

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL DUAL APOYO DOMICILIARIO

Familia Profesional:	Servicios socioculturales y a la comunidad.							
Ciclo Formativo:	CFGM Atención a Personas en Situación de Dependencia.							
Normativa que regula el título.	<ul style="list-style-type: none"> • Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación. • Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. • Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. • Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. • Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre, por el que se establece el Título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas. • Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. • Decreto 147/2025, de 17 de septiembre de 2025, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los Grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía. • Orden de 11 de marzo de 2013, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia. • Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía. • Orden 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa y organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía. 							
Módulo Profesional:	Apoyo Domiciliario: 0215							
Número de horas. Especificar en Dual.	<i>Total horas anuales:</i>	224	<i>Total horas en empresa:</i>	45	<i>Total horas en Instituto:</i>	179	<i>Total horas semanales:</i>	7
Estandares de competencias profesionales asociados:	ECP0251_2							
Centro Docente:	IES Carlos III				Curso Académico:	2025/ 2026		
Profesoras	María del Carmen Escudero Ortega (4 horas) María Isabel Casado Santos (3 horas)							

Análisis del contexto educativo y nivel de enseñanza

La programación se desarrollará en el Instituto Educación Secundaria (en adelante IES) público Carlos III de Prado del Rey, en la Sierra de Cádiz, en el que se imparten Educación Secundaria Obligatoria (ESO), Bachillerato, y cinco Ciclos de Formación Profesional: FPB Específica de actividades comerciales, FPGB en Carpintería y Mueble, FPGM de Conducción de Actividades Físico- Deportivas en el Medio Natural, FPGS de Técnicos en Animación Sociodeportiva (TSEAS) así como el CFGM de Atención a personas en Situación de Dependencia.

Este curso se va a desarrollar la formación DUAL en ambos grupos, y en referencia por tanto a este nuevo modelo de enseñanza generalizado, la programación está pensada para ser realizada en formación dual en alternancia, si bien es cierto que son menos extensas las empresas que pueden ser encontradas en la serranía de Cádiz.

No obstante, la implantación de la Formación Profesional Dual implica dar respuesta a la necesidad de abordar un nuevo concepto de formación que invierta más en las competencias para lograr mejores rendimientos tanto económicos como docentes. El sector, que figura en un puesto relevante en los nuevos nichos de empleo, requiere una especialización y profesionalidad que difícilmente se puedan cubrir sólo con los aspectos formativos. La implicación del alumnado en el tejido empresarial supone una mejora en la excelencia de su formación que finalmente redundará en mejores propuestas del mercado laboral.

Las razones que avalan la puesta en marcha de este proyecto son fundamentalmente dos. La primera, y más importante es que esta modalidad aumenta la empleabilidad del alumnado, es decir, incrementa las posibilidades de inserción laboral del alumnado de FP en circunstancias normales numerosas de por sí. La segunda razón es la necesidad de estrechar vínculos entre los centros de trabajo y los centros de formación por supuesto se refiere a la necesaria coordinación de las empresas y los docentes y de éstos últimos entre ellos, lo cual redundará en un cambio metodológico.

La programación presentada es una propuesta de intervención educativa dentro del Ciclo Formativo de Grado Medio de Atención Personas en Situación de Dependencia, concretamente el Módulo Profesional de Apoyo Domiciliario.

Este ciclo formativo está regulado por el Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre, por el que se establece el Título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas y la Orden de 11 de marzo de 2013, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia.

En cuanto a las características más específicas del grupo clase:

Se trata de un grupo heterogéneo compuesto por 16 alumnas y 1 alumno con edades comprendidas entre los 16 y los 26 años. Comenzaron matriculadas 19 personas de las que 3 se han dado de baja y 1 que se ha incorporado a clase en la adjudicación de octubre.

Proceden de Prado del Rey y de las poblaciones cercanas al centro educativo (Ubrique, Arcos de la Frontera, Villamartín, Algar, Zahara de la Sierra y El Bosque) y pertenecen a ámbitos socioeconómicos y culturales diferentes. La forma de acceso al ciclo es diferente según el alumnado: la mayoría acceden el título de graduado en Educación Secundaria Obligatoria o educación de adultos. Ninguno de ellos/as es repetidor/a.

Las motivaciones para realizar el ciclo son diversas, algunas de ellas lo usan para poder cursar estudios

superiores, principalmente el CFGS de Educación infantil. Otras se encuentran matriculadas con la finalidad de ejercer como técnicas de atención a personas en situación de dependencia.

El nivel formativo en general es medio-bajo. La motivación hacia la materia es media y muestran cierto interés y atención por los contenidos que en ella se abordan. Tienen buena capacidad de aprendizaje aunque tienen carencias en tener capacidad para respetar los turnos de escucha y respetar los diferentes ritmos de trabajo del grupo.

Es importante comentar algunas características más relevantes del grupo:

- Se han detectado problemas de expresión y faltas de ortografía entre él
- La mayoría del grupo tiende a hablar a lo largo de la explicación, creando dispersión en el grupo y dificultad para que la profesora pueda explicar.
- El clima del grupo, en general, es bueno, habiendo buena relación entre las compañeras y compañeros. Es importante realizar los trabajos de grupo cambiando a sus miembros, a veces eligiendo el propio grupo y otras de formas aleatorias o como convenga el profesorado en cuestión.

Hay parte del alumnado interesado en el ciclo y tienen buen nivel de hábitos de estudio adecuados para poder llevar a cabo los módulos sin problemas.

Objetivos Generales: Según Orden 11 de marzo de 2013.

- a) Identificar técnicas e instrumentos de observación y registro, seleccionándolos en función de las características de las personas en situación de dependencia y del plan de atención individualizado, para determinar sus necesidades asistenciales y psicosociales.
- b) Interpretar las directrices del programa de intervención, adecuándolas a las características y necesidades de las personas en situación de dependencia, para organizar las actividades asistenciales y psicosociales.
- d) Interpretar las prescripciones dietéticas establecidas en el plan de atención individualizado, adecuando los menús y la preparación de alimentos, para organizar la intervención relacionada con la alimentación.
- f) Analizar procedimientos de administración y control de gastos, relacionándolos con los recursos y necesidades de las personas en situación de dependencia para gestionar el presupuesto de la unidad de convivencia.
- g) Identificar procedimientos de mantenimiento del domicilio, seleccionando los recursos y medios necesarios que garanticen las condiciones de habitabilidad, higiene y orden con criterios de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente, para realizar las actividades de mantenimiento y limpieza.
- j) Identificar factores de riesgo, relacionándolos con las medidas de prevención y seguridad, para aplicar las medidas adecuadas para preservar la integridad de las personas en situación de dependencia y los propios profesionales.
- p) Seleccionar estilos de comunicación y actitudes, relacionándolas con las características del interlocutor, para asesorar a las personas en situación de dependencia, familias y cuidadores no formales.
- p) Identificar los protocolos de actuación, relacionándolos con las contingencias, para resolverlas con seguridad y eficacia.
- r) Cumplimentar instrumentos de control y seguimiento, aplicando los protocolos, para colaborar en el control y seguimiento en las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión.
- u) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y

autonomía.

v) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.

w) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.

x) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes, para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

z) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

Orientaciones pedagógicas: Según Orden 11 de marzo de 2013

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de apoyo a personas en situación de dependencia, en las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad de convivencia en el ámbito domiciliario. Incluye aspectos como:

- La definición y secuenciación de las intervenciones.
- La ejecución de estrategias.
- La organización de los recursos.
- La elaboración de informes y protocolos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La atención y apoyo a las personas en situación de dependencia en los domicilios y en el entorno próximo.

Resultados de aprendizaje: Según Orden 11 de marzo de 2013

- **RA 1.** Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.
- **RA 2.** Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.
- **RA 3.** Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.
- **RA 4.** Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.
- **RA5.** Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.
- **RA6.** Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.
- **RA7.** Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.

Criterios de evaluación del RA 1: Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.

- a) Se han identificado las características del plan de trabajo.
- b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia.
- c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio.
- d) Se han secuenciado las tareas domésticas diarias que hay que realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones realizadas, si fuera necesario.
- e) Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.
- f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.
- g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.
- h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.

Criterios de evaluación del RA 2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.

- a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.
- b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria
- c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.
- d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.
- e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.
- f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.
- g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.
- h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos

Criterios de evaluación del RA 3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.

- a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos. b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.
- c) Se ha determinado la lista de la compra.
- d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos.
- e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.
- f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.

g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.

h) Se ha reconocido la importancia del consumo responsable.

Criterios de evaluación del RA 4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.

a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.

b) Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.

c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.

d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio.

e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.

f) Se han descrito las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma.

g) Se ha valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar.

h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.

Criterios de evaluación del RA 5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.

a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.

b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.

c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.

d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.

e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.

f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.

g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.

Criterios de evaluación del RA 6. Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.

a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.

b) Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación en la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.

- c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.
- d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.
- e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la pre elaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.
- f) Se han aplicado técnicas básicas de cocina para la elaboración de primeros platos, segundos platos y postres adecuados a la dieta de los miembros de la unidad de convivencia.
- g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.
- h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.

Criterios de evaluación del RA 7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.

- a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.
- b) Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.
- c) Se han registrado los datos en el soporte establecido.
- d) Se ha interpretado correctamente la información recogida.
- e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.
- f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.
- g) Se han utilizado nuevas tecnologías para registro y comunicación de la información.

Los RA y los CEs que se van a dualizar son:

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA 1	CEb, CEc, CEd y CEF
RA 3	CEc, CEe y CE g
RA 4	CEa, CEc, CEd y CEG
RA 7	CEa, CEd, CEe y CEF

Competencias Profesionales y para la Empleabilidad del MP: Según Orden 11 de marzo de 2013

- a) Determinar las necesidades asistenciales y psicosociales de la persona en situación de dependencia, mediante la interpretación de la información obtenida acerca de la persona a través del plan de atención individual, respetando la confidencialidad de la misma.
- b) Organizar las actividades de atención a las personas en situación de dependencia, favoreciendo su colaboración y la de la familia, y teniendo en cuenta las directrices establecidas en el plan de atención individualizada.
- d) Organizar la intervención relativa a la alimentación, supervisando los menús, preparando los alimentos y administrándolos cuando sea necesario.

- e) Gestionar la documentación básica y el presupuesto de la unidad de convivencia, optimizando los recursos y asegurando la viabilidad de la gestión económica.
- f) Realizar las actividades de mantenimiento y limpieza del domicilio, garantizando las condiciones de habitabilidad, higiene y orden, con criterios de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente y, en su caso, tramitando la documentación pertinente.
- n) Asesorar a la persona en situación de dependencia, a los familiares y cuidadores no formales, proporcionándoles pautas de actuación en el cuidado y la atención asistencial y psicosocial, y adecuando la comunicación y las actitudes a las características de la persona interlocutora.
- ñ) Resolver las contingencias con iniciativa y autonomía, mostrando una actitud autocrítica y buscando alternativas para favorecer el bienestar de las personas en situación de dependencia.
- o) Colaborar en el control y seguimiento de las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión domiciliaria, cumplimentando los registros oportunos, manejando las aplicaciones informáticas del servicio y comunicando las incidencias detectadas.
- r) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
- s) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
- t) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- u) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
- v) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

Líneas de actuación: Según la Orden de 11 de marzo de 2013

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Actividades de evaluación inicial, introducción y descubrimiento.
- Actividades de adiestramiento, desarrollo, análisis o estudio de casos, destinadas a desarrollar habilidades y destrezas más complejas.
- Actividades de aplicación, generalización, resumen y culminación, destinadas a aplicar, medir, evaluar o situar lo aprendido en una estructura más amplia y a adquirir capacidades que sean transferibles a otras situaciones lo más próximas a las reales.
- Utilización de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Elaboración de dossiers utilizando documentación específica.

Contenidos básicos del Módulo: Según la Orden de 11 de marzo de 2013.

1. Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia:

- Elementos del plan de trabajo. Características. Tipos. Adaptación a la realidad de la persona en situación de dependencia.
- Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.
- Identificación y secuenciación de las tareas a realizar en un domicilio.
- Respeto por las características culturales de la unidad de convivencia.

- Valoración de la organización del trabajo doméstico.

2. Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia:

- Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia y posibles gastos extraordinarios e imprevistos.
- Análisis de gastos mensuales. Priorización de los mismos.
- Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria.
- Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.

3. Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia:

- Análisis de diferentes tipos de publicidad para la selección de productos.
- Tipos de compras. Directa, virtual y por teléfono.
- confección de la lista de la compra en función de necesidades, gustos, relación calidad-precio, entre otros.
- Interpretación y análisis del etiquetaje de los productos.
- Distribución y almacenamiento en el hogar, adecuándose a las características de los productos.
- Conocimiento de establecimientos según el tipo de productos que se demande.
- Valoración del consumo responsable.

4. Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:

- Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras.
- Identificación de los diferentes tipos de electrodomésticos. Manejo, riesgos y mantenimiento.
- Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos.
- Tareas de limpieza. Suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios, entre otros. Técnicas y secuenciación.
- Selección, uso y correcto almacenamiento de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado.
- Aplicación de técnicas de lavado y secado de ropa a máquina y a mano en función de sus características y el etiquetado.

5. Selección de los alimentos del menú:

- Conceptos de alimentación, nutrición y dieta saludable.
- Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.
- Identificación de los menús en función de las necesidades personales, edad, gasto energético, problemas alimenticios, entre otros.
- Selección de alimentos adaptados a la dieta prescrita.
- Etiquetado nutricional de alimentos envasados.
- Valoración de la dieta saludable.

6. Aplicación de técnicas básicas de cocina:

- Conocimiento, clasificación, uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina.
- Principios básicos y procedimientos en la manipulación de los alimentos. Modos de conservación.
- Elaboraciones elementales de cocina. Técnicas, fases de aplicación, procedimientos, tiempos adecuados y menaje.
- Recopilación y elaboración de recetas de cocina. Primeros, segundos platos y postres adecuados las necesidades de los comensales.
- Justificación de la prevención, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Importancia de la presentación de los alimentos elaborados.

7. Seguimiento del plan de trabajo:

- Identificación de fuentes de información, técnicas de seguimiento y detección de situaciones de riesgo.
- Análisis de recursos en función de las necesidades de las personas.
- Complimentación de hojas de seguimiento.
- Interpretación correcta de la información recibida.
- Identificación de situaciones que requieren la colaboración de otros profesionales.
- Importancia de la evaluación para mejorar las actuaciones llevadas a cabo.
- Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.

Desarrollo de los contenidos en las diferentes unidades de trabajo

UT 1 El plan de trabajo en los servicios de atención domiciliaria

- 1.1. Los servicios de atención domiciliaria
- 1.2. El plan de trabajo
- 1.3. La ejecución del plan de trabajo

UT 2 Seguimiento y evaluación del plan de trabajo

- 2.1 La evaluación del plan de trabajo
- 2.2 El seguimiento de las actuaciones
- 2.3 La evaluación de la intervención
- 2.4 La evaluación de la calidad del servicio

UT 3 Administración de la economía doméstica

- 3.1 El consumo responsable
- 3.2 Economía doméstica y servicios bancarios
- 3.3 El presupuesto familiar
- 3.4 La elaboración del presupuesto

UT4 La compra y el almacenamiento de productos del hogar

- 4.1 La actividad de la compra más allá del aprovisionamiento
- 4.2 El etiquetado de los productos
- 4.3 El procedimiento de la compra
- 4.4 El almacenamiento de los productos

UT 5 Limpieza y mantenimiento del hogar

- 5.1. Las tareas de limpieza en el hogar
- 5.2. El equipo básico de limpieza
- 5.3. Electrodomésticos destinados a la limpieza
- 5.4. Técnicas de limpieza
- 5.5. La recogida de residuos

UT 6 Lavado y mantenimiento de la ropa

- 6.1. El cuidado de la ropa en atención domiciliaria
- 6.2. El lavado de la ropa
- 6.3. El secado de la ropa
- 6.4. El planchado
- 6.5. Colocar la ropa y organizar el armario

UT 7 Alimentación y nutrición familiar

- 7.1. Alimentación y nutrición.
- 7.2. Los nutrientes.

- 7.3. Los alimentos.
- 7.4. Métodos de conservación de alimentos.
- 7.5. Elaboración de dietas.
- 7.6. Dietas terapéuticas.

UT 8 Técnicas básicas de cocina

- 8.1. La cocina.
- 8.2. Seguridad e higiene alimentarias.
- 8.3. Tratamiento básico de los alimentos.
- 8.4. Técnicas culinarias.
- 8.5. La elaboración de comidas.

Contenidos de carácter Transversal.

- Educación para el consumo.
- Igualdad de oportunidades.
- Igualdad de género.
- Educación afectivo sexual.
- Educación para la salud.

Medidas de atención a la diversidad.

La atención a la diversidad está recogida en los diferentes documentos legislativos de educación, LOE y sus modificaciones en la LOMLOE, justificando la atención a la diversidad, la equidad y el fomento del aprendizaje, así como de ajustar los procesos de enseñanza-aprendizaje del alumnado según sus motivaciones, características, intereses y capacidades. En el contexto de un ciclo formativo, la diversidad del alumnado viene determinada por la experiencia personal (trayectoria formativa y laboral), por su procedencia sociocultural, así como por determinadas necesidades educativas especiales derivadas de su situación familiar temporal o permanente. El grupo de alumnado que puede cursar este ciclo es bastante heterogéneo, ya que para su incorporación a estas enseñanzas se admiten diferentes vías de acceso. Por ello es importante atender y conocer estas diferencias, principalmente desde la evaluación inicial.

Así nos podemos encontrar con un grupo cuya formación académica no es uniforme. Algunos acceden mediante el título de ESO, de ESA o procedentes de otros ciclos formativos de grado medio. Hay otro sector procedente del mundo laboral. También hay que contemplar la variable edad, ya que tampoco es uniforme. El profesor atenderá a la diversidad de estas personas y sus circunstancias.

No obstante, estas estrategias, en el caso de alumnado con discapacidad, nunca podrían concretarse en la supresión de objetivos o capacidades que afecten a la competencia general del título. Siguiendo el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (Art.5), podremos, y debemos, flexibilizar y garantizar el acceso, permanencia y progresión de diversos colectivos que en estén en situación de diversidad funcional, minorías étnicas, jóvenes con fracaso escolar, etcétera. Dichas medidas de acceso al currículo, también se recogen en el *Decreto 436/2008, de 2 de septiembre en su artículo 17.*

Concretando dichas medidas, para aquellas personas con necesidades educativas especiales se provee la realización de las pruebas comunes que puedan ser realizadas por dicho alumnado; así como pruebas alternativas para aquellos casos en que el alumno o alumna no pueda realizar la prueba general –con

adaptaciones de acceso tales como pruebas orales, realización de trabajo por ordenador, flexibilización del tiempo, etcétera, las cuales tienen por sentido proveer a las personas que lo necesiten por sus características de alguna ayuda para acceder el contenido que se les presenta.

Para el resto de alumnado hablaríamos de atención educativa ordinaria, que se concreta en unas medidas generales para todo el grupo, las cuales parten de la premisa de atender a los ritmos, estilos y características a través de la eliminación de barreras y basar la educación en el Diseño Universal de Aprendizaje, tal y como recoge la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre en su preámbulo.

Asimismo, cabe destacar que se tendrán en cuenta las medidas oportunas tras la evaluación inicial para el alumnado NEAE del curso. En **anexo I** a este documento se concretan las adaptaciones propuestas para las dos alumnas NEAE matriculadas.

Materiales y recursos didácticos que se van a utilizar.

<i>En el Instituto.</i>	<i>En la empresa.</i>
Materiales y apuntes facilitados por las docentes. Plataforma Moodle Centros Cádiz. Material de papelería. Material reciclado. Material audiovisual e informático. Material para los diferentes procedimientos técnicos: <ul style="list-style-type: none"> - Equipos, material y productos de limpieza domiciliaria - Equipos, material y productos de cuidado de la ropa - Cocina domiciliaria, menaje, equipos y materiales de elaboración de comidas. 	Material disponible en la propia empresa necesario para el desarrollo de las actividades planteadas. Material reciclado. Cuaderno, fichas de actividades, etcétera, del alumnado.

Espacios y equipamientos mínimos: Según Anexo IV de la Orden de 11 de marzo de 2013.

Espacio Formativo/Superficie m²	Equipamiento mínimo
Aula taller Aula de teoría	- Equipos audiovisuales. - Pizarras digitales - Ordenadores portátiles - Materiales de papelería variados.

Temporalización.

Los periodos quedan establecidos de la siguiente forma:

Periodo de formación inicial	Periodo de formación en alternancia	Periodo de recuperación de aprendizajes no adquiridos.
Desde el 15 septiembre al 7 de abril	Desde el 8 de abril al 29 de mayo.	Desde el 30 de mayo al 23 de junio

Para el módulo de Apoyo domiciliario se ha establecido una distribución en el horario de:

- Lunes de 8:15 a 11:15 y de 12:45 a 14:45
- Viernes de 11:45 a 13:45

Organización del MP en UT con distribución de horas.	
	Primer trimestre (16 Sept-20 de diciembre)
FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO	UT1 El plan de trabajo en los servicios de atención domiciliaria. UT 2 Seguimiento y evaluación del plan de trabajo UT 7 Alimentación y nutrición familiar UT 8 Técnicas básicas de cocina UT 5 Limpieza y mantenimiento del hogar
	Segundo trimestre (8 enero – 7 abril)
FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO	UT 3 Administración de la economía doméstica UT4 La compra y el almacenamiento de productos del hogar UT 6 Lavado y mantenimiento de la ropa UT 8 Técnicas básicas de cocina
	Tercer trimestre (8 abril – 23 junio)
FORMACIÓN EN CENTRO TRABAJO (8/4 – 29/5)	UT 5 Limpieza y mantenimiento del hogar
FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO (30/5 – 23/6)	Evaluación y recuperación de aprendizajes no adquiridos

Metodología general.

Formación presencial en el Aula.

1. Metodología abierta, flexible, activa y participativa, en la que la profesora actuará como guía y el alumnado como sujetos activos de su propio aprendizaje.
2. Aprendizaje significativo: las distintas unidades de trabajo se relacionarán con los conocimientos y experiencias previas del alumnado.
3. Interacción alumna alumno-profesora: el sistema metodológico se basará en el autoaprendizaje dirigido, coordinado y supervisado por parte de la profesora del módulo, donde el alumnado

resuelva los problemas que les surjan a lo largo del curso.

4. Funcionalidad de los aprendizajes en base a la vinculación al mundo laboral.
5. Principio de globalización, buscando la interrelación entre los contenidos del propio módulo con el resto de los módulos.
6. Atención individualizada, entendida como respeto a la diversidad de los procesos de aprendizaje.
7. Fomentar el trabajo en equipo y la asunción de responsabilidades personales: se organizará el trabajo de forma individual y en grupos cooperativos. Se pretende educar al alumnado en la resolución de sus propios problemas, partiendo de la confianza en sí mismas y su independencia y criterio propio.
8. Apoyo de nuevas tecnologías.

Evaluación.

El módulo formativo cursado en la modalidad de FP Dual supone que un porcentaje de este corresponde a la formación en el centro de alternancia. De las 224 horas a las que corresponde el módulo, 45 de ellas corresponden a la formación en la empresa. Esta situación debe verse reflejada también en la evaluación final. Para ello se han asociado los RA con las unidades de trabajo y los criterios de evaluación que se van a evaluar en cada una de ellas, planteadas en el programa formativo para el módulo de "Apoyo Domiciliario".

RA	Unidad de Trabajo	CE
RA 1	UT 1: Aproximación al contexto de la atención domiciliaria	c), g)
	UT 2: Diseño, ejecución y seguimiento del plan de trabajo	a),b),d),e),f),g)
RA 2	UT 3: Administración de una economía doméstica	a), b), c), d), e), f), g), h)
RA 3	UT 4: La compra y el almacenamiento de productos del hogar	a), b), c), d), e), f), g)
RA 4	UT 5: Limpieza y mantenimiento del hogar	a), b), c), d), e), g)
	UT 6: Lavado y mantenimiento de la ropa	b), d), e), f), g), h)
RA 5	UT 7: Alimentación y nutrición familiar	a), b), c), d), e), f), g)
RA 6	UT 8: Técnicas básicas de cocina	a), b), c), d), e), f), g), h)
RA 7	UT 2: Diseño, ejecución y seguimiento del plan de trabajo	a), b), c), d), e), f)

Instrumentos de Evaluación.

- Pruebas escritas
- Exposiciones orales individuales y en equipo.
- Actividades y tareas de clase (trabajo diario).
- Realización de trabajos escritos individuales y en grupo.
- Realización de actividades prácticas en el taller
- Elaboración de menús
- Recetario
- Participación activa en actividades complementarias y extraescolares.
- Actividades realizadas durante el periodo de alternancia en FP-Dual, así como las valoraciones hechas por los tutores y las tutoras laborales.

Actividades complementarias y extraescolares

- Jornada de sensibilización salud mental
- Jornada por el 25N en el ámbito de Apoyo Domiciliario
- Jornada sensibilización semana internacional de las personas sordas
- Charla del centro de salud (salud mental y tabaquismo)
- Stands informativos Feria de Ciclos FP
- Charla víctima de tráfico-persona con discapacidad
- Charla nutricionista

Criterios de calificaciones generales.

Para la calificación del Módulo se seguirán los criterios generales consensuados por el departamento de Servicios Socioculturales y a la Comunidad del IES Carlos III:

- La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos es continua y se realiza por módulos profesionales. Así mismo, la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requiere, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase al menos un 80% de las horas del módulo. Las programaciones didácticas de cada módulo recogerán las características de las pruebas que se realicen al alumnado en esta situación. El alumnado tendrá derecho a dos convocatorias, que se realizarán previas a cada sesión de evaluación final.
- Se realizará una sesión de evaluación inicial, dos sesiones de evaluación parcial y dos sesiones finales.
- La no asistencia a clase el día programado para realizar el examen o actividad evaluable dará lugar a una calificación negativa en dicha prueba. Sólo se tendrá en cuenta para poder realizar la prueba antes de la recuperación algunos casos excepcionales (como presentar un informe de hospitalización, justificante médico o asistencia al juzgado). En tal caso, la realización de la prueba de recuperación tendrá lugar en la fecha establecida por el profesor. No respetar los plazos de entrega de trabajos, no asistir a exámenes o exposiciones, supondrá la no superación de estas, teniendo que acogerse el alumnado implicado al plan de recuperación, en caso de no superar los resultados de aprendizaje.
- Si durante la realización de una prueba escrita se detectara que algún alumno/a está utilizando medios fraudulentos, tendrá suspensos los resultados de aprendizaje completos correspondientes, teniendo que recuperarla en la evaluación final 2ª.
- La programación didáctica de cada módulo profesional recogerá los porcentajes de cada resultado de aprendizaje de cara a la calificación final, así como aquel o aquellos RAs cuya calificación deba ser superior a 5 para superar el módulo. En caso de que un alumno/a obtenga en dichos RA una calificación inferior a 5, se procederá a la recuperación de las partes suspensas (siempre que el

- alumnado se haya acogido a la evaluación continua).
- En caso de considerarse una prueba objetiva de obligada presencialidad por el alumno o la alumna (exposiciones, presentación de trabajos en grupo, pruebas escritas...) y este/a falta de forma justificada, podrá realizar dicha actividad de forma alternativa a lo que el/la docente decida. Al contrario, si la falta no está justificada, dicha actividad se considera suspensa y calificada con 0. Específicamente, para exámenes o pruebas escritas, la no asistencia justificada del alumnado implicará que se realice en la fecha establecida por el profesor/a a cargo del módulo.
 - Se considerarán, de cara a la evaluación y calificación, faltas justificadas las acordadas en departamento (hospitalización propia o de un familiar de primera consanguinidad, citación judicial, etc.). En el caso de una cita médica, se deberá presentar la certificación de asistencia al mismo reflejando las horas de reposo, si fuera necesario, o las horas concretas de asistencia.
 - Por tanto, solo se recogerán los trabajos en la fecha indicada. En caso de imposibilidad de asistencia en ese día, se realizará por el método plazo establecido por cada profesor/a.
 - El alumnado se puede presentar a subir nota en la Evaluación Final primera. En este caso, el alumno/a irá con toda la materia del curso escolar, constando la prueba de una parte teórica y una parte práctica. Aquellos alumnos/as que deseen mejorar su calificación, tendrán derecho a presentarse en esta convocatoria final, sin perjuicio de la calificación a obtener.
 - Plagio: Los casos en los que la docente compruebe que existe plagio total o parcial en una tarea o prueba escrita, se considerarán suspensos. Igualmente, suspenso se considerará un examen en el que se compruebe que el/a alumna/o ha copiado.
 - Redondeo de la nota: La nota final se obtendrá de la ponderación de los porcentajes anteriormente descritos. Si al realizar la citada ponderación resultara una nota con decimales, se redondeará hacia arriba a partir de los decimales iniciados en 0.51 para introducirla como número entero de nota oficial en el sistema Séneca, y hacia abajo en caso contrario (redondeo simple). En cada trimestre se determinarán las notas parciales por truncamiento y en la final por redondeo simple.
 - Aquellas actividades complementarias y extraescolares que no supongan gasto económico ni excedan el horario de la jornada escolar, serán consideradas de obligada asistencia, teniendo una repercusión en la nota del módulo. Asimismo, las actividades extraescolares que supongan un gasto económico (y por tanto, no obligatorias) en las que el alumno o alumna decida no participar, precisarán de una actividad evaluable paralela que corresponda a los aprendizajes de dicha actividad asociados al módulo.
 - Cualquier indicio de grabaciones de voz o vídeo sin el consentimiento expreso del profesorado, será motivo de sanción.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN ESPECÍFICOS DEL MÓDULO

La nota se calculará a partir de las calificaciones obtenidas en las diversas pruebas, actividades, observaciones, etc. desarrolladas a lo largo de cada unidad con las que se pretende comprobar el desarrollo o superación de los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje.

Al término de cada evaluación parcial, se calculará una calificación correspondiente a la media ponderada de los diferentes RA trabajados desde el inicio de curso hasta dicho periodo de evaluación parcial, que deberá entenderse como una mera información del desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje hasta la fecha.

La calificación final del módulo se calculará del mismo modo, siendo esta ya el resultado de la ponderación del total de las RA del módulo a través de sus correspondientes criterios de evaluación. El peso de cada resultado de aprendizaje sobre la calificación final del módulo será igual, es decir, un 14,3%.

Se considera la evaluación parcial superada positivamente cuando la media ponderada de las calificaciones obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje sea de 5 puntos o superior.

Para la evaluación final, es condición indispensable la obtención de una calificación mínima de 5 puntos en los RA 1, 2, 3 y para superar el Módulo Profesional.

Los aspectos **teóricos**, evaluados mediante pruebas escritas, informes, trabajos, actividades, casos prácticos etc., serán eliminatorios por trimestre siempre que estos obtengan una calificación global igual o superior a 5/10.

En el caso de obtener en una prueba escrita una calificación inferior a 5, el alumno/a deberá presentarse a una prueba de recuperación que versará sobre todos los aspectos de cada RA tratado a lo largo de ese trimestre. En el caso de informes, trabajos, exposiciones, prácticas etc. calificados negativamente se propondrá al alumno/a bien una nueva fecha de entrega/realización o bien la realización de otras actividades diferentes. En caso de que la calificación negativa se deba a la no entrega o realización de los mismos, las nuevas actividades se realizarán y entregarán durante el periodo de recuperación y refuerzo de junio.

La calificación de los criterios de evaluación que se desarrollen en la empresa se evaluarán mediante el informe elaborado conjuntamente por los tutores DUAL de empresa y docente, junto con las actividades y casos prácticos aplicados a la empresa desarrollados por el alumnado a lo largo de la esta fase de formación. La calificación se calculará como media de las calificaciones obtenidas en ambos apartados (informe/ actividades). La calificación del informe se obtendrá fruto de la rúbrica establecida a tal fin.

PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN

Los aspectos teóricos de cada RA no superados en el primer trimestre se recuperarán después de la sesión de evaluación parcial y en el caso de la segunda evaluación será previo al inicio de la FFEOE.

Si no se superan en estas recuperaciones, tras el periodo de refuerzo de los aprendizajes no superados organizados el mes de junio, deberá realizar las pruebas establecidas a tal fin antes de la segunda sesión de evaluación Final.

Si algún alumno o alumna falta a alguna prueba escrita del trimestre irá a la recuperación correspondiente. Si esta falta se produce en la recuperación, quedará pendiente la evaluación para la prueba previa a la segunda final de junio. Excepcionalmente, y en los casos de justificaciones debidamente acreditadas y establecidas por el departamento, se podrá realizar la prueba en la fecha que determine la profesora.

A lo largo de las evaluaciones parciales, las pruebas prácticas no superadas no serán objeto de prueba de recuperación específica. En la siguiente prueba práctica se incluirán procedimientos correspondientes a los aspectos pendientes de evaluación positiva.

El alumnado evaluado negativamente en alguna o todas los RA tras la primera evaluación final (incluido los criterios de evaluación desarrollados durante la FFEOE), deberán asistir a las clases de recuperación de aprendizajes no adquiridos organizadas a tal efecto, hasta el fin del régimen ordinario de clases (mes de junio). Al final de las mismas, el/la alumno/a deberá examinarse de los contenidos correspondientes a los RA no superados. La referida prueba de evaluación final constará de un apartado teórico y, en su caso, de otro práctico.

Otras consideraciones:

Si un alumno o alumna utiliza cualquier tipo de medio no lícito o inadecuado en la celebración de una prueba oral o escrita para tratar de superarlo, o se atribuye indebidamente la autoría de trabajos académicos requeridos para la evaluación, tendrá la calificación de "suspense" para el módulo en esa evaluación. En este caso el alumno o alumna para superar el módulo deberá superar los contenidos de

dicha prueba (RA) junto con las actividades y prácticas correspondientes al mismo en la siguiente convocatoria parcial de recuperación o final, si fuera el caso.

MEJORA DE LA CALIFICACIÓN

El alumnado que desee mejorar los resultados obtenidos se presentará a la prueba organizada a tal fin previa la sesión de evaluación final primera (mes de mayo). Esta prueba englobará todo el módulo profesional, es decir, la totalidad de los RAs del módulo y contendrá apartados prácticos y teóricos. En este caso la calificación final será la de mayor valor.

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO OBJETO DE PÉRDIDA DEL DERECHO A EVALUACIÓN CONTINUA

Cuando un alumno/a pierda el derecho a evaluación continua por inasistencia a más del 20% de las horas totales del módulo deberá presentarse a una prueba global que constará de varias partes: una prueba escrita, una prueba práctica, presentación de un recetario, elaboración de menús semanales y la respuesta a una serie de cuestionarios de actividades y casos prácticos. Dicha pruebas e instrumentos de evaluación, versarán de todos los Resultados de Aprendizaje del módulo y sus criterios de evaluación asociados. Se celebrará una prueba global con carácter previo a cada una de las dos sesiones de evaluación final.

A continuación, se muestra de manera más detallada cómo será la evaluación en función de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación. En ellas se podrá observar la ponderación de cada uno de los Resultados de Aprendizaje. Cada RA se subdivide en Criterios de Evaluación. Estos últimos se ponderan y se evalúan a través de los instrumentos de evaluación y se relacionan con los contenidos que recoge la Orden de 11 de marzo de 2013.

RESULTADO DE APRENDIZAJE		PONDERACIÓN	
- RA 1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.		14,3%	
- RA 2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.		14,3%	
- RA 3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.		14,3%	
- RA 4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.		14,3%	
- RA5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.		14,3%	
- RA6. Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.		14,3%	
- RA7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.		14,3%	
CONCRECIÓN DE EVALUACIÓN DE RA Y CE			
RA 1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.		14,3%	
Criterios de Evaluación	Ponderación		Contenidos relacionados
a) Se han identificado las características del plan de trabajo.	3.125 %	IES	- Elementos del plan de trabajo. Características. Tipos.
b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia.	3.125 %	EMPRESA	
c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio.	3.125 %	EMPRESA	- Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio. - Identificación y secuenciación de las tareas a realizar en un domicilio. - Valoración de la organización del trabajo doméstico. - Adaptación a la realidad de la persona en situación
d) Se han secuenciado las tareas domésticas diarias que hay que realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones realizadas, si fuera necesario.	3.125 %	EMPRESA	
e) Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.	3.125 %	IES	

			de dependencia
f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.	3.125 %	EMPRESA	- Respeto por las características culturales de la unidad de convivencia
g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.	3.125 %	IES	- Elementos del plan de trabajo. Características. Tipos.
h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.	3.125 %	IES	- Valoración de la organización del trabajo doméstico. - Adaptación a la realidad de la persona en situación de dependencia.

CONCRECIÓN DE EVALUACIÓN DE RA Y CE

RA 2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.	14,3%
---	-------

Criterios de Evaluación	Ponderación		Contenidos relacionados
a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.	3.125 %	IES	- Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia y posibles gastos extraordinarios e imprevistos. - Análisis de gastos mensuales. Priorización de los mismos.
b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria	3.125 %	IES	
c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.	3.125 %	IES	
d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.	3.125 %	IES	
e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.	3.125 %	IES	- Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria. - Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.
f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.	3.125 %	IES	
g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.	3.125 %	IES	
h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y	3.125 %	IES	

gastos			
--------	--	--	--

CONCRECIÓN DE EVALUACIÓN DE RA Y CE

RA 3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.	14,3%
---	-------

Criterios de Evaluación	Ponderación		Contenidos relacionados
a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.	3.5%	IES	- Análisis de diferentes tipos de publicidad para la selección de productos. -Tipos de compras. Directa, virtual y porteléfono. - Confección de la lista de la compra en función de necesidades, gustos, relación calidad-precio, entre otros. -Interpretación y análisis del etiquetaje de los productos. - Distribución y almacenamiento en el hogar, adecuándose a las características de los productos. - Conocimiento de establecimientos según el tipo de productos que se demande. - Valoración del consumo responsable.
b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.	3.5%	IES	
c) Se ha determinado la lista de la compra.	3.5%	EMPRESA	
d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos.	3.5%	IES	
e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.	3.5%	EMPRESA	
f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.	3.5%	IES	
g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.	3.5%	EMPRESA	
h) Se ha reconocido la importancia del consumo responsable.	3.5%	IES	

CONCRECIÓN DE EVALUACIÓN DE RA Y CE			
RA 4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.			14,3%
Criterios de Evaluación	Ponderación		Contenidos relacionados
a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.	1,79 %	EMPRESA	<ul style="list-style-type: none"> - Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras. - Identificación de los diferentes tipos de electrodomésticos. - Manejo, riesgos y mantenimiento. - Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos. - Tareas de limpieza. Suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios, entre otros. Técnicas y secuenciación. - Selección, uso y correcto almacenamiento de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado. - Aplicación de técnicas de lavado y secado de ropa a máquina y a mano en función de sus características y el etiquetado. - Manejo, riesgos y mantenimiento. - Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos
b) Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.	1,79 %	IES	
c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.	1,79 %	EMPRESA	
d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio.	1,79 %	EMPRESA	
e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.	1,79 %	IES	
f) Se han descrito las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma.	1,79 %	IES	
g) Se ha valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar.	1,79 %	EMPRESA	
h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.	1,79 %	IES	

CONCRECIÓN DE EVALUACIÓN DE RA Y CE			
RA5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.			14,3%
Criterios de Evaluación	Ponderación		Contenidos relacionados
a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.	2.047 %	IES	- Conceptos de alimentación, nutrición y dieta saludable.
b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.	2.047 %	IES	- Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.
c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.	2.047 %	IES	- Identificación de los menús en función de las necesidades personales, edad, gasto energético, problemas alimenticios, entre otros.
d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.	2.047 %	IES	- Valoración de la dieta saludable.
e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.	2.047 %	IES	- Selección de alimentos adaptados a la dieta prescrita.
f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.	2.047 %	IES	- Etiquetado nutricional de alimentos envasados.
g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.	2.047 %	IES	- Identificación de los menús en función de las necesidades personales, edad, gasto energético, problemas alimenticios, entre otros. - Valoración de la dieta saludable.

CONCRECIÓN DE EVALUACIÓN DE RA Y CE			
RA6. Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.			14,3%
Criterios de Evaluación	Ponderación		Contenidos relacionados
a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.	1.79 %	IES	- Conocimiento, clasificación, uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina. - Principios básicos y procedimientos en la manipulación de los alimentos. Modos de conservación.
b) Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación en la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.	1.79 %	IES	- Justificación de la prevención, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.	1.79 %	IES	- Recopilación y elaboración de recetas de cocina. Primeros, segundos platos y postres adecuados las necesidades de los comensales
d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.	1.79 %	IES	- Conocimiento, clasificación, uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina. - Principios básicos y procedimientos en la manipulación de los alimentos. Modos de conservación. - Justificación de la prevención, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la pre elaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.	1.79 %	IES	- Recopilación y elaboración de recetas de cocina. Primeros, segundos platos y postres adecuados las necesidades de los comensales
f) Se han aplicado técnicas básicas de cocina para la elaboración de primeros platos, segundos platos y postres adecuados a la dieta de los miembros de la unidad de convivencia.	1.79 %	IES	- Elaboraciones elementales de cocina. Técnicas, fases de aplicación, procedimientos, tiempos adecuados y menaje.
g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de	1.79 %	IES	

seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.			- Importancia de la presentación de los alimentos elaborados
h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.	1.79 %	IES	

CONCRECIÓN DE EVALUACIÓN DE RA Y CE

RA7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.			14,3%
Criterios de Evaluación	Ponderación		Contenidos relacionados
a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.	4.16%	EMPRESA	- Identificación de fuentes de información, técnicas de seguimiento y detección de situaciones de riesgo. - Análisis de recursos en función de las necesidades de las personas.
b) Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.	4.16%	IES	
c) Se han registrado los datos en el soporte establecido.	4.16%	IES	- Complimentación de hojas de seguimiento. - Interpretación correcta de la información recibida.
d) Se ha interpretado correctamente la información recogida.	4.16%	EMPRESA	
e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.	4.16%	EMPRESA	- Identificación de situaciones que requieren la colaboración de otros profesionales. Cumplimentación de hojas de seguimiento. - Interpretación correcta de la información recibida. - Identificación de situaciones que requieren la colaboración de otros profesionales
f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.	4.16%	EMPRESA	
g) Se han utilizado nuevas tecnologías para registro y comunicación de la información.	4.16%	IES	