

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15026807	Félix Muriel	Rianxo	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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0215	Apoio domiciliario	2023/2024	0	240	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	YOLANDA PAZ PEREIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que interpreta as directrices establecidas.
RA2 - Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.
RA3 - Organiza o abastecemento da unidade de convivencia e describe as características dos produtos.
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.
RA5 - Selecciona alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas.
RA6 - Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos.
RA7 - Realiza o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse 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.
CA1.7 Identificáronse 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.
CA2.2 Recoñeceuse a necesidade de saber interpretar os documentos de xestión domiciliaria.
CA2.5 Enumeráronse os factores que condicionan a distribución do orzamento mensual dunha unidade de convivencia.

Crterios de avaliación do currículo

CA2.6 Enumeráronse e clasificáronse os gastos ordinarios e de aprovisionamento de existencias nunha unidade de convivencia tipo.

CA2.8 Valorouse a necesidade de equilibrio entre ingresos e gastos.

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.

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.

CA4.8 Valorouse o cumprimento das normas de seguridade, hixiene, prevención e eliminación de produtos establecidas para o desenvolvemento das actividades de mantemento do fogar.

CA5.1 Analizáronse os conceptos básicos relacionados coa alimentación e a nutrición.

CA5.2 Clasificáronse os alimentos en función das súas características.

CA5.7 Valorouse a importancia dunha dieta saudable.

CA6.1 Recoñeceuse a necesidade de aplicar medidas de hixiene, prevención de riscos e eliminación de produtos na preparación dos alimentos.

CA6.4 Identificáronse os procedementos previos ao cocinado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).

CA6.5 Clasificáronse os materiais, os utensilios e os electrodomésticos necesarios para proceder á preelaboración dos alimentos (desconxelación, corte, pela e lavadura).

CA6.7 Recoñeceuse a necesidade de cumprir as normas de seguridade e hixiene establecidas para a manipulación e o procesamento de alimentos.

Criterios de avaliación do currículo
CA6.8 Valorouse a importancia da presentación dos alimentos.
CA7.1 Identificáronse 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.
CA7.5 Identificáronse as situacións en que cumpra a colaboración doutro persoal profesional.
CA7.6 Valorouse a importancia da avaliación para mellorar a calidade do servizo.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que interpreta as directrices establecidas.
RA2 - Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.
RA3 - Organiza o abastecemento da unidade de convivencia e describe as características dos produtos.
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.
RA5 - Selecciona alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas.
RA6 - Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos.
RA7 - Realiza o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.3 Identificáronse as tarefas que cumpra realizar no domicilio.

Crterios de avaliación do currículo

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.

CA2.1 Analizouse a documentación relacionada cos gastos da unidade convivencial.

CA2.3 Elaborouse un expediente das partidas de gasto xeral mensual.

CA2.4 Elaborouse un expediente de gastos extraordinarios dunha unidade convivencial.

CA2.7 Analizáronse os gastos mensuais de diversas unidades de convivencia.

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.

CA4.1 Analizáronse os tipos de residuos e lixo que se xeran 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.

CA4.9 Describíronse as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasificouse a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.

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.

Criterios de avaliación do currículo

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

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.

CA7.3 Rexistráronse os datos no soporte establecido.

CA7.4 Interpreouse correctamente a información recollida.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**MÍNIMOS EXIXIBLES PARA A PRIMEIRA E SEGUNDA PARTE DA PROBA**

Os establecidos como criterios de avaliación no DECRETO 226/2012, do 18 de outubro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en Atención a Persoas en Situación de Dependencia

Parte A

RA 1

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.

CA1.7. 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.

RA 2

CA2.1. Analizouse a documentación relacionada cos gastos da unidade convivencial.

CA2.3. Elaborouse unha recompilación das partidas de gasto xeral mensual.

CA2.4. Elaborouse unha recompilación de gastos extraordinarios dunha unidade convivencial.

CA2.8. Valorouse a necesidade de equilibrio entre ingresos e gastos.

RA 3

CA3.5. Identifícanse os lugares apropiados para o correcto almacenamento dos produtos, tendo en conta as súas características.

A3.6. 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.

RA 4

CA4.2. Valoráronse os hábitos hixiénicos saudables necesarios para o mantemento óptimo do fogar.

CA4.3. Identifícanse os tipos, o manexo, os riscos e o mantemento de uso dos electrodomésticos utilizados no domicilio (lavadora, secadora, ferro de pasar, aspirador etc.).

CA4.4. Recompiláronse as técnicas de limpeza de chans, utensilios, moblaxe, fiestras e sanitarios.

CA4.5. Identifícanse os produtos de limpeza e desinfección que se deben 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.

RA 5

CA5.1. Analizáronse os conceptos básicos relacionados coa alimentación e a nutrición.

CA5.2. Clasificáronse os alimentos en función das súas características.

CA5.7. Valorouse a importancia dunha dieta saudable

RA 6

CA6.1. Recoñeceuse a necesidade de aplicar medidas de hixiene, prevención de riscos e eliminación de produtos na preparación dos alimentos

CA6.4. Identifícanse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte en anacos e lavadura).

CA6.5. Clasificáronse os materiais, os utensilios e os electrodomésticos necesarios para proceder á preelaboración dos alimentos (desconxelación, corte, pela e lavadura).

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.

RA 7

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.

CA7.5. Identifícanse as situacións en que cumpra a colaboración doutro persoal profesional.

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

Parte B

RA 1

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

RA 2

CA2.2. Recoñeceuse a necesidade de saber interpretar os documentos de xestión domiciliaria.

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.

RA 3

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.

RA 4

CA4.1. Analizáronse os tipos de residuos e lixo que se xeran no domicilio

CA4.7. Descríronse 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.

CA4.9. Descríronse as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasificouse a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.

RA 5

CA5.3. Identifícanse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.

CA5.4. Identifícanse 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.

RA 6

CA6.2. Identificáronse 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. Recompiláronse receitas de cociña e axustáronse as cantidades e os tempos en función do número de comensais e as súas necesidades específicas

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

RA 7

CA7.3. Rexistráronse os datos no soporte establecido.

CA7.4. Interpretouse correctamente a información recollida.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

- Deben superarse os distintos RA cunha nota igual ou superior a 5

- As probas son eliminatorias, e avaliaranse de 1 a 10 puntos, sendo necesario obter unha nota igual ou superior a 5 en cada unha delas para acadar unha avaliación positiva.

- As notas expresaranse sempre en números enteiros, sen decimais, aproximando á unidade máis cercana; isto é: decimais de 0 a 5, aproxímanse á unidade anterior, e decimais de 6 a 9, á superior.

- A cualificación final correspondente da proba de módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima, isto é: decimais de 0 a 5, aproxímanse á unidade anterior, e decimais de 6 a 9, á superior.

- No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

- Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

- Terá CARÁCTER ELIMINATORIO e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A proba poderá ter:

- Preguntas tipo test, con catro opcións de resposta, na cal só unha de elas será correcta.

Por cada 3 preguntas contestadas erroneamente descontarase a puntuación equivalente a 1 pregunta ben contestada.

- Preguntas de resposta corta.

A puntuación máxima neste bloque é de 5.

A proba será avaliada de 1 a 10, sendo necesario obter unha nota igual ou superior a 5 para acadar unha avaliación positiva.

- A nota de cada aspirante será expresada en números enteiros, aproximando á unidade máis cernana; isto é: decimais de 0 a 5, aproxímanse á unidade anterior, e decimais de 6 a 9, á superior.

- Finalizada a proba, a Comisión de Avaliación exporá as puntuacións obtidas polos aspirantes no taboleiro de anuncios do IES Félix Muriel.

4.b) Segunda parte da proba

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá CARÁCTER ELIMINATORIO e consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos (que poden incluír realización de tarefas propias do RA) que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Para a posterior cualificación dalgún dos supostos contemplarase a posibilidade de realizar gravacións aos aspirantes durante a realización dos mesmos.

- A proba será avaliada de 1 a 10, sendo necesario obter unha nota igual ou superior a 5 para acadar unha avaliación positiva

- A nota de cada aspirante será expresada en números enteiros, aproximando á unidade máis achegada; isto é: decimais de 0 a 5, aproxímanse á unidade anterior, e decimais de 6 a 9, á superior.

- As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

- Finalizada a proba, a Comisión de Avaliación exporá as puntuacións obtidas polos aspirantes no taboleiro de anuncios do IES Félix Muriel.