



## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULO**

CÓDIGO FM50102

Página 1 de 31

|                    |   |          |           |
|--------------------|---|----------|-----------|
| DEPARTAMENTO       | SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD      | CURSO    | 2022/2023 |
| CICLO FORMATIVO    | ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA |          |           |
| MÓDULO PROFESIONAL | <b>APOYO DOMICILIARIO (VESPERTINO)</b>          |          |           |
| PROFESOR/A         | LIDIA DOLADER GIRO / BEATRIZ TOBIAS BAZAN       |          |           |
| CÓDIGO             | 0215  | Nº HORAS | 224h/216  |

### **INTRODUCCIÓN**

La programación del módulo Apoyo Domiciliario está enmarcado dentro de las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de "Técnico de personas en situación de dependencia", establecidas en el **Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre** ("Boletín Oficial del Estado" de 15 de diciembre), por el que se **establece el título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas.**

El nombrado Real Decreto se concreta en nuestra comunidad autónoma 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 del Título de Técnico en Atención a personas en situación de dependencia para la Comunidad Autónoma de Aragón.**

Se seguirán los principios de calidad, equidad, inclusión, innovación y participación.

Este módulo se va a desarrollar en el primer curso de la modalidad de vespertino del grado medio de Atención a Personas en Situación de Dependencia. Tiene una duración de 224 horas en el currículum.

La carga lectiva es de siete horas semanales con el horario siguiente:

- Lunes de 16 a 18,50h Este es el día destinado a la realización del Taller. Además, se cuenta con el apoyo de la docente Beatriz Tobias Bazan.
- Miércoles de 18 a 19.45h.
- Jueves de 20 a 21,45h.

Este curso, atendiendo al calendario escolar y a la distribución del módulo en el horario del

curso, se podrá impartir 216 horas lectivas de las 224h previstas en currículo

El IES Luis Buñuel participó en la convocatoria para la realización de proyectos de innovación en FP para el curso 2021/2022, siendo aprobado nuestro proyecto de Aprendizaje Colaborativo basado en Retos (ACbR), denominado “La brújula de los cuidados”, en la modalidad b) del Campus Digital A.0., para los tres cursos siguientes a la aprobación (Resolución de 13 de julio de 2020, del Director General de Innovación y Formación Profesional, por la que se resuelve la convocatoria a los centros docentes públicos que impartan enseñanzas de formación profesional de la Comunidad Autónoma de Aragón para la implantación de proyectos experimentales de metodologías activas en ciclos formativos de formación profesional en el marco del Campus Digital A.0.)

Desde este módulo se desarrollará el proyecto de innovación “La brújula de los cuidados” trabajando de forma intermodular participando, parcialmente, en alguno de los retos que se desarrollan desde los módulos de “Atención y Apoyo Psicosocial” y “Características y necesidades de las personas en situación de dependencia”

El citado proyecto de innovación es la continuación del realizado durante el curso 2020/2021 “El Reto del buentrato” y en la misma línea de proyectos anteriores (en el curso 2018/2019 “Atención centrada en la persona, todo un reto” y en el curso 2019/2020 “De Reto en Reto: de la Atención Centrada en la Persona al Buentrato” ), cuyos resultados fueron tan positivos, que nos animan a seguir trabajando a través de metodologías activas convencidas de que supone un cambio en el paradigma educativo por el que apostamos de forma decidida, mejorando en la sistematización del proceso y en el contagio hacia estas metodologías activas de más profesorado.

Este módulo participará en dos retos a lo largo del curso:

- 1.-Reto sobre "La soledad no deseada" con las personas mayores, realizado en el primer trimestre.
- 2.-Reto sobre: "Somos diversos, ¿Nos conocemos?" con las personas con diversidad funcional, realizado en el segundo trimestre.

#### CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y UNIDADES DE COMPETENCIA

En el Artículo 6 del Real Decreto del Título se relaciona las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas:

a) Atención sociosanitaria a personas en el domicilio SSC089\_2. (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0249\_2: Desarrollar intervenciones de atención física domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención socio-sanitaria.

UC0250\_2: Desarrollar intervenciones de atención psicosocial domiciliaria dirigidas a personas

con necesidades de atención socio-sanitaria.

UC0251\_2: Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

b) Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales.

SSC320\_2. (Real Decreto 1368/2007, de 19 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1016\_2: Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar.

UC1017\_2: Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.

UC1018\_2: Desarrollar intervenciones de atención socio-sanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.

UC1019\_2: Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.

c) Gestión de llamadas de teleasistencia SSC443\_2 que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC\_1423\_2: Atender y gestionar las llamadas entrantes del servicio de teleasistencia.

UC\_1424\_2: Emitir y gestionar las llamadas salientes del servicio de teleasistencia.

UC\_1425\_2: Manejar las herramientas, técnicas y habilidades para prestar el servicio de teleasistencia.

El módulo "Apoyo Domiciliario" se encuentra directamente relacionado con la cualificación profesional "Atención sociosanitaria a personas en el domicilio SSC089\_2".

### **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES ASOCIADAS AL MÓDULO**

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias a), b), d), e), f), i), n), ñ), o), r), s),

t), u) y v) del título.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

a) Determinar las necesidades asistenciales y psicosociales de la persona en situación de dependencia, mediante la interpretación de la información obtenida acerca de la persona a través del plan de atención individual, respetando la confidencialidad de la misma.

b) 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.

d) Organizar la intervención relativa a la alimentación, supervisando los menús, preparando los alimentos y administrándolos cuando sea necesario.

e) Gestionar la documentación básica y el presupuesto de la unidad de convivencia, optimizando los recursos y asegurando la viabilidad de la gestión económica.

f) Realizar las actividades de mantenimiento y limpieza del domicilio, garantizando las condiciones de habitabilidad, higiene y orden, con criterios de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente y, en su caso, tramitando la documentación pertinente.

g) Aplicar medidas de prevención y seguridad tanto para las personas en situación de dependencia como para los profesionales, en los distintos ámbitos de intervención.

h) Asesorar a la persona en situación de dependencia, a los familiares y cuidadores no formales, proporcionándoles pautas de actuación en el cuidado y la atención asistencial y psicosocial, y adecuando la comunicación y las actitudes a las características de la persona interlocutora.

i) Resolver las contingencias con iniciativa y autonomía, mostrando una actitud autocrítica y buscando alternativas para favorecer el bienestar de las personas en situación de dependencia.

j) Colaborar en el control y seguimiento de las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión domiciliaria, cumplimentando los registros oportunos, manejando las aplicaciones informáticas del servicio y comunicando las incidencias detectadas.

k) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.

l) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.

m) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

n) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

o) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

## **OBJETIVOS**

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), d), f), g), j), p), q), r) u), v), w), x) y z) del ciclo formativo.

La formación del módulo Apoyo Domiciliario contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo formativo:

- a) Identificar técnicas e instrumentos de observación y registro, seleccionándolos en función de las características de las personas en situación de dependencia y del plan de atención individualizado, para determinar sus necesidades asistenciales y psicosociales.
- b) Interpretar las directrices del programa de intervención, adecuándolas a las características y necesidades de las personas en situación de dependencia, para organizar las actividades asistenciales y psicosociales.
- d) Identificar las prescripciones dietéticas establecidas en el plan de atención individualizado, adecuando los menús y la preparación de alimentos, para organizar la intervención relacionada con la alimentación
- f) Analizar procedimientos de administración y control de gastos, relacionándolos con los recursos y necesidades de las personas en situación de dependencia para gestionar el presupuesto de la unidad de convivencia.
- g) Identificar procedimientos de mantenimiento del domicilio, seleccionando los recursos y medios necesarios que garanticen las condiciones de habitabilidad, higiene y orden con criterios de calidad, seguridad y cuidado
- j) Identificar factores de riesgo, relacionándolos con las medidas de prevención y seguridad, para aplicar las medidas adecuadas para preservar la integridad de las personas en situación de dependencia y los propios profesionales.
- p) Seleccionar estilos de comunicación y actitudes, relacionándolas con las características del interlocutor, para asesorar a las personas en situación de dependencia, familias y cuidadores no formales.
- q) Identificar los protocolos de actuación, relacionándolos con las contingencias, para resolverlas con seguridad y eficacia.
- r) Cumplimentar instrumentos de control y seguimiento, aplicando los protocolos, para colaborar en el control y seguimiento en las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión.
- u) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
- v) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
- w) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
- x) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional,

relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes, para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

z) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

El conjunto de capacidades terminales / resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos de un ciclo formativo, contribuye a alcanzar los objetivos generales de dicho ciclo y, por lo tanto, la competencia general establecida en el mismo.

En el módulo de apoyo domiciliario los resultados de aprendizaje que se van a trabajar son:

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.

En los retos 1 y 2, se trabajarán preferentemente los RA 1 y 5.

Estos resultados de aprendizaje junto con los criterios de evaluación correspondientes se combinarán con los resultados de aprendizaje del módulo “Atención y apoyo psicosocial” y del módulo “Características y necesidades de las personas en situación de dependencia”.

### **ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.**

Tal y como se describen en el currículo se proponen los siguientes contenidos mínimos que guardan relación con los resultados de aprendizaje señalados:

#### **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 de secuenciación de tareas
- 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.
- 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.

Estos contenidos mínimos se desarrollarán a lo largo del curso a través de las siguientes unidades didácticas:

#### UD 0: UNIDADES DE CONVIVENCIA. TIPOS.

- Definición de unidades de convivencia
- Tipos de unidades de convivencia
- Genogramas de unidades de convivencia

#### UD 1: CONTEXTO DE LA ATENCIÓN DOMICILIARIA

- Las actividades de la vida diaria y la dependencia

- Recursos para la atención de personas en situación de dependencia
- Los servicios de atención domiciliaria
- Las tareas en atención domiciliaria
- La prestación de servicios domiciliarios

#### UD 2: DISEÑO, EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE TRABAJO

- El acceso a los servicios de atención domiciliaria
- El plan de trabajo
- El diseño del plan de trabajo
- La ejecución del plan de trabajo
- La evaluación del plan de trabajo

#### UD 3: ADMINISTRACIÓN DE UNA ECONOMÍA DOMÉSTICA

- Las necesidades y el consumo
- Las economías domésticas
- El presupuesto familiar
- Tributos: tasas, impuestos y contribuciones especiales
- La documentación domiciliaria

#### UD 4: LA COMPRA Y EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DEL HOGAR

- La compra de productos
- El etiquetado de productos
- El procedimiento de la compra
- El almacenamiento de los productos

#### UD5: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HOGAR

- Las tareas de limpieza del hogar
- El equipo básico de limpieza
- Electrodomésticos destinados a la limpieza
- Técnicas de limpieza
- La recogida de residuos

#### UD 6: LAVADO Y MANTENIMIENTO DE LA ROPA

- El cuidado de la ropa

- El lavado de la ropa
- El secado de la ropa
- El planchado
- Reparación de la ropa
- Colocación y organización de armarios

#### UD 7: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FAMILIAR

- Alimentación y nutrición
- Los nutrientes
- Los alimentos
- Métodos de conservación de alimentos
- Elaboración de dietas
- Dietas terapéuticas

#### UD 8: TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA

- La cocina
- Seguridad e higiene alimentaria
- Tratamiento básico de los alimentos
- Técnicas culinarias
- La elaboración de comidas

LA DISTRIBUCIÓN TEMPORAL ES:

|                              | UNIDAD  | TÍTULO  | Horas programadas |            |
|------------------------------|---|---|-------------------|------------|
| <b>1ª EVALUACIÓN</b>         | 0   | <b>Evaluación inicial. Presentación del módulo. Unidades de convivencia. Tipos.</b>   | 12                |            |
|                              | 1   | <b>Contexto de la atención domiciliaria</b>   | 14                |            |
|                              | 2   | <b>Diseño, ejecución y seguimiento del plan de trabajo</b>  | 14                |            |
|                              | 3   | <b>Administración de una economía doméstica</b>   | 14                |            |
|                              | Taller  | <b>Genogramas. Costura. Análisis facturas de luz, agua, gas, realización presupuesto de un hogar, búsqueda de recursos sociales en ordenadores. Limpieza.</b>             | 27                |            |
|                              |   | Proceso de reflexión. Evaluación con el alumnado  | 2                 |            |
|                              | <b>TOTAL 1ª EVALUACIÓN</b>                    |   |                   | <b>83</b>  |
|                              |   | TÍTULO  | Horas programadas |            |
| <b>2ª EVALUACIÓN</b>         | 4   | <b>La compra y el almacenamiento de productos del hogar</b>   | 14                |            |
|                              | 5   | <b>Limpieza y mantenimiento del hogar</b>   | 12                |            |
|                              | 6   | <b>Lavado y mantenimiento de la ropa</b>  | 12                |            |
|                              | Taller  | <b>Medidas de seguridad en el hogar. Elaboración de presupuesto para la compra. Lavado y tendido. Limpieza.</b>   | 29                |            |
|                              |   | Proceso de reflexión. Evaluación con el alumnado  | 2                 |            |
|                              | <b>TOTAL 2ª EVALUACIÓN</b>                    |   |                   | <b>69</b>  |
| <b>3ª EVALUACIÓN Y FINAL</b> | 7   | <b>Alimentación y nutrición familiar</b>  | 12                |            |
|                              | 8   | <b>Técnicas básicas de cocina</b>   | 18                |            |
|                              | Taller  | <b>Taller de cocina, recetario, comparativa de precios en los alimentos (recogida de información en varios supermercados), análisis nutricional, reciclado. Limpieza.</b> | 32                |            |
|                              |   | Proceso de reflexión. Evaluación con el alumnado  | 2                 |            |
|                              | <b>TOTAL 3ª EVALUACIÓN</b>                    |   |                   | <b>64</b>  |
|                              | <b>TOTAL 1ª+2ª+3ª EVALUACIÓN a 30 de mayo</b> |   |                   | <b>216</b> |

|                    |     |   |     |
|--------------------|-----|---|-----|
|                    | 1-8 | Repaso y relación de todos los contenidos vistos en el módulo Pruebas teórico-prácticas Finales. Evaluación con el alumnado. (Primera convocatoria final de junio).         | 7   |
|                    | 1-8 | Repaso y relación de todos los contenidos vistos en el módulo y Pruebas teórico-prácticas Finales. Evaluación con el alumnado.<br><br>(Segunda convocatoria final de junio) | 12  |
| <b>TOTAL CURSO</b> |     |   | 235 |

Esta programación finalizará el 23 de junio.

Las pruebas finales y de PDEC están previstas para el 31, 1 y 2 de junio y las juntas de evaluación previsiblemente se celebrarán el 5/6 de junio (J1) y el 19 de junio respectivamente (J2), dejando el periodo comprendido entre esas fechas para actividades de refuerzo y repaso del módulo en el aula.

La distribución de los contenidos -aunque seguirá preferentemente el esquema anterior-, será flexible atendiendo a los resultados de aprendizaje.

Con el fin de no repetir contenidos y puesto que se trata de un módulo transversal, la coordinación con los diferentes módulos se realizará cotidiana y sistemáticamente.

### **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 al desarrollar los contenidos de Aplicación de técnicas básicas de cocina con una duración estimada de 8 h 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

## **PRINCIPIOS METODOLÓGICOS GENERALES**

El alumnado será protagonista de su aprendizaje. Dicha metodología a su vez, tendrá un enfoque activo y participativo, en el que se aproximará al alumnado desde la especificidad de la formación profesional a los conocimientos, metodologías, técnicas y actitudes para que desarrollen las competencias profesionales, personales y sociales propias del Técnico de Atención a las personas en situación de dependencia centrándonos en la metodología del ACbR que va a ser el eje estructurador de los contenidos del módulo a través del proyecto de innovación que va guiando nuestras actuaciones. La metodología del ACbR permitirá al alumnado desarrollar habilidades y competencias tales como relaciones de comunicación e interpersonales adecuadas, colaboración, planificación de proyectos, comunicación, toma de decisiones, resolución de conflictos, el trabajo en equipo y la reflexión sobre las actitudes profesionales.

Mediante los Retos que se proponen al alumnado éste hace uso de habilidades mentales superiores ya que se hace énfasis en cuándo y dónde se pueden utilizar en el mundo real. El alumnado se enorgullece de lograr algo que tenga valor fuera del aula de clase y de realizar contribuciones a la escuela o la comunidad y a consecuencia de ello, tiene lugar un incremento de las fortalezas individuales de aprendizaje y de empoderamiento.

En la Formación Profesional es imprescindible acercar al estudiante al entorno profesional de forma eminentemente práctica, incluyendo contenidos teóricos y prácticos de aplicación al trabajo. La metodología debe ir encaminada a la construcción de aprendizajes significativos a partir de conocimientos previos, intereses, necesidades y capacidades del alumnado. Concretamente este módulo exige seguir una metodología activa, participativa, siendo el alumno el protagonista de su aprendizaje.

Para ello se aportará un soporte conceptual que aborde los principales fundamentos teóricos y se facilitará la aplicación mediante la experimentación y la práctica.

Partiremos de las ideas previas de nuestros alumnos y alumnas, tratando de detectar sus potencialidades de aprendizaje y de plantearles nuevos retos. Es necesario que el alumnado experimente el protagonismo de la acción formativa, que se responsabilice de su propio proceso de aprendizaje.

Se relacionarán los contenidos con la realidad laboral en los diferentes ámbitos en los que se lleva a cabo el ejercicio de la profesión. Se favorecerá al alumnado, a través de actividades prácticas, la capacidad para aprender por sí mismo, la capacidad de análisis y la capacidad para trabajar en equipo.

La formación relativa a las tecnologías de la información y la comunicación se realizará de manera transversal fomentando la investigación y la ampliación de contenidos. Se prevé la utilización de la plataforma Moodle para la gestión del aprendizaje en la que el proceso de enseñanza se percibe y se lleva a cabo como un proceso dinámico, participativo e interactivo tanto para las profesoras como para el alumnado.

Con esta herramienta la accesibilidad a todos los materiales, actividades y tareas específicas del curso será instantáneo lo que facilitará al máximo el seguimiento de la materia y la comunicación entre profesoras y alumnado en los tres escenarios posibles.

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 para el respeto y la tolerancia.
- Valores cívicos y éticos.

Se tendrá también muy en cuenta el contexto concreto, el barrio y distrito, la ciudad y la comunidad Autónoma en los ejemplos, ejercicios prácticos y las actividades complementarias. Los temas relacionados con género, igualdad y diversidad estarán presentes de forma transversal a lo largo del módulo y del ciclo formativo

Está prevista la colaboración de profesionales y entidades relacionados con el módulo, tanto a través de visitas de los alumnos a otras instituciones como posibles charlas en el instituto o a través de videoconferencias que se puedan programar.

El conocimiento de distintos centros, profesionales y usuarios/as 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.

El esquema metodológico general que seguiremos será el siguiente:

- .-Presentación general de la unidad didáctica. ¿Qué sabemos? Motivación inicial al tema.
- Explicación con feedback por parte de la profesora mediante powers-points elaborados por ella.
- .-Visionado de documentales y/o visitas y/o charlas en el aula y en los centros de interés.
- .-Reflexión sobre lo anterior, puesta en común, informes, debates.....etc.
- .-Tareas, actividades de clase y/o de investigación, individuales y/o grupales, debates relacionadas con los resultados de aprendizaje. Puesta en común en el aula.
- .-Participación y realización de informes de las actividades complementarias y extraescolares.
- .-Recogida por parte del alumno/a de su trabajo de aula y de las prácticas realizadas en su cuaderno personal de trabajo.

.-Participación en dos "retos" siguiendo las metodologías activas ACbR en coordinación con los módulos de Atención y apoyo psicosocial y Apoyo Domiciliario.

#### VISITAS A INSTITUCIONES RELACIONADAS CON EL MÓDULO PROFESIONAL

El conocimiento de distintos centros, profesionales y usuarios/as 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 trimestrales que motiven el aprendizaje del alumnado hacia el ciclo formativo y los aproximen a la realidad de su futura labor profesional.

Las visitas aquí señaladas son, por lo tanto, orientativas y siempre coordinadas entre los diferentes módulos del ciclo formativo de la modalidad de diurno, vespertino y nocturno, afectando en el horario en ocasiones al horario de un módulo y en ocasiones a otro, y son:

Primer trimestre:

- Asistencia a las actividades programadas por la Comisión del Mayor FABZ por motivo del Día del Mayor.
- Charla asociación de prematuros ESTELAR
- Charla impartida por una profesional del Centro de AFEDAZ (Personas con Alzheimer).
- Visita presencial (posibilidad de pequeños grupos) o visita virtual o charla a dos centros de día y/o Residencia de personas mayores.
- Realización del primer reto sobre la soledad no deseada en dos centros de convivencia
- Entrevista al Justicia de Aragón con la FABZ y sobre el observatorio de la Soledad.

Segundo trimestre:

- Taller de la Calle Indiscreta "Residuos"
- Visita presencial en pequeños grupos o visita virtual o charla a un colegio de educación especial.
- Visita presencial en pequeños grupos o visita virtual o charla de un centro y/o residencia de personas con diversidad funcional.
- Puesta en práctica del segundo minireto en un centro de diversidad funcional intelectual (ADISLAF).
- Charla del club de ocio y tiempo libre los Tigres de ATADES
- Charlas de personas con diversidad funcional y/o de profesionales que trabajan con personas con diversidad funcional.
- Charla por parte de la Asociación para el Estudio de la Lesión Medular Espinal (AESLEME): "Te puedes pasar, pero si controlas vuelves"



- Charla ARAELA

Tercer Trimestre:

- Taller La Calle Indiscreta “Alimentación sostenible y consumo responsable”
- Visita presencial en pequeños grupos o charla de un centro de salud mental como puede ser Acompañamiento 2.Vía y/o ASAPME.
- Charla sobre Psicología en Salud mental. Visionado de películas o documentales sobre el colectivo de personas con diversidad funcional.

A lo largo de los tres trimestres se asistirá -siempre que sea posible- a charlas, jornadas, visionado de cine y/o documentales y/o conferencias de interés curricular, así como se participará en actividades y/o proyectos del propio centro educativo que se considere relevante en coordinación con educadora del PIEE.

### **PLAN DE DESDOBLES Y/O APOYOS**

Se contará con el apoyo de la profesora Beatriz Tobias Bazan, en concreto los lunes de 16:00 a 18:50 horas, en el bloque de tres horas, que se utilizan preferentemente para llevar a cabo los talleres.

En dicho bloque se realizan, siguiendo la metodología del módulo, las actividades de aplicación y puesta en práctica de lo aprendido, realizando talleres y/o proyectos.

Este apoyo tiene como objetivo favorecer el proceso de aprendizaje en dichos talleres prácticos y proyectos.

Los recursos materiales y espaciales con los que se cuentan para el módulo Apoyo Domiciliario hacen necesario el desdoble del alumnado en grupos para poder realizar las actividades prácticas.

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

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.

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 extraordinarios de una unidad convivencial.
- e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.
- f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.
- g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia
- h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos.

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 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.

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.

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.
- 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 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.

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.

En los retos 1 y 2 , se trabajarán preferentemente los siguientes criterios de evaluación relacionados con los resultados de aprendizaje 1 y 5:

RA1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.

Criterios de evaluación:

- 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.
  - 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.

RA 5: Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.

- d) Se han identificado las raciones y medidas caseras
- g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Al tratarse de una formación de carácter presencial será necesaria la asistencia a clase del alumno y a todas las actividades programadas tanto dentro como fuera del aula para poder aplicarse la evaluación continua.

La nota global de cada evaluación se establece en base a diez (10), para ser calificado como aprobado se debe obtener una puntuación mínima de cinco (puntos). La aplicación del redondeo al alza se llevará a cabo solo para aquellas notas mayores de 5 y a partir del 0,6 (por ejemplo, una nota de 4,8 será un cuatro al redondeo mientras que un 5,8 será un 6). La nota de cada una de las evaluaciones y de la evaluación final responde a la suma de los siguientes porcentajes valorados a través de distintos instrumentos de evaluación y correspondientes a la adquisición de diferentes aprendizajes:

La nota correspondiente a cada evaluación se establecerá en base a 10 y responderá a la suma de los siguientes porcentajes:

|                   | CALIFICACIONES   | % del total |
|-------------------|--|-------------|
| 1º y 2º TRIMESTRE | Prueba teórico-práctica escrita u oral, relacionado con todos los contenidos teóricos así como con los trabajos, actividades, noticias, informes, visitas, charlas, documentales, etc., realizados y/o vistos. | 50%         |
|                   | Tareas y actividades individuales y/o grupales realizadas a lo largo de cada trimestre.<br><br>Algunas de las tareas se evaluarán como apto o no apto y otras con nota.  | 15 %        |
|                   | Actividades y tareas individuales y/o grupales realizadas a lo largo de cada trimestre en relación a los retos.<br><br>Algunas de las tareas se evaluarán como apto o no apto y otras con nota.                | 35%         |
| 3º TRIMESTRE      | Prueba teórico-práctica escrita u oral, relacionado con todos los contenidos teóricos así como con los trabajos, actividades, noticias, informes, visitas, charlas, documentales, etc., realizados y/o vistos. | 50%         |
|                   | Tareas y actividades individuales y/o grupales realizadas a lo largo de cada trimestre.<br><br>Algunas de las tareas se evaluarán como apto o no apto y otras con nota.  | 50%         |

Es obligatoria la realización de todas las actividades propuestas para aprobar la evaluación.

En caso de no realizar una actividad, la nota de esa actividad será considerada no apta y por tanto suspensa. En caso de entregarla fuera del plazo establecido la calificación de la actividad será penalizada.

Las actividades/ejercicios podrán ser calificadas con nota numérica de 0-10 o apto/no apto.

Los instrumentos de evaluación que se utilizarán:

- Observación continua y directa
- Actividades entregadas a través de Moodle: en donde se recogerán ejercicios, resolución de casos prácticos, esquemas, etc.

- Proyectos específicos o retos en los que se trabajará diferentes técnicas y trabajos de carácter práctico a desarrollar de forma individual o grupal en cada unidad de trabajo: libro de recetas, proyecto de costura, etc.
- Además de las prácticas en clase con técnicas de cocina, de limpieza, planchado, etc.

Para recuperar la evaluación será necesario recuperar los ejercicios/tareas suspensas.

-En el caso de tareas suspensas se deberá realizar una/s tarea/s o ejercicio/examen de similares características para aprobar la evaluación.

-En caso de suspender una ejercicio tipo examen se deberá recuperar con un examen de similares características.

### **Evaluación final.**

La calificación final del módulo será numérica, entre uno y diez, sin decimales, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco. La nota final será el resultado de calcular la media aritmética de las calificaciones obtenidas en cada uno de los trimestres (sin aplicación de redondeo) siempre que éstas hayan sido superadas (calificación igual o superior a cinco).

Los decimales de la calificación obtenida se redondearán con el siguiente criterio: si el valor del primer decimal es 5 o superior se aumentará el valor del entero en 1. Aquel alumnado que haya aprobado todos los trimestres no deberá presentarse a la evaluación final.

La nota final del módulo se calculará de la siguiente manera:

$$\text{Nota Final} = ((\text{Nota Trimestre 1} + \text{Nota Trimestre 2} + \text{Nota trimestre 3}) / 3)$$

Tanto para la primera como para la segunda convocatoria de junio (finales J1 y J2), es necesario para poder hacer el examen teórico haber presentado todos los ejercicios propuestos durante los tres trimestres o durante el módulo, en la fecha establecida por la tutora.

### **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 y las alumnas 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 y alumnas 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 J1. Un mes antes de la convocatoria del examen final de J1, 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, teniendo en cuenta la misma ponderación que para el resto del alumnado. Siendo necesario obtener al menos un 5 en cada una de las pruebas y/o trabajos.

En el caso de que el alumno/a no apruebe en esta primera evaluación J1 deberá repetir todo el proceso anterior en la evaluación J2 ya que no se guardan las partes aprobadas, pudiendo pedírsele otras tareas y actividades a entregar en el cuaderno de trabajo.

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

Siguiendo el currículo aragonés del Título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia, nos atendremos a los resultados de aprendizaje con sus contenidos básicos curriculares:

RA1.-Organizar el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia interpretando las directrices establecidas.

RA2.-Planificar la gestión del gasto de la unidad convivencial.

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

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

RA5.-Seleccionar alimentos de menú, relacionando las características y proporciones con las prescripciones establecidas.

RA6.-Aplicar técnicas básicas de cocina.

RA7.-Seguimiento del plan de trabajo, con los protocolos establecidos.

#### **Contenidos Mínimos:**

Los contenidos mínimos curriculares para el módulo Características y necesidades de las personas en situación de dependencia, son todos los contenidos básicos curriculares con los contenidos propuestos ya indicados anteriormente

### **PROCEDIMIENTOS, MECANISMOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

La EVALUACIÓN INICIAL será un punto de partida a través del cual se construirá el proceso de enseñanza- aprendizaje

La EVALUACIÓN CONTINUA consistirá en tres pruebas teórico-prácticas individuales a lo largo del curso.



Así, habrá una prueba teórico-práctico por cada trimestre, así como una prueba final (Primera convocatoria de Junio -J1-) para quienes no hayan podido superar alguno de los trimestres o hayan perdido el derecho a evaluación continua y una prueba final de todos los contenidos y tareas y actividades (Segunda convocatoria -J2-) para aquellos alumnos y alumnas que no hayan superado la evaluación J1.

Las pruebas evaluativas consistirán en:

1.-Una prueba teórica-práctica individual compuesta por preguntas tipo test y/o preguntas cortas y/o un supuesto práctico referente a los contenidos y a las actividades realizadas durante el curso. (50% de la nota final trimestral).

2.-Pruebas prácticas individuales y grupales consistentes en la realización de tareas y/o actividades y/o exposiciones orales y retos realizadas a lo largo del trimestre al que corresponderá el 50% de la nota trimestral. El porcentaje del 50% se dividirá en tareas individuales y grupales (15%) y retos (35%).

Se tendrá en cuenta la calidad de dichas tareas y retos, la presentación, estructuración, comprensión y profundidad. También se valorará la originalidad y la aportación creativa. En las tareas tanto individuales como grupales, se potenciará el análisis relacional y la búsqueda autónoma de información, las tareas de reflexión, recopilación, relación, conclusión acordes con los contenidos estudiados, leídos o consultados.

Las tareas grupales se plantean desde una metodología cooperativa que posibilite la inclusión de las aportaciones de cualquier miembro del grupo de trabajo, teniendo en cuenta para su evaluación las aportaciones de cada una de las personas.

Se usarán las tecnologías desde una mirada TEP (tecnologías para el empoderamiento y la participación).

Las entregas de las producciones resultantes del proceso de enseñanza-aprendizaje, se realizarán en el aula y/o a través de fecha límite en la plataforma Moodle.

Aquel alumnado que utilice el correo electrónico de la profesora para dichas entregas constará como trabajo no presentado.

El día de entrega de la actividad, participación en las tareas grupales, así como el día de la exposición serán días de evaluación por lo que la entrega fuera de fecha de la actividad o con una presentación y formato inadecuado, así como no participar activamente en el aula en un trabajo grupal y/o no realizar la exposición oral tendrá una puntuación negativa.

Sólo en el caso de que la profesora aceptara la entrega fuera de fecha de una tarea o la entrega individual de un trabajo grupal (sólo una vez al trimestre) o la falta injustificada a una exposición oral y tener que pasarlo a otros días, la nota final del trimestre de ese apartado se limitaría al 5.

La parte teórico-práctica y la parte práctica -individual y grupal- deberán estar aprobadas (mínimo 5 en cada parte) para aprobar el módulo. Se guardará la parte aprobada, pero en la nota trimestral constará la nota negativa a la espera del aprobado en la convocatoria final.

La primera convocatoria final J1 consistirá en una prueba final para quienes no hayan podido superar alguno o todos los trimestres o alguna de las partes o todas.

Esta evaluación consistirá en las pruebas teórico-prácticas no superadas y en la entrega de pruebas prácticas no superadas -se podrá introducir nuevas práctica a realizar- con los mismos criterios que en las evaluaciones trimestrales.

La segunda convocatoria final J2 consistirá en una prueba final teórico-práctica escrita u oral con los dos apartados anteriores (prueba teórica-práctica y prueba práctica) de todos los contenidos con todas y cada una de las actividades, así como la realización de los cuestionarios de autoevaluación debidamente cumplimentados.

No hay pruebas de recuperación tras las pruebas teórico-prácticas, ni pruebas para subir nota.

Por último, decir que en el caso de que hubiera algún cambio en algunos de los criterios de evaluación anteriores que favoreciesen al alumnado -por ejemplo y entre otros posibles- la media entre dos partes no aprobadas o no realizar el examen de actitud- la nota final trimestral o final, en el caso de aprobado, no sería mayor de un 5 y no se aplicaría el redondeo en la nota final de curso y del módulo.

El alumnado que haya perdido el derecho a evaluación continua tendrá las convocatorias J1 y J2.

Las pruebas teórico prácticas así como las actividades y tareas solicitadas en las dos convocatorias pueden ser diferentes en J1 y en J2.

Si un alumno o alumna no pudiera presentarse a cualquiera de las pruebas teórico-prácticas o prácticas, de forma justificada deberá entregar un justificante reglado (según derecho laboral) para posponer la fecha de las pruebas o la entrega de actividad trimestral o la exposición de la misma y que se convocará a propuesta de la profesora.

En el caso de que exista alguna evidencia de copia y/o plagio durante alguna de las pruebas escritas u orales deberá repetir las mismas con las nuevas preguntas y/o prácticas señaladas por la profesora.

### **PROCESOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE.**

. El proceso de autoevaluación de este módulo se realizará a través de la observación y valoración semanal de la programación, en el intercambio de información con otras profesoras que imparten clase al grupo, en las reuniones del equipo docente, en las reuniones de departamento con el prescriptivo seguimiento mensual de programaciones, en los resultados académicos obtenidos, en las sesiones de evaluación con las orientaciones presentadas por las delegadas o delegados del curso, en los resultados de los cuestionarios de autoevaluación del alumnado sobre el curso realizados por la tutora y los realizados por la profesora.

Todo lo recogido en el curso servirá como reflexión personal para la realización de la memoria. Memoria que seguirá los siguientes apartados:

- Definición de los objetivos y contenidos del módulo
- Eficacia en la transmisión de conocimientos
- Medios y recursos didácticos utilizados.
- Ejercicios prácticos y actividades
- Claridad y orden en las exposiciones
- Relaciones creadas entre profesora y alumnado

### **CONTENIDO Y FORMA DE LA EVALUACIÓN INICIAL**

Durante el primer mes, tomaremos contacto con las alumnas y alumnos a través de varias actividades, que nos permitirán evidenciar cuál es el punto de partida para poder establecer mejor el proceso de enseñanza aprendizaje.

Esta evaluación inicial se abordará durante las primeras sesiones, así se planteará un cuestionario inicial que deberán contestar de forma escrita y tras el cual se realizará una puesta en común y/o un debate sobre los contenidos a estudiar y a trabajar durante el curso con el objetivo de motivar al estudio y el proceso de enseñanza-aprendizaje que comienza.

El cuestionario reflejará así sus conocimientos previos, así como sus necesidades y expectativas que se intentarán responder a lo largo del curso.

Se realizará a su vez una dinámica grupal relacionada con los objetivos y temores que nos planteamos al inicio de un curso.

Se realizará también una sesión de motivación a retos por parte de las tres profesoras del equipo docente.

Esta evaluación inicial será recogida y archivada por la profesora y puesta en común con el equipo docente en la junta de evaluación inicial del grupo.

### **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS PREVISTOS**

No va a llevarse un libro de texto específico, la profesora elaborará material de cada unidad didáctica que pondrá a disposición del alumnado a través de la plataforma MOODLE o propondrá distintas actividades o retos de investigación.

Se manejan artículos científicos y/o divulgativos vinculados con el contenido del módulo, así como numerosas referencias a enlaces Web de interés, videos, blogs especializados, documentales, esquemas, capítulos de libros, guías, dossieres...etc. que la profesora considere de especial interés y teniendo en cuenta las demandas formativas del alumnado.

El aula de referencia de este grupo será el aula de referencia pero para los talleres se utilizará el Aula Taller.

En cuanto a la organización espacial de la clase, así como los agrupamientos y la ubicación del alumnado en el aula, serán flexibles y variables en función de la actividad que se realice en cada momento.

Está prevista, siempre que sea posible, la realización de algunas actividades complementarias: visitas a centros de interés, participación de expertos en el centro educativo, salidas a exposiciones y conferencias, etc. En todo caso, se concretarán en función de los contenidos trabajados y de la oferta existente dada la situación sanitaria.

Se solicitará la colaboración con el resto del profesorado que impartan módulos en el mismo curso, para coordinar en lo posible visitas y otras actividades complementarias.

En resumen, serán necesarios los siguientes materiales

- Plataforma Moodle en la que se creará un Curso virtual para el módulo para la gestión del aprendizaje
- Materiales propios del aula taller para la realización de prácticas de cocina, planchado, costura, etc.
- Material audiovisual para el visionado de presentaciones, películas y documentales
- Material propio de cada actividad y/o técnica.
- Material informático para indagaciones en la red y elaboración de materiales y presentaciones
- Material específico: Informes especializados. Revistas especializadas y periódicos. Bibliografía específica y legislación vigente.

Los medios audiovisuales, el mundo digital, las nuevas tecnologías serán herramientas fundamentales para apoyar las explicaciones diarias (ordenador en el domicilio), ya que, el profesorado se apoyará en la plataforma Moodle, en el uso del correo corporativo y conexiones Meet.

### **MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN PARA POTENCIAR RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR POSIBLES DEFICIENCIAS.**

Las fuentes de información básicas para establecer medidas correctoras y potenciar resultados positivos serían:

- la observación y valoración diaria de la programación, que queda reflejada en el diario de clase
- el intercambio de información con otros docentes que imparten clase en el grupo
- las reuniones de departamento con el prescriptivo seguimiento mensual de programaciones
- las sesiones de evaluación
- los resultados académicos

- Los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción.

Así, podemos considerar mecanismos de seguimiento y valoración los siguientes:

- Cuaderno del profesorado.
- Seguimiento mensual del desarrollo de la programación didáctica.
- Reuniones de departamento y de equipo docente.
- Sesiones de evaluación.
- Resultados académicos.
- Encuestas de satisfacción u otros instrumentos útiles para medir el Grado de Satisfacción del alumnado.
- Memoria final anual, (fundamentalmente el apartado de propuesta de mejora).

### **ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A SUPERAR EL MÓDULO**

#### **PENDIENTE (Junio 1-Junio 2)**

En el caso de que algún alumno/a no superará el módulo en la convocatoria ordinaria se le facilitará un Plan de recuperación de pendientes (siguiendo el formato FM50813) donde se le indicará los contenidos mínimos, las actividades a realizar reflejadas en su cuaderno de trabajo, el tipo de pruebas y la fecha de realización, así como los criterios de calificación.

El alumnado con el módulo pendiente deberá realizar todas las actividades significativas que se hayan realizado durante el curso. Esto significa que en la práctica se realizará un plan personalizado dependiendo del seguimiento que haya hecho el alumno y la alumna durante el curso, su asistencia y participación en clase y las actividades y/o prácticas realizadas mostradas en su cuaderno de trabajo.

En relación a los criterios de evaluación y calificación se seguirán los establecidos en esta programación para la evaluación continua y para la evaluación final J1 y J2.

El alumnado se comunicará vía email para ponerse en contacto ante cualquier duda que le pueda surgir.

#### **ACTIVIDADES, ORIENTACIONES Y APOYOS PARA ALUMNADO CON EL MÓDULO PENDIENTE DE CURSOS ANTERIORES**

Se entregará a cada alumno un Plan de recuperación según el formato FM50813 donde se le indicará los contenidos mínimos, las actividades a realizar, el tipo de examen y fecha de realización, así como los criterios de calificación.

Así mismo, se proporcionará al alumnado una dirección de correo corporativo de la profesora para ponerse en contacto ante cualquier duda que les pueda surgir.

## **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

La programación debe tomar en cuenta la diversidad y las necesidades educativas especiales, para prevenir las dificultades de aprendizaje, facilitar la socialización y la continuidad de la intervención educativa así como favorecer el desarrollo profesional e inserción laboral del/a alumno/a.

En todas las etapas educativas la diversidad se manifiesta en diferentes capacidades, intereses, expectativas, estilos de aprendizaje... diferencias que pueden vincularse a la historia individual o a las condiciones sociales de cada una de las personas.

Los intereses condicionan la adaptación escolar y el rendimiento académico.

La estimulación que encuentre en la familia, el profesorado y otros grupos de referencia, o las expectativas de los/as alumnos/as sobre sus posibilidades son importantes para comprender la diversidad.

La referencia legislativa viene señalada por el DECRETO 188/2017 de 28 de noviembre del Gobierno de Aragón, por el que se regula la respuesta educativa inclusiva y la convivencia en las comunidades educativas de la Comunidad Autónoma de Aragón.

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 el alumnado alcance 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 las alumnas/os.
- Priorizar técnicas y estrategias que favorezcan la experiencia directa, la reflexión y la expresión por parte de las alumnas/os.
- Seguimiento cotidiano por parte de la profesora de las alumnas/os con más dificultades, ofreciéndoles ayudas y refuerzos.
- Evaluación adaptada en tiempo, formatos, apoyo...etc.

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**

Este plan se utilizará cuando la profesora no pueda asistir a clase, durante un período prolongado de tiempo. El objetivo de este plan es minimizar el impacto de la ausencia de la profesora en el avance del programa de estudios. De este modo, las actividades propuestas en este plan apoyarán al desarrollo y avance de la materia, a pesar de la ausencia de la profesora, aprovechando el tiempo programado para el módulo en el horario general de grupo.

Para aplicar el plan de contingencia la ausencia de la profesora deberá estar confirmada por la Jefa de Departamento. Este plan deberá seguirse sea la ausencia programada o no programada.

Si la ausencia es programada, la profesora dejará al menos un día antes de la ausencia actividades prácticas o de repaso sobre contenidos conceptuales ya trabajados en clase en el departamento de SSC en la carpeta: Planes de Contingencias.

Si la ausencia es fortuita y no está programada, se consultará el cuaderno de la profesora para conocer los contenidos que se están trabajando en ese momento y como norma general se trabajará:

- El primer día deberán elaborar un esquema y un mapa conceptual sobre las unidades didácticas que estén trabajando en ese momento y estén todavía por evaluar en una próxima prueba escrita individual.
- En el caso de prolongarse la ausencia en la carpeta del Departamento establecida para ello, se encontrará un dossier de actividades vinculado a cada una de las Unidades Didácticas, con la explicación de cómo hacer uso de las mismas (actividad individual, por parejas, grupal...) y el tiempo estimado para realizar cada una de ellas.

En todos los casos se recogerán las actividades para dejar constancia de su realización y que puedan ser evaluadas por la profesora a su regreso.