

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
15026807	Félix Muriel	Rianxo	2022/2023

**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	2022/2023	9	240	288

(\*) 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. 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:

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.
- d) Organizar a intervención relativa á alimentación, supervisando os menús, preparando os alimentos e administrándoos en caso necesario.
- e) Xestionar a documentación básica e o orzamento da unidade de convivencia, cun óptimo aproveitamento dos recursos e asegurando a viabilidade da xestión económica.
- f) 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.
- g) 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.
- h) 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.
- i) Aplicar medidas de prevención e seguridade tanto para as persoas en situación de dependencia como para o persoal profesional, en distintos ámbitos de intervención.
- j) Dar resposta a situacións de emerxencia e risco para a saúde no desenvolvemento da actividade profesional, aplicando técnicas de primeiros auxilios.
- k) 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 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	Temos un bo plan.	Deseño e organización do plan de traballo na unidade convivencial. Nesta UD introdutoria ao Módulo coñeceremos o concepto de Apoio Domiciliario, o seu contexto e dimensións no ámbito da atención ás persoas en situación de dependencia e nos Servizos Sociais. Estudaremos os tipos de plans de atención domiciliaria, as súas finalidades, quen son as persoas destinatarias destes servizos, e analizaremos o marco normativo do Servizo de Axuda no Fogar (SAF). Aprenderemos que a planificación do traballo da/o Técnica/o en Atención a persoas en situación de dependencia (TAPSD) no SAF se realiza a través dun plan de traballo que debe adaptarse ás necesidades de cada persoa usuaria ou de cada unidade de convivencia e que coñeceremos en profundidade.	45	15
2	Todo ben?	Seguemento do plan de traballo na unidade convivencial. Identificaremos as fontes de información e as técnicas de seguimento para realizar a avaliación do plan de traballo, tamén analizaremos distintos tipos de recursos de atención ás PSD e analizaremos a importancia da avaliación para mellorar a calidade do SAF. Coñecerán a aplicación das TIC a estas funcións.	27	10
3	Sen costas en ningún mes.	Planificación da xestión do orzamento da unidade de convivencia. Aprenderemos a analizar os gastos que se producen nunha unidade de convivencia e a documentación propia da xestión domiciliaria valorando a importancia de saber interpretala. Ademais achegáronos aos conceptos básicos da economía doméstica e aprenderemos cales son os factores que condicionan a elaboración dun orzamento na unidade de convivencia e a equilibrar o balance de ingresos e gastos e garantir a cobertura das súas necesidades básicas	36	10
4	A cesta da compra.	Organización do abastecemento da unidade de convivencia. Aprenderemos as técnicas básicas para realizar o abastecemento do domicilio, para o que é preciso identificar os establecementos de venda, discriminar diferentes procedementos de compra e analizar o papel da publicidade. Estableceremos os criterios para a correcta almacenaxe e conservación dos produtos tendo en conta as características das persoas en situación de dependencia usuarias do SAF. Será importante coñecer os dereitos das persoas consumidoras e manexar estratexias de apoderamento das persoas usuarias, como a elaboración da listaxe da compra ou a comprensión da etiquetaxe de produtos.	36	15
5	A casa arranxada.	Hixiene e mantemento do fogar. Coñeceremos as técnicas para desenvolver as tarefas de limpeza no domicilio (roupa e téxtiles, mobiliario, superficies, equipamento...) e promover hábitos hixiénicos saudables no fogar. Analizaremos tamén os produtos apropiados para desenvolver estas tarefas. Coñeceremos por último as adaptacións necesarias para facer do domicilio un entorno seguro e aprenderemos a realizar unha xestión sustentable dos residuos.	50	20
6	Comer ou non comer.	Selección dos alimentos do menú. Nesta UD aprenderemos os conceptos básicos relacionados coa alimentación e a nutrición a través da análise das características nutritivas de cada grupo de alimentos, ademais aprenderemos como debe ser unha dieta equilibrada e como elaborar menús saudables que cubran as necesidades das persoas en función das súas características	44	10
7	Oído cociña.	Técnicas básicas de cociña para a preparación de alimentos. Nesta UD aprenderemos a proporcionar os apoios necesarios para o desempeño por parte da persoa usuaria do SAF das técnicas básicas de cociña da maneira máis autónoma posible. Para elo poñeremos en práctica procesos de planificación de apoios para fomentar a autonomía das persoas usuarias.	50	20

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Temos un bo plan.	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

##### 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.
<a href="#">CA1.9 Valorouse a perspectiva de xénero no traballo de cuidados en xeral e no SAF en particular</a>

##### 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 unidade.  Valoración da organización do traballo doméstico.

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Todo ben?	27

**4.2.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

**4.2.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 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.

**4.2.e) Contidos**

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.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Sen costas en ningún mes.	36

**4.3.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

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Analízouse 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.
CA2.9 Establecéronse criterios de consumo responsable no fogar

**4.3.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.
Valoración do consumo responsable.



**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	A cesta da compra.	36

**4.4.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

**4.4.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.
<a href="#">CA3.8 Aplicouse o criterio de consumo responsable no acto de comprar</a>

**4.4.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.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	A casa arraxada.	50

**4.5.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

**4.5.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 Identifícanse 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 Identifícanse 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.
<a href="#">0CA4.10 Aplicáronse técnicas básicas de reparación de roupa (costura básica manual)</a>
<a href="#">CA4.11 Aplicáronse as técnicas básicas de planchado de roupa</a>
<a href="#">CA4.12 Realizouse o lavado de roupa e materiais textiles adecuadamente</a>

**4.5.e) Contidos**

Contidos
<a href="#">Coidado e mantemento de roupa</a>
0Colocación, organización e limpeza de armarios.
Condições de hixiene e mantemento de electrodomésticos (frigorífico e conxelador).
Criterios ambientais na eliminación e na reciclaxe de refugallos e de lixo.
Tarefas de limpeza.
Técnicas de limpeza do fogar.
Interpretación da etiquetaxe das prendas de vestir.

**Contidos**

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.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Comer ou non comer.	44

**4.6.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

**4.6.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.

**4.6.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.

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	Oído cociña.	50

**4.7.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

**4.7.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 Identifícaronse 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.
CA6.4 Identifícaronse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).
CA6.5 Clasifícaronse 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.

**4.7.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

O plan de traballo na unidade convivencial:

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.

CA1.5. Analizáronse as necesidades e as demandas que se deban cubrir no domicilio.

CA1.6. Respectáronse as características culturais propias da unidade de convivencia.

CA1.8. Valorouse a importancia de axustar a secuencia da execución de actividades, co fin de facer rendibles os tempos e os esforzos.

CA1.9 - Valorouse a perspectiva de xénero no traballo de cuidados en xeral e no SAF en particular

Seguimento do plan de traballo

CA7.1. Identifícanse as fontes de información e as técnicas de seguimento e detección de situacións de risco.

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.

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

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.

CA2.6. 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

Organización do abastecemento da unidade de convivencia

CA3.1. Analizáronse os tipos de documentación publicitaria, e seleccionáronse produtos.

CA3.3. Determinouse a lista da compra

CA3.4. Analizouse a etiquetaxe de produtos de consumo e alimentos.

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.

CA3.8 - Aplícase o criterio de consumo responsable no acto de comprar

Mantemento do domicilio de persoas en situación de dependencia,

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

CA4.5. 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.

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

CA4.10 - Aplicáronse técnicas básicas de reparación de roupa (costura básica manual)

CA4.11 - Aplicáronse as técnicas básicas de planchado de roupa

CA4.12 - Realizouse o lavado de roupa e materiais textiles adecuadamente

Selección de alimentos do menú

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

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

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.

Técnicas básicas de cociña.

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

CA6.3. Recompiláronse receitas de cociña e axustáronse as cantidades e os tempos en función do número de comensais e as súas necesidades específicas.

CA6.4. Identifícanse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte en anacos 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. Valórouse a importancia da presentación dos alimentos.

En ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación inferior a 5 .

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado

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

A perda de avaliación continua sucede ao acadar unha porcentaxe de ausencias non xustificadas do 10% da duración do módulo.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

- Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).
- Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.
- Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

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

Unha vez rematada a avaliación final desta programación didáctica, revisaranse tódalas anotacións e cambios acaecidos ó longo do curso, nos apartados seguintes:

Obxectivos  
Desenvolvemento  
Unidades Traballo  
Temporalización  
Metodoloxía  
Materiais e Recursos  
Atención á diversidade  
Procedemento de avaliación  
Sistema Extraordinario de avaliación  
Atención o alumnado de modulos pendentes  
Actividades Complementarias

### **8. Medidas de atención á diversidade**

#### **8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado)

#### **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.

## 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 aulaller-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,...)

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Procurarase facer, alomenos, as seguintes:

- Visitar un servizo de axuda a domicilio (público/privado).
- Manter unha reunión con algunha profesional do Apoio Domiciliario.
- Charlas e exposicións con diferentes especialistas en ámbitos de interese para os contidos e desenvolvemento do ciclo formativo.

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

Procurarase sempre que sexa posible, ensinar as utilidades de programas e aplicacións informáticas, e implementalas no uso cotidiano do traballo do alumnado: así usaranse plataformas virtuais educativas (aulas virtuais), e tratarase de usar no posible a "nube".

Esto é relevante en varios aspectos: traballos grupais en liña en tempo real, menor gasto de papel e tinta, menor espazo físico (carpetas, folios...)

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, esto non implica que sexa ríxida e estática.

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

- Secuenciación de contidos ou actividades: non necesariamente se verán algunhas unidades na orde na que aparecen na programación. Por exemplo, aproveitando festivos que conlevan un menú específico, o alumnado terá oportunidade de traballar certos contidos da unidade correspondente a alimentación, interrompindo outra unidade didáctica.

- Os instrumentos de avaliación poderán modificarse informando sempre ao grupo, por motivos que obedezan sempre á maior eficacia educativa.

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