

La normativa que regula la modalidad distancia es la ORDEN ECD/426/2019 de 24 Abril, por la que se regulan las enseñanzas de los ciclos formativos de Formación Profesional y enseñanzas deportivas de régimen especial en la modalidad a distancia en la Comunidad Autónoma de Aragón (BOA 06/05/2014) y las instrucciones para este curso 2021/22.

**Este módulo está asociado a la unidad de competencia.**

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

### **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.**

### **Resultados de aprendizaje.**

#### **-Resultado de 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 del 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 .**

	<b>UD</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>Horas programadas</b>
<b>1<sup>er</sup> CUATRIMESTRE</b>	1	Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia	38
	2	Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia.	37
	3	Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia.	37
	<b>TOTAL 1<sup>er</sup> CUATRIMESTRE</b>		<b>112</b>
<b>2<sup>o</sup> CUATRIMESTRE</b>	4	Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio.	28
	5	Selección de los alimentos del menú	28
	6	Aplicación de técnicas básicas de cocina.	28
	7	Seguimiento del plan de trabajo.	28
	<b>TOTAL 2<sup>o</sup> CUATRIMESTRE</b>		<b>112</b>
<b>TOTAL CURSO</b>			<b>224</b>

### **METODOLOGÍA DIDÁCTICA ESPECÍFICA.**

Según la ORDEN de 8 de mayo, de la Consejera de Educación, Universidad, Cultura y Deporte, por la que se regulan las enseñanzas de los ciclos formativos de Formación Profesional y enseñanzas deportivas en la modalidad a distancia en la Comunidad Autónoma de Aragón, la metodología:

1. La metodología en esta modalidad de enseñanza se basará en la utilización de procedimientos y herramientas que impliquen activamente al alumno en el proceso de formación, en un entorno flexible e interactivo que facilite la adquisición de las capacidades vinculadas a los módulos profesionales y estimulen su motivación.
2. Esta modalidad de enseñanza se fundamenta en:
  - La utilización de la plataforma de teleformación: <http://fpdistancia.aragon.es>
  - Materiales didácticos adecuados a ese soporte: páginas web...
  - El autoaprendizaje individual y colaborativo.
  - Tutorización telemática continua.
3. El elemento fundamental de esta modalidad de enseñanza es la acción tutorial, que debe proporcionar el acompañamiento, el estímulo y las estrategias didácticas de autoaprendizaje necesarias para que cada estudiante pueda alcanzar el aprendizaje exigido en cada módulo de forma personalizada.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE MÍNIMOS EXIGIBLES.**

- 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 del núcleo en el que se convive, 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.

## **CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN ESPECÍFICOS PARA ESTA MODALIDAD.**

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

#### **UD 1. El apoyo domiciliario**

- ✓ Personas usuarias del SAD. Finalidades del servicio.
- ✓ Recursos socio sanitarios de las personas en situación de dependencia
- ✓ Identificar los niveles de autonomía de la persona usuaria respecto las habilidades de autonomía personal básicas e instrumentales
- ✓ Elaboración de un plan de trabajo.
- ✓ Planificación semanal, hojas de registros, ficha individual de la prestación
- ✓ Habilidades del técnico en atención a personas en situación de dependencia
- ✓ Acceso a los servicios de atención: solicitud, contrato del servicio. Tramitación.

#### **UD 2 . El hogar familiar y su mantenimiento**

- ✓ Enumerar los factores que determinan las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.
- ✓ Enumerar y secuenciar las tareas domésticas diarias que se han de realizar en el domicilio, en función de las necesidades detectadas y, si existe, de la adaptación del programa de intervención diseñado por el equipo interdisciplinar.
- ✓ Explicar los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en la limpieza e higiene en el domicilio: lavadoras, secadoras, planchas, aspiradores...
- ✓ Seleccionar los productos de limpieza y desinfección que han de utilizarse, analizando su etiquetado y describiendo sus aplicaciones y utilidades, riesgos de uso, formas de utilización...
- ✓ Explicar las técnicas de limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.
- ✓ Describir los diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio, indicando su forma correcta de clasificación y posterior eliminación. Identificar y justificar los lugares apropiados para la colocación y correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.

#### **UD 3. La ropa y su cuidado**

- ✓ Explicar los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en la limpieza e higiene en el domicilio: lavadoras, secadoras, planchas, aspiradores...
- ✓ Interpretar el etiquetado de las prendas de vestir y ropa de casa, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.
- ✓ Describir las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, señalando los diferentes programas y productos de lavado en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma.
- ✓ Lavar diferentes tipos de prendas de vestir y ropa de casa: interpretar su etiquetado, clasificarla, efectuar el lavado eligiendo el programa más adecuado y proceder a la correcta colocación para su secado; comprobar el correcto estado de las prendas, procediendo a su repaso: cosido de botones, bajos,...
- ✓ Planchar diferentes prendas, utilizando el programa correcto en función de las características y composición de la ropa.

- ✓ Colocar las prendas de vestir, ropa de casa, productos y materiales de limpieza, en los lugares destinados en cada caso.

#### **UD 4. La economía doméstica**

- ✓ Describir los tipos de gastos ordinarios en una unidad con vivencial tipo.
- ✓ Enumerar los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad con vivencial.
- ✓ Justificar la priorización de gastos. Establecer los parámetros que se han de tener en cuenta para la confección del presupuesto.
- ✓ Enumerar las partidas de gasto mensual.
- ✓ Efectuar la distribución de gastos más idónea.
- ✓ Comprobar el equilibrio entre ingresos y gastos
- ✓ Analizar diversa documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia : facturas: luz, gas, agua, teléfono; recibos: comunidad, contribución, entidades sanitarias, seguros...
- ✓ Analizar los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia, en función del número de componentes y de las necesidades y características de cada uno de ellos.
- ✓ Describir el consumo responsable.

#### **UD 5. La compra de productos**

- ✓ Hacer una lista de la compra.
- ✓ Analizar el etiquetado de diferentes productos de consumo y alimentos, interpretando la información que aportan e identificando los aspectos de interés a la hora de su selección.
- ✓ Analizar la documentación publicitaria, tanto impresa como virtual, de diversos centros comerciales y servicios, identificando y seleccionando los productos más recomendables en su relación calidad/precio.
- ✓ Manejar diferentes sistemas de compra on line y por teléfono.

#### **UD 6. Técnicas básicas de preparación de alimentos**

- ✓ Describe alimentación, nutrición y dieta.
- ✓ Rueda de los alimentos.
- ✓ Describir los métodos de conservación de los alimentos.
- ✓ Dietas terapéuticas
- ✓ Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la preparación y/o conservación de alimentos, explicando: funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.
- ✓ Justificar la utilización de los utensilios de cocina en función del tipo de preparación culinaria que se vaya a elaborar.
- ✓ Manipular correctamente los utensilios de uso habitual en la cocina de un domicilio particular.

#### **UD 7. Pautas de seguridad en el hogar**

- ✓ Describir los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio, así como los medios de protección y seguridad que se deben utilizar.
- ✓ Analizar los accidentes domésticos
- ✓ Describir las pautas de prevención de accidentes.
- ✓ Analizar la adaptación de una vivienda a un usuario dependiente.

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.**

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

Para superar la evaluación será necesario obtener una nota final de 5 puntos, para ello debe obtener un 5 tanto en la parte práctica como en la prueba escrita.

**30% TAREAS (mín. 5 pts.) + 70% prueba escrita (mín. 5 pts.) = Nota (mín. 5 pts.)**

La nota final del módulo irá siempre sin decimales, por lo que aplicando 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.

### ***Pruebas escritas***

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

Si el alumno no superara alguno o ninguno de estos parciales, podrá recuperarlo en el examen en la primera convocatoria de junio (se guarda lo aprobado y se presenta a lo pendiente).

Si el alumno no recuperara en este examen de primera convocatoria de junio, podrá presentarse al examen de segunda convocatoria de junio (se guarda lo aprobado y se presenta a lo pendiente).

**Evaluación final.** El alumnado también puede optar por presentarse con toda la materia a un único examen global en convocatoria primera de junio.

Si el alumno no superara este examen global, de la primera convocatoria de junio, podrá presentarse al examen de la segunda convocatoria de junio.

### ***Tareas***

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

Para las tareas que no obtengan **la nota mínima de 5**, se establecerá un nuevo período de entrega para su recuperación, una vez que el profesorado la haya evaluado.

Si en este período de recuperación, de nuevo, no se superase la tarea, quedarán pendientes para la **convocatoria segunda de junio**.

En caso de que se advierta plagio en las tareas o copia en los exámenes, la calificación será de cero.

Para la prueba de la convocatoria de junio, se guardarán las tareas y parciales que se hayan superado en convocatoria ordinaria.

## **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS QUE SE VAYAN A UTILIZAR.**

1. En el desarrollo de las enseñanzas se emplearán soportes y materiales didácticos para permitir un proceso de aprendizaje sistematizado para el alumno, así como los medios telemáticos necesarios para incorporar el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación al proceso de atención tutorial.

2. Se utilizará para la enseñanza de este módulo la Plataforma FP Aragón: <http://fpdistancia.aragon.es>

3. Los materiales y soportes didácticos contribuirán a la adquisición de los resultados de aprendizaje que correspondan a los distintos módulos profesionales. Además, contemplarán los principios de autosuficiencia y autoaprendizaje para que el alumno pueda desarrollar y controlar el proceso de aprendizaje de forma autónoma.

4. Los materiales didácticos incluirán al menos:

a) Guía de uso.

b) Material de estudio, que contendrán como mínimo materiales formativos, actividades de autoevaluación y otras actividades de evaluación.

## **ESTRATEGIAS DE SEGUIMIENTO Y DINAMIZACIÓN.**

El seguimiento del alumnado y la dinamización de su aprendizaje se realizarán a través de las tutorías, éstas podrán ser presenciales, individuales o colectivas, telemáticas y/o telefónicas.

Las tutorías presenciales del módulo de Apoyo Domiciliario se realizarán en el siguiente horario:

Las fechas de las dos tutorías colectivas que se realizarán en el presente curso escolar serán las siguientes:

- **JUEVES: 11 de NOVIEMBRE 2021.**

- **JUEVES: 24 de MARZO 2022.**

**La asistencia a estas tutorías será voluntaria para el alumnado.**

En estas tutorías se realizará acciones orientadoras y de apoyo a los procesos de aprendizaje correspondientes con los objetivos del módulo, se realizará un seguimiento individualizado del proceso de aprendizaje del alumno, se le orientará y se le resolverá cuantas dudas le surjan.

Las consultas recibidas por correo electrónico deberán ser respondidas en el plazo más corto posible, que no deberá superar los cinco días lectivos desde su recepción, salvo causa justificada.

## **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, APLICACIÓN DE TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA, 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.