**CICLO DE ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA**

**FORMACIÓN EN ALTERNANCIA EN LA EMPRESA ADL**

De antemano el profesorado del Ciclo de Atención a personas en situación de dependencia, agradecemos el esfuerzo que los/as tutores laborales realizáis en la colaboración de la formación del alumnado.

Vuestra empresa, ADL, está directamente relacionada con uno de los módulos profesionales que el alumnado cursa en el centro educativo y que se denomina Apoyo Domiciliario.

Junto con el plan formativo, donde se recogen las actividades que desde vuestra empresa va a realizar el alumnado, nos gustaría aportaros información sobre aspectos formativos que consideramos relevantes durante la quincena que cada alumno/a se encuentre en formación en alternancia con vosotros/as. Durante el primer trimestre, el alumnado ha conocido el servicio de ayuda a domicilio, el perfil de usuarios a los que atienden, las diferentes tareas relacionadas con el cuidado personal, de ayuda en el hogar y de apoyo psicosocial que el técnico en atención a personas en situación de dependencia realiza. Además les hemos enseñado aspectos relacionados con la solicitud del servicio, así como la elaboración y seguimiento del plan de trabajo.

A partir de este segundo trimestre, la formación la realizará también a través de la observación del trabajo que vosotros realizáis y la puesta en práctica de las actividades del plan formativo, bajo vuestra supervisión. A continuación se aporta una relación de los logros que debe alcanzar el alumnado durante la formación, concretando cada uno de ellos con tareas a realizar de las indicadas en el plan formativo y adjuntado una ficha de evaluación para que el/la tutor/a laboral pueda observar de forma objetiva la evolución del aprendizaje del alumnado.

De forma general, los conocimientos que el/la tutor/a laboral debe explicar al alumnado está relacionado con la compra, almacenamiento y cocinado de alimentos y con la limpieza del domicilio y de los enseres y ropa de casa.

1. **Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.**
2. Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.
3. Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.
4. **Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.**
5. Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.
6. Se han aplicado las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.
7. 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.
8. 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.
9. **Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.**
10. Se han identificado las raciones y medidas caseras.
11. Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.
12. **Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.**
13. 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.
14. 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.
15. Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.
16. Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.

A continuación se adjuntan unas fichas que nos gustaría fuesen completadas por el/la tutor/a laboral para poder decidir de forma justa si el alumnado está preparado para superar los conocimientos que le solicitamos y tener un paso más para obtener el título de Técnico en atención a personas en situación de dependencia. El/la tutor/a laboral debería completar una por cada alumno/a que pase por el proceso de formación profesional dual. Concretamente consiste en poner una cruz en aquella casilla que describa de forma más fiel el trabajo y las actitudes mostradas por el alumnado en cada una de las tareas.

Nos ponemos a su plena disposición para cualquier duda que pueda surgir relacionada con la cumplimentación de la evaluación del alumnado.

|  |
| --- |
| **1. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.** |
| 1. **Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.**

**(TAREA 12.3. DEL PROGRAMA FORMATIVO)** |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de resoluc.Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| MUESTRA RESPETO EN EL DOMICILIO DE LOS/AS USUARIOS |  |  |  |  |  |
| RECONOCE LUGARES APROPIADOS PARA EL ALMACENAJE DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN |  |  |  |  |  |
| RECONOCE LUGARES APROPIADOS PARA EL ALMACENAJE DE PRODUCTOS DE HIGIENE Y LIMPIEZA |  |  |  |  |  |
| 1. **Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.**

**(TAREA 12.3 DEL PROGRAMA FORMATIVO)** |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| ORGANIZA EL FRIGORÍFICO ADECUADAMENTE, ATENDIENDO A DIFERENTES ZONAS DE FRÍO PARA CADA ALIMENTO |  |  |  |  |  |
| ORGANIZA LA DESPENSA ATENDIENDO A LAS NECESIDADES DE USUARIOS Y LA FECHA DE CADUCIDAD |  |  |  |  |  |
| SI UTILIZA ALGÚN ALIMENTO EN EL COCINADO, LO GUARDA CERRADO Y LO ORDENA EN SU LUGAR |  |  |  |  |  |
| ORGANIZA DE FORMA CORRECTA LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA  |  |  |  |  |  |
| ORGANZINA DE FORMA CORRECTA LOS PRODUCTOS DE HIGIENE |  |  |  |  |  |
| MUESTRA ACTITUDES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (Saca carnes y pescados de su envoltorio para su conservación, no deja sin refrigerar productos que lo necesitan, previene accidentes en el almacenamiento) |  |  |  |  |  |
| **2. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.** |
| 1. **Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros. ( ACTIVIDADES DE 13.1 A 13.5 y 14.11)**
 |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de resoluc.Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| SABE PONER LA LAVADORA CON AUTONOMÍA  |  |  |  |  |  |
| MUESTRA CAPACIDAD PARA TENDER LA ROPA CON ORDEN Y COLOCA LAS PINZAS DE FORMA ADECUADA |  |  |  |  |  |
| SI EL DOMICILIO TIENE SECADORA, LA UTILIZA ADECUADAMENTE |  |  |  |  |  |
| CLASIFICA LA ROPA QUE PUEDE SER METIDA EN SECADORA |  |  |  |  |  |
| UTILIZA DE FORMA CORRECTA LA PLANCHA, UTILIZANDO LA TEMPERATURA NECESARIA PARA CADA PRENDA |  |  |  |  |  |
| COLOCA LA PRENDA ADECUADAMENTE PARA SU PLANCHADO |  |  |  |  |  |
| SI EL DOMICILIO DISPONE DE ASPIRADORA SABE MONTARLA, UTILIZARLA Y LIMPIARLA |  |  |  |  |  |
| SI EL DOMICILIO DISPONE DE LAVAVAJILLAS, SABE RECARGAR LA SAL Y EL ABRILLANTADOR, CARGARLO Y PROGRAMARLO  |  |  |  |  |  |
| UTILIZA DE FORMA ADECUADA PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS PARA REALIZAR COMIDAS: CAFETERA, TOSTADORA, EXPRIMIDOR, HORNO, BATIDORA |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **2. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.** |
| 1. **Se han aplicado las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.**

**(ACTIVIDADES DE 14.1 a 14.7 y ACTIVIDADES DE 14.9 a 14.12)** |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de resoluc.Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| UTILIZA ADECUADAMENTE UTENSILIOS DE LIMPIEZA: ESCOBA, RECOGEDOR, FREGONA, CUBOS, BAYETAS… |  |  |  |  |  |
| TIENE PRESENTE LA TEMPORALIZACIÓN DE TAREAS DE LIMPIEZA EN EL DOMICILIO: QUÉ DEBE HACER DIARIAMENTE, DOS VECES POR SEMANA, SEMANALMENTE O MENSUALMENTE |  |  |  |  |  |
| CONOCE Y UTILIZA DE FORMA CORRECTA DIFERENTES PRODUCTOS DE LIMPIEZA EN EL DOMICILIO |  |  |  |  |  |
| LIMPIA DE FORMA CORRECTA TECHOS Y PAREDES |  |  |  |  |  |
| SABE FREGAR EL SUELO ATENDIENDO A LOS DIFERENTES MATERIALES: PARQUÉ, TERRAZO, MÁRMOL… |  |  |  |  |  |
| LIMPIA ADECUADAMENTE PUERTAS |  |  |  |  |  |
| SABE LIMPIAR BIEN CRISTALES Y VENTANAS |  |  |  |  |  |
| RETIRA DE FORMA CORRECTA EL POLVO DEL MOBILIARIO |  |  |  |  |  |
| LIMPIA CON DESINFECCIÓN LA COCINA: VAJILLA, CAMPANA, FOGONES, ENCIMERA, FREGADERO, HORNO, FRIGORÍFICO Y ARMARIOS DE LA COCINA |  |  |  |  |  |
| LIMPIA CON DESINFECCIÓN EL BAÑO: VÁTER, BAÑERA Y LAVABO, ESPEJOS Y ACCESORIOS |  |  |  |  |  |
| TRAS LA LIMPIEZA SABE QUE DEBE LIMPIAR LOS UTENSILIOS DE LIMPIEZA Y LO REALIZA |  |  |  |  |  |
| MUESTRA AUTONOMÍA EN LAS RUTINAS DE LIMPIEZA AL FINALIZAR EL PERÍODO DE FORMACIÓN DE 10 DÍAS |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **2. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.** |
| 1. **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 (ACTIVIDADES 13.3. y 13.4)**
 |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de resoluc.Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| SEPARA LA ROPA DE COLOR DE LA ROPA BLANCA |  |  |  |  |  |
| CLASIFICA LA ROPA EN FUNCIÓN DEL TEJIDO DE LAS PRENDAS |  |  |  |  |  |
| ATIENDE A LAS ETIQUETAS PARA SELECCIONAR EL PROGRAMA DE LAVADO |  |  |  |  |  |
| SABE FROTAR A MANO MANCHAS MÁS COMPLICADAS |  |  |  |  |  |
| UTILIZA LOS PRODUCTOS DE LAVADO DE ROPA DE FORMA COHERENTE |  |  |  |  |  |
| 1. **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**.
 |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de resoluc.Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| CONOCE LAS ETIQUETAS DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA |  |  |  |  |  |
| DESCONECTA ELECTRODOMÉSTICOS TRAS UTILIZARLOS |  |  |  |  |  |
| CUIDA DE NO INTRODUCIR EN EL AGUA NINGÚN APARATO ELÉCTRICO |  |  |  |  |  |
| DESCONECTA ELECTRODOMÉSTICOS TRAS SU USO |  |  |  |  |  |
| DESENCHUFA CON CUIDADO, SIN TIRAR DEL CABLE |  |  |  |  |  |
| NO UTILIZA REGLETAS DE USOS MÚLTIPLES QUE PUEDAN SOBRECARGAR LA RED |  |  |  |  |  |
| CIERRA BIEN PRODUCTOS DE LIMPIEZA  |  |  |  |  |  |
| EVITA EL CONTACTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA CON LA PIEL Y LOS OJOS |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **3. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas** |
| 1. **Se han identificado las raciones y medidas caseras. (ACTIVIDAD 12.5)**
 |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de resoluc.Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| CONOCE DE FORMA ADECUADA CÓMO SE MIDE UN RACIÓN |  |  |  |  |  |
| AL PLANIFICAR EL MENÚ SEMANAL ATIENDE A LAS NECESIDADES DE LOS USUARIOS, TENIENDO EN CUENTA LAS RACIONES QUE NECESITA DE CADA ALIMENTO |  |  |  |  |  |
| OBSERVA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ SEMANAL DURANTE LA PRIMERA SEMANA |  |  |  |  |  |
| PLANIFICA UN MENÚ SEMANAL APOYADA POR LA TAPSD  |  |  |  |  |  |
| 1. **Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas**.

**(ACTIVIDADES 12.2, 12.3, 12.5)** |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de resoluc.Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| ATIENDE A LOS INFORMES MÉDICOS DE USUARIOS PARA PLANIFICAR UNA DIETA |  |  |  |  |  |
| ELABORA LA LISTA DE LA COMPRA CON APOYO DEL TAPSD |  |  |  |  |  |
| ACOMPAÑA A LA TAPSD A REALIZAR LA COMPRA  |  |  |  |  |  |
| EN LA COMPRA GESTIONA LA COMPRA DE PRODUCTOS ATENDIENDO A MEDIDAS DE CALIDAD Y PRECIO |  |  |  |  |  |
| EN LA COMPRA OBSERVA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4.Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.**  |
| 1. **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. (ACTIVIDAD 12.1)**
 |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de resoluc.Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| CONOCE LOS DIFERENTES ELECTRODOMÉSTICOS DE COCINA Y SABE UTILIZARLOS: VITROCERÁMICA, HORNILLA, HORNO.. |  |  |  |  |  |
| DIFERENCIA CUCHILLOS QUE SIRVEN PARA PELAR, UNTAR, FILETEAR O PICAR Y LOS UTILIZA |  |  |  |  |  |
| RECONOCE LOS DIFERENTES CUBIERTOS Y MENAJE DE COCINA |  |  |  |  |  |
| DIFERENCIA EL USO DE CACEROLAS Y OLLAS |  |  |  |  |  |
| SABE UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN |  |  |  |  |  |
| IDENTIFICA LA UTILIDAD DE UTILLAJE DE COCINA: ESPÁTULAS, TIJERAS, PINZAS, TABLAS DE CORTE, COLADOR, ESCURRIDOR, EMBUDO, ABRELATAS, ENVASES DE CONSERVACIÓN…. |  |  |  |  |  |
| DESCONGELA ADECUADAMENTE ALIMENTOS |  |  |  |  |  |
| CONOCE PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE VERDURA: LAVADO, PELADO DE DIFERENTES VERDURAS |  |  |  |  |  |
| SABE IDENTIFICAR DISTINTOS CORTES DE VERDURAS: BOLAS, DADOS, JULIANA, JARDINERA, GAJOS, BROUNOISE |  |  |  |  |  |
| SABE PELAR ADECUADAMENTE LA FRUTA |  |  |  |  |  |
| APRENDE A LIMPIAR Y TROCEAR DIFERENTES PESCADOS |  |  |  |  |  |
| APRENDE A LIMPIAR Y TROCEAR LA CARNE |  |  |  |  |  |
| DIFERENCIA DIFERENTES CARNES: VACUNO, PORCINO, OVINO Y AVES |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4.Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.**  |
| 1. **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. (ACTIVIDAD 12.1)**
 |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de resoluc.Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| DIFERENCIA TÉCNICAS DE COCIDO DE ALIMENTOS: ESCALFADO, ESCALDADO O POCHADO  |  |  |  |  |  |
| SABE UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN |  |  |  |  |  |
| DIFERENCIA TÉCNICAS DE ASADO: A LA PLANCHA, A LA PARRILLA, AL HORNO, AL MICROONDAS |  |  |  |  |  |
| DIREFERENCIA TÉCNICAS DE FRITURA: REBOZADO, ENHARINADO, A LA ROMANA, SOFRITO, SALTEADO |  |  |  |  |  |
| CONOCE Y UTILIZA CONCEPTOS ALIMENTARIOS COMO ADEREZAR, MARINAR, MACERAR, CONDIMENTAR, PASAR POR UN CHINO, REHOGAR, REDUCIR |  |  |  |  |  |
| ATIENDE A LAS NECESIDADES Y GUSTOS DE LOS USUARIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS |  |  |  |  |  |
| OBSERVA EL COCINADO REALIZADO POR LA TAPSD DURANTE LA PRIMERA SEMANA |  |  |  |  |  |
| COCINA AL MENOS TRES COMIDAS DURANTE LA SEGUNDA SEMANA BAJO LA SUPERVISIÓN DE LA TASPD |  |  |  |  |  |
| SABE PREPARAR ENSALADAS Y APERITIVOS |  |  |  |  |  |
| CONOCE Y PRACTICA DIFERENTES FORMAS DE PREPARAR HUEVOS: DUROS, COCIDOS, ESCALFADOS, FRITOS, REVUELTOS, TORTILLAS |  |  |  |  |  |
| CONOCE LA FORMA DE COCINAR VERDURAS Y LAS PRACTICA: HERVIDAS, A LA PLANCHA, AL HORNO, FRITAS |  |  |  |  |  |
| SABE ELABORAR ARROZ Y LEGUMBRES |  |  |  |  |  |
| COCINA PLATOS DE PASTA |  |  |  |  |  |
| ELABORA PLATOS DE CARNE, PESCADO |  |  |  |  |  |
| CONOCE CÓMO SE ELABORAN CREMAS Y SOPAS |  |  |  |  |  |
| SABE ELABORAR ALGUNA GUARNICIÓN Y SALSA |  |  |  |  |  |
| **4.Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.** |
| 1. **Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.**

**(ACTIVIDAD 12.1)** |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de resoluc.Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| PRESTA ATENCIÓN A LA HIGENE PERSONAL EN EL COCINADO |  |  |  |  |  |
| ASEGURA UNA ESTRICTA LIMPIEZA DE COCINA Y UTENSILIOS |  |  |  |  |  |
| ATIENDE A LA FECHA DE CADUCIDAD DE ALIMENTOS |  |  |  |  |  |
| LAVA CON CUIDADO LOS ALIMENTOS |  |  |  |  |  |
| CONSERVA DE FORMA ADECUADA EN NEVERA O CONGELADOR, SIN QUE SE PIERDA LA CADENA DE FRÍO |  |  |  |  |  |
| 1. **Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.(ACTIVIDAD 12.1)**
 |
|  | **DEFICIENTE** No controlaNo realizaNunca es puntualNingún interés | **POCO ACEPTABLE**Realiza por obligaciónNulo controlPuntualidad baja Poco interés  | **REGULAR**Poca capacidad de resoluc.Bajo control Puntual a vecesInterés intermitente | **BUENO**Realiza adecuadamenteControla la tareaPuntual casi siempreInterés  | **ÓPTIMO**Excelente realizaciónTotal dominioSiempre puntualInterés máximo |
| CUIDA LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS QUE ELABORA |  |  |  |  |  |
| COLOCA LA MESA CON MOTIVACIÓN Y ATENDIENDO A LAS NECESIDADAS DE LOS USUARIOS |  |  |  |  |  |
| APOYA Y COLABORA EN LA COCINA CON TODAS LAS INDICACIONES APORTADAS POR LA TAPSD |  |  |  |  |  |