



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36014489	A Xunqueira	Pontevedra	2023/2024

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0215	Apoio domiciliario	2023/2024	8	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	PABLO GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, CLARA MARÍA FERNÁNDEZ ARINES (Subst.)
Outro profesorado	CLARA MARÍA FERNÁNDEZ ARINES

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

O Decreto 226/2012, do 18 de outubro, establece o currículo do Ciclo Formativo de Grao Medio correspondente ao título de Técnico en Atención a Persoas en Situación de Dependencia.

O título de técnico en Atención a Persoas en Situación de Dependencia identifícase polos seguintes elementos:

- Duración: 2.000 horas.
- Familia profesional: Servizos Socioculturais e á Comunidade.
- Referente europeo: CINE-3b (Clasificación internacional normalizada da educación).

O perfil profesional do título de técnico en Atención a Persoas en Situación de Dependencia determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo nacional de cualificacións profesionais incluídas no título.

A competencia xeral deste título consiste en atender as persoas en situación de dependencia no ámbito domiciliario e institucional, co fin de manter e mellorar a súa calidade de vida, realizando actividades asistenciais e non asistenciais, psicosociais e de apoio á xestión doméstica, aplicando medidas e normas de prevención e seguridade, e derivándoas a outros servizos en caso necesario.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan:

- Determinar as necesidades asistenciais e psicosociais da persoa en situación de dependencia mediante a interpretación da información obtida acerca da persoa a través do plan de atención individual, respectando a súa confidencialidade.
- Organizar as actividades de atención ás persoas en situación de dependencia, favorecendo a súa colaboración e a da familia, e tendo en conta as directrices establecidas no plan de atención individualizada.
- Realizar as tarefas de hixiene persoal e vestidura das persoas en situación de dependencia, achegando a axuda precisa, favorecendo ao máximo a súa autonomía nas actividades da vida diaria e mantendo cara a elas unha actitude de respecto e profesionalidade.
- Organizar a intervención relativa á alimentación, supervisando os menús, preparando os alimentos e administrándoos en caso necesario.
- Xestionar a documentación básica e o orzamento da unidade de convivencia, cun óptimo aproveitamento dos recursos e asegurando a viabilidade da xestión económica.
- Realizar as actividades de mantemento e limpeza do domicilio, garantindo as condicións de habitabilidade, hixiene e orde, con criterios de calidade, seguridade e coidado do ambiente e, de ser o caso, tramitar a documentación pertinente.
- Realizar as intervencións relacionadas co estado físico das persoas en situación de dependencia, seguindo as pautas establecidas e amosando en todo momento respecto pola súa intimidade.
- Realizar os traslados, as mobilizacións e o apoio á deambulación das persoas en situación de dependencia, empregando os protocolos e as axudas técnicas necesarias, seguindo as pautas marcadas no plan de atención individual (PAI) e adoptando medidas de prevención e seguridade.
- Aplicar medidas de prevención e seguridade tanto para as persoas en situación de dependencia como para o persoal profesional, en distintos ámbitos de intervención.
- Dar resposta a situacións de emerxencia e risco para a saúde no desenvolvemento da actividade profesional, aplicando técnicas de primeiros auxilios.
- Pór en práctica intervencións de apoio psicosocial, empregando axudas técnicas, apoios de comunicación e tecnoloxías da información e da comunicación, e seguindo as pautas marcadas no plan de atención



ANEXO XIII MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

individual.

- l) Aplicar técnicas e estratexias para o mantemento e o desenvolvemento das habilidades de autonomía persoal e social das persoas en situación de dependencia, empregando axudas técnicas e de comunicación consonte as pautas marcadas no plan de atención individual.
- m) Realizar tarefas de acompañamento e asistencia persoal, respectando as directrices do plan individual de vida independente e as decisións da persoa usuaria.
- n) Asesorar persoas en situación de dependencia, familiares e persoal coidador non formal, proporcionándolles pautas de actuación no coidado e na atención asistencial e psicosocial, e adecuando a comunicación e as actitudes ás características das persoas interlocutoras.
- ñ) Resolver as continxencias con iniciativa e autonomía, amosando unha actitude autocrítica e procurando alternativas para favorecer o benestar das persoas en situación de dependencia.
- o) Colaborar no control e no seguimento das actividades asistenciais, psicosociais e de xestión domiciliaria, cubrindo os rexistros oportunos, manexando as aplicacións informáticas do servizo e comunicando as incidencias detectadas.
- p) Xestionar as chamadas entrantes e saíntes do servizo de teleasistencia, recibíndoas e emitíndoas segundo os protocolos establecidos, utilizando aplicacións informáticas e ferramentas telemáticas.
- q) Adaptarse ás novas situacións laborais orixinadas por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos, actualizando os seus coñecementos, utilizando os recursos existentes para a aprendizaxe ao longo da vida e as tecnoloxías da información e da comunicación.
- r) Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia, organizando e desenvolvendo o traballo asignado, e cooperando ou traballando en equipo con diferentes profesionais no contorno de traballo.
- s) Resolver de xeito responsable as incidencias relativas á súa actividade, e identificar as súas causas, dentro do ámbito da súa competencia e da súa autonomía.
- t) Comunicarse eficazmente, respectando a autonomía e competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- u) Aplicar os protocolos e as medidas preventivas de riscos laborais e protección ambiental durante o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas, no contorno laboral e no ambiente.
- v) Aplicar procedementos de calidade e de accesibilidade e deseño universais nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- w) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa, e ter iniciativa na súa actividade profesional.
- x) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación vixente, participando activamente na vida económica, social e cultural.

A presente programación corresponde ao módulo profesional de APOIO DOMICILIARIO. As cualificacións profesionais completas incluídas no título e referidas a este módulo son as seguintes:

- a) Atención sociosanitaria a persoas no domicilio, SSC089_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
 - UC0249_2: desenvolver intervencións de atención física domiciliaria dirixidas a persoas con necesidades de atención sociosanitaria.
 - UC0250_2: desenvolver intervencións de atención psicosocial domiciliaria dirixidas a persoas con necesidades de atención sociosanitaria.
 - UC0251_2: desenvolver as actividades relacionadas coa xestión e o funcionamento da unidade convivencial.

Os contidos e actividades de ensino-aprendizaxe van encamiñados a que o alumnado obteña as competencias que lle acrediten a desenvolver a súa actividade profesional no sector de servizos ás persoas, de carácter asistencial, psicosocial e de apoio á xestión doméstica. De maneira específica, as ocupacións e os postos de traballo máis salientables que poderán desenvolver, son os seguintes:

- Coidador/a de persoas en situación de dependencia en institucións e/ou domicilios.
- Coidador/a en centros de atención psiquiátrica.



**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

- Xerocultor/a.
- 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/a familiar.
- Auxiliar de educación especial.
- Asistente persoal.
- Teleoperador/a 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	Deseño, Organización e Seguimento do Plan de Traballo	Aproximación ao contexto da dependencia, da atención domiciliaria, servizo de axuda a domicilio e o seu funcionamento. Organización do Plan de Traballo	45	17
2	Administración dunha economía doméstica	Planificación e elaboración de presupostos. Documentación relacionada cos gastos da unidade de convivencia. Equilibrio entre ingresos e gastos.	35	17
3	Abastecemento da unidade de convivencia.	Análise documentación publicitaria. Elaboración da lista da compra. Análise etiquetado produtos. Almacenamento e conservación de produtos. Tipos de establecementos e servizos.	35	16
4	Mantemento do domicilio	Hábitos hixiénicos saudables. Uso de electromomésticos. Reciclaxe e eliminación de residuos. Lavado da roupa e etiquetaxe prendas de vestir.	40	17
5	Elaboración de Menús	Conceptos básicos de alimentación e nutrición. Clasificación dos alimentos. Características dos menús saudables.	40	16
6	Técnicas básicas de cociña	Medidas de hixiene, prevención de riscos laborais e eliminación de residuos. Técnicas de cociña. Elaboración de pratos,. Conservación de alimentos.	45	17

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Deseño, Organización e Seguimento do Plan de Traballo	45



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 Describiuse 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 rendíbles 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.



Criterios de avaliación
CA7.6 Valorouse a importancia da avaliación para mellorar a calidade do servizo.

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Elementos do plan de traballo.</p> <p>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</p> <p>Valoración da organización do traballo doméstico.</p> <p>Aplicación de técnicas de observación no ámbito domiciliario.</p> <p>Formalización de follas de seguimento.</p> <p>Comunicación á persoa responsable do plan de atención individualizado.</p> <p>Transmisión da información polos procedementos establecidos e no momento oportuno.</p> <p>Valoración da importancia de transmitir unha información fidedigna.</p> <p>Intervención de diferentes profesionais no seguimento. Necesidade de coordinación e rexistro.</p> <p>Uso da tecnoloxía no rexistro e na comunicación de información.</p>

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Administración dunha economía doméstica	35

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 Recoñécese 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	Abastecemento da unidade de convivencia.	35



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.
0Valoración 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.



**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Contidos
<p>Confección da lista da compra.</p> <p>Criterios de organización, seguridade e hixiene.</p> <p>Distribución e almacenamento no fogar.</p> <p>Utilización de sistemas e métodos de conservación de produtos alimentarios no domicilio.</p>

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Mantemento do domicilio	40

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.



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

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de Menús	40



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.



**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Contidos
Racións e medidas caseiras.
Valoración da dieta saudable.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Técnicas básicas de cociña	45

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

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

Levarase a cabo unha avaliación criterial, considerando como referentes para avaliar os criterios de avaliación (CA) do Decreto do currículo, que se recollen ao longo das unidades didácticas. Para acadar unha avaliación positiva no módulo, o alumno ou alumna deberá superar os criterios de avaliación considerados mínimos exixibles.

Os procedementos empregados para avaliar e cualificar consistirán basicamente en probas escritas, con preguntast tipo test, e que poderán incluír alguna pregunta de resposta breve, ou referida a algún caso práctico, traballos de investigación e actividades prácticas. Poden ser traballos e exercicios individuais, por parellas e/ou en grupo.

Para poder superar este módulo, o alumnado deberá acadar os resultados de aprendizaxe asociados a el. Isto implica que o alumnado deberá:

- Organizar o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, interpretando as directrices establecidas.
- Planificar a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.
- Organizar o abastecemento da unidade de convivencia e describir as características dos produtos.
- Preparar 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.

- Seleccionar alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas.
- Aplicar técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e dos protocolos establecidos.
- Realizar o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que os alumnos non superen as probas trimestrais, definiranse probas de recuperación que consistirán na realización dunha proba teórico e/ou práctica en base aos criterios que deba recuperar o alumno/a. Será necesario ter superados os criterios de avaliación mínimos esixibles.

Dita proba valorarase de 0 a 10, sendo preciso obter un mínimo de 5 para considerala superada.

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 alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

- Nunha proba teórico-práctica tipo test e pode conter preguntas breves ou supostos prácticos, cos contidos conceptuais de todo o módulo, que se puntuará de 0 a 10 e no que o/a alumno/a deberá obter unha nota mínima de 5.

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

A Orde do 12 de xullo de 2011, de avaliación, no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizarase o modelo do procedemento de Programación 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."

Para este módulo pasarase durante os primeiros días de clase, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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 que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer 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: De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

- Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.



- Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
- Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás 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. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
- Educación do consumidor/a: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)
- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Procurarase facer, alomenos:

- Manter unha reunión con algunha profesional do Apoio Domiciliario e/ou visitar algunha empresa ou servizo de axuda á domicilio.
- Charlas con diferentes especialistas en ámbitos de interese para os contidos e desenvolvemento do ciclo formativo (Cruz Vermella, OCU, algún/a nutricionista, endocrina, etc.)

Ademais das actividades complementarias e extraordinarias propostas, o grupo de alumnos participará activamente nas actividades que terán lugar no centro con motivo da celebración de eventos festivos (previos ás vacacións marcadas no calendario escolar) e educativas (conmemoracións: violencia de xénero, muller traballadora, medio ambiente...)

10.Outros apartados

10.1) Tecnoloxías da Información e Comunicación

O contido desta programación didáctica darase a coñecer o alumnado na aula por parte do profesorado e para que quede constancia delo o alumnado asinará un documento para que quede constancia delo. Subirase tamén á aula virtual, para promover o manexo por parte do noso alumnado da aula virtual.

Esto é relevante para mellorar a competencia do noso alumnado no manexo das TIC, e tamén para aforrar en gasto de papel e tinta, de espazo físico (carpetas, folios...), etc.



Asemade, o mundo laboral procura certa eficiencia do/a traballador/a neste campo.

10.2) Flexibilización da programación

A programación é un documento de traballo que serve de guía do curso. Non obstante, isto non implica que sexa ríxida e estática.

É importante facer fincapé na flexibilidade da programación en canto a :

- Secuenciación de contidos ou actividades: poderán verse modificados debido a necesidades, intereses, acontecementos que surxan, ou festividades.
- As actividades de ensino-aprendizaxe, poderán modificarse ou cambiarse por outras que debido ás características do alumnado sexan máis oportunas.
- Algúns aspectos da avaliación poderanse modificar, sempre en base a principios educativos.

Calquera cambio, será avisado e razonado co alumnado, e levado a cabo de xeito consensuando.