

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
SSC	Servizos socioculturais e á comunidade	CMSSC01	Atención a persoas en situación de dependencia	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0215	Apoio domiciliario	2018/2019	8	240	240

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA CARMEN CORTIZAS RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Esta programación corresponde ao módulo profesional APOIO DOMICILIARIO do ciclo medio ATENCIÓN A PERSOAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA, da Familia Profesional SERVICIOS SOCIOCULTURAIS E Á COMUNIDADE, cunha duración de 2.000 horas, impartido no CIFP COMPOSTELA de Santiago de Compostela.

As persoas que obteñan este título han exercer a súa actividade no sector de servizos ás persoas, de carácter asistencial, psicosocial e de apoio á xestión doméstica.

As medidas establecidas na Lei 39/2006, do 14 de decembro, de promoción da autonomía persoal e atención ás persoas en situación de dependencia, así como o aumento de persoas da terceira idade, fai previsible unha alta inserción laboral e unha tendencia de crecemento estable. Na actual situación na que se produce unha diminución de cuidadores informais no ámbito familiar derivada da situación socioeconómica e laboral das familias ha redundar tamén nunha maior empregabilidade das persoas con esta titulación.

O forte crecemento dos servizos de atención diúrna que se observa vai requirir profesionais con maior competencia e versatilidade na realización de actividades de apoio psicosocial.

A asistencia para a autonomía persoal, que aparece como sector emerxente, esixe profesionais con competencias relacionadas coa función de acompañamento.

A progresiva implantación das novas tecnoloxías fai necesaria unha actualización permanente neste campo, para se adaptar aos cambios que se vaian introducindo

nas institucións e no propio domicilio.

As medidas establecidas na Lei 39/2006, do 14 de decembro, de promoción da autonomía persoal e atención ás persoas en situación de dependencia, así como o aumento de persoas da terceira idade, fai previsible unha alta inserción laboral e unha tendencia de crecemento estable.

Na actual situación na que se produce unha diminución de cuidadores informais no ámbito familiar derivada da situación socioeconómica e laboral das familias ha redundar tamén nunha maior empregabilidade das persoas con esta titulación.

O forte crecemento dos servizos de atención diúrna que se observa vai requirir profesionais con maior competencia e versatilidade na realización de actividades de apoio psicosocial.

A asistencia para a autonomía persoal, que aparece como sector emerxente, esixe profesionais con competencias relacionadas coa función de acompañamento.

A progresiva implantación das novas tecnoloxías fai necesaria unha actualización permanente neste campo, para se adaptar aos cambios que se vaian introducindo nas institucións e no propio domicilio.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

Coidador/ora de persoas en situación de dependencia en institucións e/ou domicilios.

Coidador/ora en centros de atención psiquiátrica.

Xerocultor/ora.

Gobernante/a e subgobernante/a de persoas en situación de dependencia en institucións.

Auxiliar responsable de planta de residencias de maiores e persoas con discapacidade.

Auxiliar de axuda a domicilio.

Asistente de atención domiciliaria.

Traballador/ora familiar.

Auxiliar de educación especial.

Asistente persoal.

Teleoperador/ora de teleasistencia.



3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Organización da unidade de convivencia		60	20
2	Planificación da xestión do orzamento da unidade de convivencia		29	15
3	Organización do abastecemento da unidade de convivencia		25	13
4	Preparación do mantemento e a limpeza do domicilio		46	20
5	Selección dos alimentos do menú		20	12
6	Aplicación de técnicas básicas de cociña		60	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización da unidade de convivencia	60

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que interpreta as directrices establecidas.	SI
RA7 - Realiza o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse as características do plan de traballo.
CA1.2 Descríbiuse a importancia da adaptación do plan de traballo á realidade da persoa en situación de dependencia.
CA1.3 Identifícanse as tarefas que cumpra realizar no domicilio.
CA1.4 Estableceuse a secuencia das tarefas domésticas diarias que cumpra realizar no domicilio, en función do plan de traballo e das adaptacións realizadas nel, de ser o caso.
CA1.5 Analizáronse as necesidades e as demandas que se deban cubrir no domicilio.
CA1.6 Respectáronse as características culturais propias da unidade de convivencia.
CA1.7 Identifícanse os tipos de plans de atención á persoa en situación de dependencia no domicilio.
CA1.8 Valorouse a importancia de axustar a secuencia da execución de actividades, co fin de facer rendibles os tempos e os esforzos.
CA7.1 Identifícanse as fontes de información e as técnicas de seguimento e detección de situacións de risco.
CA7.2 Analizáronse os recursos e seleccionáronse segundo as necesidades das persoas en situación de dependencia.
CA7.3 Rexistráronse os datos no soporte establecido.
CA7.4 Interpretouse correctamente a información recollida.
CA7.5 Identifícanse as situacións en que cumpra a colaboración doutro persoal profesional.
CA7.6 Valorouse a importancia da avaliación para mellorar a calidade do servizo.

4.1.e) Contidos

Contidos
Elementos do plan de traballo.
Factores que determinan as necesidades e as demandas que haxa que cubrir no domicilio. Necesidades e demandas básicas domiciliarias. Planificación do traballo diario. Adaptación do plan de traballo ás necesidades e ás demandas da persoa usuaria ou da uni
Valoración da organización do traballo doméstico.



Contidos

Aplicación de técnicas de observación no ámbito domiciliario.

Formalización de follas de seguimento.

Comunicación á persoa responsable do plan de atención individualizado.

Transmisión da información polos procedementos establecidos e no momento oportuno.

Valoración da importancia de transmitir unha información fidedigna.

Intervención de diferentes profesionais no seguimento. Necesidade de coordinación e rexistro.

Uso da tecnoloxía no rexistro e na comunicación de información.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Planificación da xestión do orzamento da unidade de convivencia	29

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Analízase a documentación relacionada cos gastos da unidade convivencial.
CA2.2 Recoñeceuse a necesidade de saber interpretar os documentos de xestión domiciliaria.
CA2.3 Elaborouse un expediente das partidas de gasto xeral mensual.
CA2.4 Elaborouse un expediente de gastos extraordinarios dunha unidade convivencial.
CA2.5 Enumeráronse os factores que condicionan a distribución do orzamento mensual dunha unidade de convivencia.
CA2.6 Enumeráronse e clasificáronse os gastos ordinarios e de aprovisionamento de existencias nunha unidade de convivencia tipo.
CA2.7 Analizáronse os gastos mensuais de diversas unidades de convivencia.
CA2.8 Valorouse a necesidade de equilibrio entre ingresos e gastos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Previsión dos gastos xerais da unidade de convivencia. Análise das necesidades da unidade de convivencia para establecer os gastos mensuais. Distribución das partidas do gasto mensual no domicilio: gastos xerais e extraordinarios. Factores que condicionan
Interpretación e manexo da documentación de xestión domiciliaria.
Xustificación da necesidade dun equilibrio entre ingresos e gastos.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Organización do abastecemento da unidade de convivencia	25

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Organiza o abastecemento da unidade de convivencia e describe as características dos produtos.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Analizáronse os tipos de documentación publicitaria, e seleccionáronse produtos.
CA3.2 Valorouse a tecnoloxía como fonte de información.
CA3.3 Determinouse a lista da compra.
CA3.4 Analizouse a etiquetaxe de produtos de consumo e alimentos.
CA3.5 Identificáronse os lugares apropiados para o correcto almacenamento dos produtos, tendo en conta as súas características.
CA3.6 Enumeráronse os tipos de establecementos e servizos destinados á venda de produtos de alimentación, limpeza, hixiene e mantemento do domicilio.
CA3.7 Establecéronse criterios para a colocación dos produtos atendendo a criterios de organización, seguridade e hixiene.

4.3.e) Contidos

Contidos
Identificación de establecementos de compra.
Valoración do consumo responsable.
Tipos de compras: directa, virtual, por teléfono, etc.
Análise de documentación publicitaria para a selección dos produtos.
Criterios de selección de compra de produtos alimentarios, de hixiene e de limpeza.
Interpretación da etiquetaxe.
Confección da lista da compra.
Criterios de organización, seguridade e hixiene.
Distribución e almacenamento no fogar.
Utilización de sistemas e métodos de conservación de produtos alimentarios no domicilio.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Preparación do mantemento e a limpeza do domicilio	46

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara o mantemento do domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que selecciona as técnicas e os produtos con criterios de calidade, seguridade e hixiene.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Analizáronse os tipos de residuos e lixo que se xeran no domicilio.
CA4.2 Valoráronse os hábitos hixiénicos saudables necesarios para o mantemento óptimo do fogar.
CA4.3 Identificáronse os tipos, o manexo, o riscos e o mantemento de uso dos electrodomésticos utilizados no domicilio (lavadora, secadora, ferro de pasar, aspirador, etc.).
CA4.4 Compiláronse nun expediente as técnicas de limpeza de chans, utensilios, moblaxe, fiestras e sanitarios.
CA4.5 Identificáronse os produtos de limpeza e desinfección que haxa que utilizar, e describíronse as súas aplicacións, os riscos do seu uso e a súa situación no domicilio.
CA4.6 Describíronse os riscos derivados do manexo e do uso das instalacións eléctricas no domicilio.
CA4.7 Describíronse as técnicas de lavado de roupa en máquina e á man, en función das características da peza, do tipo de mancha e do grao de sucidade.
CA4.8 Valorouse o cumprimento das normas de seguridade, hixiene, prevención e eliminación de produtos establecidas para o desenvolvemento das actividades de mantemento do fogar.
CA4.9 Describíronse as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasificouse a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.

4.4.e) Contidos

Contidos
Tarefas de limpeza.
Condições de hixiene e mantemento de electrodomésticos (frigorífico e conxelador).
Criterios ambientais na eliminación e na reciclaxe de refugallo e de lixo.
Técnicas de limpeza do fogar.
Interpretación da etiquetaxe das prendas de vestir.
Selección de materiais, produtos e utensilios de limpeza e lavado.
Uso e mantemento de electrodomésticos destinados á limpeza.
Adquisición de hábitos hixiénicos saudables no fogar.
Medidas de seguridade e precaucións no manexo dos electrodomésticos e no uso de produtos de limpeza e desinfección.
Limpeza e conservación da moblaxe.
Colocación, organización e limpeza de armarios.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Selección dos alimentos do menú	20

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Selecciona alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Analizáronse os conceptos básicos relacionados coa alimentación e a nutrición.
CA5.2 Clasificáronse os alimentos en función das súas características.
CA5.3 Identificáronse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.
CA5.4 Identificáronse as racións e medidas caseiras.
CA5.5 Analizouse a etiquetaxe nutricional de alimentos envasados.
CA5.6 Seleccionáronse os alimentos que deben formar parte da inxestión diaria, tendo en conta as prescricións establecidas.
CA5.7 Valorouse a importancia dunha dieta saudable.

4.5.e) Contidos

Contidos
Alimentos.
Características nutritivas de cada tipo de alimento.
Interpretación da etiquetaxe nutricional dos alimentos envasados.
Alimentación equilibrada.
Identificación dos menús en función das necesidades persoais.
Selección de alimentos para a dieta diaria, en función das necesidades das persoas.
Racións e medidas caseiras.
Valoración da dieta saudable.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Aplicación de técnicas básicas de cociña	60

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos.	SI

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA6.1 Recoñeceuse a necesidade de aplicar medidas de hixiene, prevención de riscos e eliminación de produtos na preparación dos alimentos.
CA6.2 Identifícanse as técnicas culinarias básicas de aplicación á cociña familiar, e indicáronse en cada caso as fases de aplicación, os procedementos, os tempos e o enxoval.
CA6.3 Compílanse receitas de cociña e axustáronse as cantidades e os tempos en función do número de comensais e as súas necesidades específicas.
CA6.4 Identifícanse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).
CA6.5 Clasifícanse os materiais, os utensilios e os electrodomésticos necesarios para proceder á preelaboración dos alimentos (desconxelación, corte, pela e lavadura).
CA6.6 Aplicáronse técnicas básicas de cociña para a elaboración de primeiros pratos, segundos pratos e sobremesas, adecuados á dieta dos membros da unidade de convivencia.
CA6.7 Recoñeceuse a necesidade de cumprir as normas de seguridade e hixiene establecidas para a manipulación e o procesamento de alimentos.
CA6.8 Valorouse a importancia da presentación dos alimentos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Uso e mantemento do enxoval, os utensilios e os electrodomésticos de cociña.
Principios básicos na manipulación dos alimentos.
Tratamento básico dos alimentos.
Técnicas básicas de cocina aplicadas á cociña familiar: procedementos, tempos, enxoval, etc.
Elaboracións elementais de cociña, tendo en conta a adecuación da dieta a cada membro da unidade convivencial.
Presentación dos alimentos.
Conservación, procesamento e hixiene dos alimentos.
Clasificación de materiais, utensilios e electrodomésticos para elaboración, desconxelado, corte, pela, lavado, etc.
Xustificación da prevención e a seguridade na manipulación de alimentos.



5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente modulo evidenciarán a consecución de todos os Resultados de Aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Así mesmo, dado que se trata de ensinanzas presenciais alumno/a deberá asistir regularmente ás actividades programadas, considerándose como Perda de Avaliación continua cando o nº de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011. (DOG nº136/2011 do 15 de xullo). Acordase este curso aceptar a maiores un 5% de faltas xustificadas.

Os mínimos exigibles están explicitados no seguinte punto. E serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinarias do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinario do módulo.

Unidades didácticas e mínimos exigibles do módulo:

1-Organización da unidade de convivencia: RA1 e RA7.

RA 1: Organiza o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que interpreta as directrices establecidas.

Notas

CA 1.1 -Identifícanse as características do plan de traballo.

CA 1.2 -Describiuse a importancia da adaptación do plan de traballo á realidade da persoa en situación de dependencia.

CA 1.3 -Identifícanse as tarefas que cumpran realizar no domicilio.

CA 1.4 -Estableceuse a secuencia das tarefas domésticas diarias que cumpran realizar no domicilio, en función do plan de traballo e das adaptacións realizadas nel, de ser o caso.

CA 1.5 -Analizáronse as necesidades e as demandas que se deban cubrir no domicilio.

CA 1.6 -Respectáronse as características culturais propias da unidade de convivencia.

CA 1.7 -Identifícanse os tipos de plans de atención á persoa en situación de dependencia no domicilio.

CA 1.8 -Valorouse a importancia de axustar a secuencia da execución de actividades, co fin de facer rendibles os tempos e os esforzos.

RA7:

CA 7.1 -Identifícanse as fontes de información e as técnicas de seguimento e detección de situacións de risco.



CA 7.2 -Analizáronse os recursos e seleccionáronse segundo as necesidades das persoas en situación de dependencia.

CA 7.3-Rexistráronse os datos no soporte establecido.

CA 7.4 -Interpretouse correctamente a información recollida.

CA 7.5 -Identificáronse as situacións en que cumpra a colaboración doutro persoal profesional.

CA 7.6 -Valorouse a importancia da avaliación para mellorar a calidade do servizo.

2-Planificación da xestión do orzamento da unidade de convivencia: RA2.

Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.

CA 2.1 -Analizouse a documentación relacionada cos gastos da unidade convivencial.

CA 2.2 -Recoñeceuse a necesidade de saber interpretar os documentos de xestión domiciliaria.

CA 2.3-Elaborouse un expediente das partidas de gasto xeral mensual.

CA 2.4-Elaborouse un expediente de gastos extraordinarios dunha unidade convivencial.

CA 2.5-Enumeráronse os factores que condicionan a distribución do orzamento mensual dunha unidade de convivencia.

CA 2.6 -Enumeráronse e clasificáronse os gastos ordinarios e de aprovisionamento de existencias nunha unidade de convivencia tipo.

CA 2.7-Analizáronse os gastos mensuais de diversas unidades de convivencia.

CA 2.8-Valorouse a necesidade de equilibrio entre ingresos e gastos.

3-Organización do abastecemento da unidade de convivencia: RA3.

CA 3.1-Analizáronse os tipos de documentación publicitaria, e seleccionáronse produtos.

CA 3.2-Valorouse a tecnoloxía como fonte de información.

CA 3.3-Determinouse a lista da compra.

CA 3.4-Analizouse a etiquetaxe de produtos de consumo e alimentos.

CA 3.5-Identificáronse os lugares apropiados para o correcto almacenamento dos produtos, tendo en conta as súas características.

CA 3.6-Enumeráronse os tipos de establecementos e servizos destinados á venda de produtos de alimentación, limpeza, hixiene e mantemento do domicilio.

CA 3.7-Establecéronse criterios para a colocación dos produtos atendendo a criterios de organización, seguridade e hixiene.



4-Preparación do mantemento e a limpeza do domicilio: RA4.

CA 4.1 -Analizáronse os tipos de residuos e lixo que se xeran no domicilio.

CA 4.2 -Valoráronse os hábitos hixiénicos saudables necesarios para o mantemento óptimo do fogar.

CA 4.3 -Identificáronse os tipos, o manexo, o riscos e o mantemento de uso dos electrodomésticos utilizados no domicilio (lavadora, secadora, ferro de pasar, aspirador, etc.).

CA 4.4 -Compiláronse nun expediente as técnicas de limpeza de chans, utensilios, moblaxe, fiestras e sanitarios.

CA 4.5 -Identificáronse os produtos de limpeza e desinfección que haxa que utilizar, e describíronse as súas aplicacións, os riscos do seu uso e a súa situación no domicilio.

CA 4.6 -Describíronse os riscos derivados do manexo e do uso das instalacións eléctricas no domicilio.

CA 4.7 -Describíronse as técnicas de lavado de roupa en máquina e á man, en función das características da peza, do tipo de mancha e do grao de sucidade.

CA 4.8 -Valorouse o cumprimento das normas de seguridade, hixiene, prevención e eliminación de produtos establecidas para o desenvolvemento das actividades de mantemento do fogar.

CA 4.9 -Describíronse as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasificouse a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.

5-Selección dos alimentos do menú: RA5.

CA 5.1 -Analizáronse os conceptos básicos relacionados coa alimentación e a nutrición.

CA 5.2 -Clasificáronse os alimentos en función das súas características.

CA 5.3 -Identificáronse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.

CA 5.4 -Identificáronse as racións e medidas caseiras.

CA 5.5 -Analizouse a etiquetaxe nutricional de alimentos envasados.

CA 5.6 -Seleccionáronse os alimentos que deben formar parte da inxestión diaria, tendo en conta as prescricións establecidas.

CA 5.7-Valorouse a importancia dunha dieta saudable.

6-Aplicación de técnicas básicas de cociña: RA6.



CA 6.1 -Recoñeceuse a necesidade de aplicar medidas de hixiene, prevención de riscos e eliminación de produtos na preparación dos alimentos.

CA 6.2 -Identifícanse as técnicas culinarias básicas de aplicación á cociña familiar, e indicáronse en cada caso as fases de aplicación, os procedementos, os tempos e o enxoval.

CA 6.3-Compiláronse receitas de cociña e axustáronse as cantidades e os tempos en función do número de comensais e as súas necesidades específicas.

CA 6.4 -Identifícanse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).

CA 6.5 -Clasifícanse os materiais, os utensilios e os electrodomésticos necesarios para proceder á preelaboración dos alimentos (desconxelación, corte, pela e lavadura).

CA 6.6 -Aplicáronse técnicas básicas de cociña para a elaboración de primeiros pratos, segundos pratos e sobremesas, adecuados á dieta dos membros da unidade de convivencia.

CA 6.7 -Recoñeceuse a necesidade de cumprir as normas de seguridade e hixiene establecidas para a manipulación e o procesamento de alimentos.

CA 6.8 -Valorouse a importancia da presentación dos alimentos.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe..

Para os contidos conceptuais: Realizarase a través de probas escritas que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. test, preguntas breves, casos prácticos, exámen... No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final. En todo caso a cualificación deberá ser igual ou superior a 5, excepcionalmente terase en conta unha cualificación inferior ao 5 (e nunca inferior a un 4) se a cualificación obtida tanto nos contidos procedimentais como actitudinais sexa igual ou superior a 6.

Para os contidos procedimentais: Serán avaliados a través de actividades, traballos e exercicios individuais e/ou en grupo que se realizarán na aula e fora dela, e que deberán ser entregados no tempo e forma acordado, salvo causa debidamente xustificada, de non ser así obterase un "non presentado"o que suporá que esta actividade non terá cualificación pero sí fará media para a cualificación final. Algúns traballos serán de entrega obrigatoria.

Formarán parte da cualificación ademais do contido do documento entregado (será unha cualificación numérica¹) a presentación e o interese/traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes).

Para os contidos actitudinais: Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo do alumnado.

Dado o carácter fundamentalmente práctico do ciclo, os contidos actitudinais son fundamentais á hora de establece-la nota final do alumnado, puidendo ésta incrementarse ou diminuír en función dos propios criterios do profesora que imparte o módulo, e dicir, en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación en actitudes, valores e normas sexa negativa.

Para aprobar o módulo é imprescindible ter cada unha das avaliacións aprobadas.

A nota final acadada en cada avaliación calcularase sumando as notas resultantes da: avaliación de conceptos (45%), procedementos (45%), actitudes (10%).



6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Realizarase un informe de avaliación individualizado.(MD.75.AVA.01 do procedemento de avaliación PR.75.AVA.01)

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir os mínimos exixidos. Estes traballos e actividades organizaranse de xeito individualizado.

As probas con carácter xeral, serán cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver ou cuestións curtas, ou ben traballos e proxectos a presentar de xeito oral ou escrito.

Actividades similares as realizadas ao longo do curso na aula e outros traballos , que o alumno presentará en tempo e forma (seguindo os criterios explicitados pola profesora). Valorarase a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición, se é o caso..

Para aproba-lo módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades presentadas como na proba teórica e práctica, non existindo a posibilidade de facer media entre ambas probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O sistema extraordinario de avaliación para o alumno/a que teña Perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Nunha proba teórica e outra práctica baseada no 100% dos resultados de aprendizaxe do módulo ,e así mesmo servirán como referencia as actividades realizadas ao longo do desenvolvemento da formación do módulo.

Tal e como recolle a Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, avaliación e a acreditación académica do alumnado que cursa as ensinanzas por formación profesional inicial, o sistema de avaliación terá en conta:

- A avaliación continua e aplicable a tódolos módulos do ciclo o longo do proceso de ensino-aprendizaxe e require a asistencia regular do alumnado ás clases e ás demais actividades lectivas programadas.

- O número de faltas non poderá ser superior ao 10% da duración de cada módulo. Cando o alumnado acade esa porcentaxe de faltas de asistencia nun módulo perderá o dereito á avaliación continua, non podendo examinarse por avaliacións parciais, tendo que realizar unha avaliación extraordinaria, de acordo cos criterios fixados para elo.

Seguiranse as indicacións establecidas do artigo 25.3 da orde do 12 de xullo pola que se regula a avaliación e a acreditación académica do alumnado que cursa as ensinanzas de formación profesional inicial: "Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro.No noso caso supón un 5% de faltas a maiores si son xustificadas.

- O alumnado que perda o dereito á avaliación continua non terá dereito a ser avaliado por avaliacións parciais e polo tanto será avaliado con carácter extraordinario mediante a realización dunha proba previa á avaliación final de módulo (art. 25.5 Orde do 12 de xullo de 2011). No obstante, o alumno/a poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial. Pudendo, tal como establece a normativa vixente (art. 25.4. da orde do 12 de xullo pola que se regula a avaliación e a acreditación académica do alumnado que cursa as ensinanzas de formación profesional inicial), O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades prácticas a aqueles alumnos alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que non poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.



O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na devandita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente..

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades realizadas como na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media entre ambas probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento de cada módulo, indicando o grao de cumprimento e xustificación razonada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria ao final de curso.

O seguimento mensual realizarase mediante a plataforma de xestión das programacións que se entregará a Xefatura de Departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 28:

"ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría darán a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente

académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan.

O tratado na sesión de avaliación inicial e os acordos que adopte o equipo docente nela recolleranse nunha acta, da cal se entregará copia na xefatura de estudos, incluíndo

especialmente aqueles que teñan que ver con aspectos de flexibilización na duración das ensinanzas, segundo se desenvolve no artigo 16 desta orde. Esta avaliación inicial en ningún

caso comportará cualificación para o alumnado.

Para este módulo aplicarase na segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial sobre coñecementos previos e motivacións do alumnado, que complementará os datos proporcionados polo titor/a e datos de información a matrícula.

CUESTIONARIO MÓDULO DE APOIO DOMICILIARIO

B1.- Define os conceptos: actividades básicas da vida diaria, actividades instrumentais e avanzadas.

B2.- Explica o termo dependencia.

B3.- Qué recursos sociais e apoios formais coñeces?

B4.- Qué persoas consideráanse usuarias da Axuda no Fogar?

B5.-Elementos do Plan de Traballo.



- B6.- Qué debes ter en conta nun presuposto familiar?
- B7.-Aspectos importantes na realización da compra.
- B8.- Frecuencia nas tarefas de limpeza no fogar.
- B9.- Sabes: a-poñer unha lavadora;b-pasar o ferro; c-Secado da roupa.
- B10.-Define os conceptos alimentación e nutrición.
- B11-Nomea algunha dieta terapéutica.
- B12-Equipamento básico de cociña.
- B13-Aspectos a ter en conta na manipulación de alimentos.
- B14-Cociñas?Qué comidas?
- B15-Nomea as técnicas de cociña que coñeces.
- B16-Observacións:

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

O carácter continuo da avaliación debe permitir a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso de que provocan estas dificultades e a adopción das medidas correctoras. Cando a análise da evolución dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten mais dificultades, propondo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociadas aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso de que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados de aprendizaxe, o equipo docente poderá propor a través do Departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15.

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades.



9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Na familia profesional a que pertence este ciclo é importante a educación en valores pois a finalidade da formación nos leva a traballar con persoas, persoas de diferentes idades e situación.

Así teremos en conta:

-Educación para a igualdade: estará sempre presente . En ningún momento farase diferenciación por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquer outra característica de diferenciación entre as persoas.

-Educación ambiental: fundamental para fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo par o uso dos medios e recursos de que se dispón sen desperdiciar, papel, auga, electricidade, alimentación, insistindo na reciclaxe e na conservación.

-Educación para a saúde: É importante adquirir os hábitos posturais no traballo así como uns hábitos de saúde e limpeza ou unha axeitada hixiene ocular nun sistema educativo e laboral nos que o mundo dixital ten cada vez maior presenza. Ter en conta tamén que a nivel profesional a saúde persoal e a do usuario como elementos cotiáns do seu emprego.

-Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto e procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático.

-Educación do consumidor: Fomentar entre o alumnado un consumo respónsable, tanto nos recursos propios como dos de uso colectivo no centro de ensino.

Interculturalidade: Traballando desde o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

-Visitas a Centros de APSD: residencias, centros de día...

-Asistencia a Charlas informativas do ámbito da dependencia: profesionais, familiares, usuarios..

-Colaborarase nas actividades promovidas dende os diferentes Departamentos como: MAGOSTO, SAMAIN; SEMÁN DE ANIMACIÓN A LECTURA (abril) e outros.

Actividades que se poderán completar con aquelas que se consideren oportunas para o bo desenvolvemento do módulo.