



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 de adultos

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	ÁNGELA CABALEIRO SILVA
Outro profesorado	

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.



- 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	O PLAN DE TRABALLO NO DOMICILIO DE PERSOAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA	O alumnado achegarse á lexislación vixente e afondará na organización do SAD.	35	15
2	PLANIFICACIÓN DA XESTIÓN DO PRESUPUESTO DA UNIDADE DE CONVIVENCIA	Abordaranse aspectos relativos á economía domiciliaria, estudo de facturas, produtos bancarios e propostas de aforro.	35	15
3	COMPRA E ABASTECIMENTO DA UNIDADE DE CONVIVENCIA	Estudaranse diferentes establecementos de compra e criterios para manter abastecido un domicilio en función das necesidades das persoas usuarias.	35	15
4	MANTEMENTO E LIMPEZA DO DOMICILIO	Estudaranse os aspectos relacionados co coidado do domicilio e a limpeza do mesmo: planificación e técnicas a empregar.	35	15
5	ALIMENTACIÓN E ELABORACIÓN DE MENÚS	O alumnado manexará aspectos relacionados coa saúde das persoas usuarios e practicará na elaboración de dietas saudables.	35	15
6	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCIÑA: ELABORACIÓN E CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	O alumnado manexará técnicas básicas de preparado de alimentos, así como as maneiras hixiénicas de conservalos.	35	15
7	SEGUIMENTO E AVALIACIÓN DO PLAN DE TRABALLO. PREVENCIÓN DE RISCOS DO TAPD	Estableceranse pautas de avaliación dos plans de traballo e estudaranse maneiras previr riscos no domicilio.	30	10



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O PLAN DE TRABALO NO DOMICILIO DE PERSOAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA	35

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

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 rendibles os tempos e os esforzos.



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.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	PLANIFICACIÓN DA XESTIÓN DO PRESUPUESTO DA UNIDADE DE CONVIVENCIA	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 Analizouse 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.



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

Criterios de avaliación
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	COMPRA E ABASTECIMENTO 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.



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación
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.
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	MANTEMENTO E LIMPEZA DO DOMICILIO	35



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 Valórouse 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.



Contidos
<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 moblaxe.</p> <p>Colocación, organización e limpeza de armarios.</p>

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	ALIMENTACIÓN E ELABORACIÓN DE MENÚS	35

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 Identifícanse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.



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

Criterios de avaliación
CA5.4 Identifícaronse 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 Valórouse a importancia dunha dieta saudable.

4.5.e) Contidos

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

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCIÑA: ELABORACIÓN E CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	35

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
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.



Contidos
Xustificación da prevención e a seguridade na manipulación de alimentos.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	SEGUIMIENTO E AVALIACIÓN DO PLAN DE TRABALLO. PREVENCIÓN DE RISCOS DO TAPD	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Realiza o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.	SI

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

Criterios de avaliación
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 Rexístranse 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.



4.7.e) Contidos

Contidos
<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>

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

<p>Para poder superar este módulo, o alumnado deberá acadar os resultados de aprendizaxe asociados a el. Concretamente:</p> <p>O plan de traballo na unidade convivencial:</p> <ul style="list-style-type: none">- Elementos que o constitúen.- Características. Procedementos de elaboración.- Factores que determinan as necesidades e demandas que hai que cubrir no domicilio.- Planificación do traballo diario. <p>Técnicas de xestión do orzamento da unidade convivencial:</p> <ul style="list-style-type: none">- Interpretación da documentación de xestión domiciliaria facturas, recibos...- Partidas de gasto mensual no domicilio: gastos ordinarios e extraordinarios.- Distribución. Axuste por porcentaxes.- Factores que condicionan a priorización dos gastos da unidade convivencial. <p>Limpeza e mantemento do domicilio:</p>



- Técnicas de limpeza do domicilio. Materiais e produtos.
- Etiquetaxe.
- Electrodomésticos destinados á limpeza.
- Eliminación de residuos e lixos do domicilio.
- Criterios ambientais e reciclado de lixos.
- Técnicas de lavado, repasado e pasado o ferro da roupa. Produtos e materiais.
- Mantemento de uso de lavadoras e secadoras.
- Colocación e limpeza de armarios.
- Riscos eléctricos das instalacións domésticas.

Compra e conservación de produtos de uso común no domicilio:

- Tipos de establecementos. Vantaxes e inconvenientes.
- Confección da lista da compra: factores que a determinan.
- Compra virtual e por teléfono.
- Sistemas e métodos de conservación de produtos alimenticios no domicilio.

Selección dos alimentos do menú:

- Alimentos. Características nutritivas.
- Interpretación etiquetas nutricionais.
- Alimentación equilibrada.
- Identificación dos menús en función das necesidades persoais.
- Racións e dietas diarias.
- Dieta saudable.

Técnicas básicas de cociña:

- Enxoval, utensilios e electrodomésticos.
- Técnicas de preelaboración básica de alimentos.
- Técnicas básicas de cociña.
- Elaboracións elementais de cociña: vexetais - hortalizas, legumes e arroz, pastas, carnes, peixes e mariscos.
- Esquemas de elaboración e execución de pratos tipo.



Seguimento da avaliación do plan do traballo:

- Aplicación de técnicas de observación no ámbito domociliario
- Formalización de follas de seguimento
- Comunicación á persona responsable do plan de atención individualizado
- Transmisión da información polos procedementos establecidos e no momento oportuno
- Valoración da importancia de transmitir unha información fidedigna

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN E INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

Avaliacións trimestrais: A cualificación do alumnado virá determinada por:

Probas teórico-prácticas escritas trimestrais de carácter presencial e obrigatorio.

Realizarase unha proba teórico-práctica cada trimestre. A nota destas probas suporá un 100% da nota trimestral. Estes exames teñen carácter obrigatorio e realizaranse no Salón de Actos do centro docente nas datas indicadas.

No caso de ausencia por causa xustificada a un exame, o/a alumno/a deberá poñerse en contacto co tutor/a (mensaxe privada a través da plataforma) para entregar a xustificación da falta. Só se admitirán xustificacións debidamente documentadas. Neste caso a profesora propondrá á/o alumna/o implicado unha data alternativa para a realización do mesmo.

É necesario superar os mínimos exisibles para aprobar.

A nota final do módulo será a nota ponderada das notas de cada UD (atendendo aos pesos correspondentes de cada CA). Esta nota expresarase numericamente, entre 1 e 10, sen decimais.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

RECUPERACIÓN DA/S AVALIACIÓN/S NON SUPERADAS OU NON PRESENTADAS.

EXAME FINAL NO MES DE XUÑO

Cada avaliación recupérase independentemente, é dicir, o alumnado deberá facer un exame teórico-práctico por cada avaliación que deba recuperar ou que non se presentase.



É necesario obter unha puntuación mínima de 5 para recuperar cada avaliación.
A nota final do módulo será a media aritmética das tres notas das avaliacións unha vez aprobadas.

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

Dado que este ciclo se imparte na modalidade semipresencial e a distancia, a asistencia ao centro non é obrigatoria, polo que o alumnado non perde o dereito á avaliación continua. Polo tanto, non procede definir a proba de avaliación extraordinaria.

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

SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

O seguimento da programación realizarase de xeito mensual empregando o apartado "seguimentos" na plataforma "programacións FP". Dará conta do mesmo nas reunións mensuais de equipo docente. No caso de modificacións xustificárase debidamente e deixarase nos apartados correspondentes.

Ao final de curso a profesora realizará a Memoria final do módulo segundo o modelo establecido, e subirao a EDUCALIDADE. Nesta memoria incluíranse todas as propostas de mellora feitas durante o curso que servirán como base para a elaboración da programación do vindeiro curso.

AVALIACIÓN DA PRÁCTICA DOCENTE: Para realizar a avaliación da práctica docente seguirase o establecido nos protocolos de calidade do centro: Enquisa de satisfacción da labor docente.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Nos primeiros días do curso, a profesora recollerá información sobre as características e a formación previa do alumnado. Para isto utilizarase o foro da plataforma.



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

- O carácter do ensino semipresencial e á distancia permite unha adaptación completa aos distintos ritmos de aprendizaxe do alumnado.
- O carácter modular destas ensinanzas posibilita que o alumnado escollo os módulos nos que matricularse, non tendo obriga de cursar todos os módulos de cada curso. Por esta razón a medida de flexibilización curricular é unha opción para todo o alumnado.
- Os materiais da plataforma de formación están elaborados seguindo o principio de deseño para todos/as, sendo completamente accesibles.
- A través dos foros de cada unidade, a profesora fará un seguimento da aprendizaxe do alumnado, quen pode consultar todo tipo de dúbidas e solicitar as explicacións que sexan necesarias.
- Dependendo das necesidades educativas especiais, debidamente documentadas, tomaranse as medidas que se precisen para a realización dos exames presenciais obrigatorios (adaptación do tempo, dos materiais).

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Dada a modalidade na que se imparte este módulo, promocionarase entre o alumnado a actitude positiva, o interese, a colaboración cos compañeiros/as, a pertinencia das intervencións, o respecto ás regras sociocomunicativas e ás opinións das outras persoas.

Outros valores importantes que tamén terán relación co contido do módulo son os seguintes:

- Ecoloxía e reciclaxe.
- Comercio xusto e consumo responsable.
- Respecto ás diferenzas a integración social e persoal das persoas con deficiencias
- Igualdade de xénero.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dado que nesta modalidade a asistencia é voluntaria, programar actividades complementarias á formación non é axeitado.



10.Outros apartados

10.1) Mostrar a Programación o alumnado

A programación atópase publicada na plataforma FP distancia no módulo correspondente. Ademáis habilitase un foro para que o alumnado reflecta as súas dúbidas e a docente faga as aclaracións requiridas sobre a mesma.