



**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
DE MÓDULO PROFESIONAL**

CURSO: 2020 /2021

CICLO FORMATIVO	Técnico de Grado Medio en Atención a Personas en Situación de Dependencia	
	APOYO DOMICILIARIO	
MÓDULO		
NORMATIVA	Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en <i>Atención a personas en situación de dependencia</i> y las correspondientes enseñanzas mínimas	Orden 11 de marzo de 2013, por la que se establecen las enseñanzas del ciclo formativo de Atención a personas en situación de dependencia en Andalucía.
TEMPORALIZACIÓN	HORAS ANUALES	HORAS SEMANALES
	224	7
PROFESORADO QUE LA IMPARTE	Ana Beatriz Villena López	
	<i>PTFP – Servicios a la Comunidad</i>	



1.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO RELACIONADOS CON ESTE MÓDULO.

- 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.
- q) 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.
- 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 adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes, para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.



2.- COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO RELACIONADAS CON ESTE MÓDULO.

- 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 actividades de atención a personas en situación de dependencia, favoreciendo su colaboración y de la familia, y teniendo en cuenta las directrices del PAI.
- 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 en equipo con otros profesionales del entorno.
- 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.



3.- BLOQUES TEMÁTICOS

Bloque temático 1	UD	Título Unidad didáctica	Horas	Trimestre		
				1º	2º	3º
Me organizo y planifico.	1.	Aproximación al contexto de la atención. domiciliaria. Conceptos básicos y normativos.	28	x		
	2.	Organización del trabajo en la unidad de convivencia: el plan de trabajo.	27	x		
	3.	Gestión del presupuesto y economía doméstica.	28	x		

Bloque temático 2	UD	Título Unidad didáctica	Horas	Trimestre		
				1º	2º	3º
Somos lo que comemos.	4.	Técnicas básicas de cocina y seguridad alimentaria.	30		x	
	5.	Compra y almacenamiento de productos del hogar.	30		x	
	6.	Alimentación y nutrición familiar.	27		x	

Bloque temático 3	UD	Título Unidad didáctica	Horas	Trimestre		
				1º	2º	3º
Impecable y reluciente.	7.	Limpieza y mantenimiento del hogar.	27			x
	8.	Limpieza y mantenimiento de la ropa.	27			x

4. METODOLOGÍA.

La metodología propuesta será eminentemente activa, orientada hacia el estímulo del espíritu crítico de los alumnos y alumnas, e impulsora de un clima favorable a la participación y al trabajo en equipo basada en la teoría constructivista intentando fomentar la elaboración individual de los conocimientos a través de la experimentación, teniendo en cuenta la necesidad de utilizar, contrastar, modificar y adecuar los conocimientos a las nuevas situaciones y nuevos contenidos.

Se fomentará el aprendizaje significativo, partiendo de los conocimientos y habilidades previas que se encuentren en la heterogeneidad del grupo, así como procurando obtener el interés y curiosidad del alumnado y destacando la utilidad de lo aprendido.

Será de suma importancia establecer un enfoque globalizador del aprendizaje, organizando los contenidos en torno a ejes que permitan abordar los problemas, situaciones y acontecimientos dentro de un contexto determinado y en su globalidad.

4.1 PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

- Aprendizaje significativo: partir del nivel del alumnado; atender a sus necesidades, características, intereses y ritmos de aprendizaje favoreciendo las conexiones entre lo nuevo y lo ya sabido.



- Aprendizaje por descubrimiento: implicar activamente al alumnado en el descubrimiento del conocimiento; hacerle pensar; potenciar la autonomía y despertar la curiosidad.
- Aprendizaje cooperativo: fomentar la socialización e interacción con los demás; interdependencia positiva (el otro y yo nos enriquecemos mutuamente); favorecer el espíritu crítico.
- Aprendizaje Funcional: aplicación del aprendizaje escolar en la vida cotidiana. } Interdisciplinariedad: trabajar los contenidos del módulo interrelacionándolos con los demás del ciclo.
- Motivación: partir de núcleos que despierten la motivación y el interés.
- Creatividad: favorecer el desarrollo del pensamiento divergente, proponiendo situaciones en las que el alumnado tenga que poner su acento personal.

4.2 METODOLOGÍA BASADA EN TALLERES

A través de los talleres, la experiencia de enseñanza-aprendizaje será vivencial, lo cual es de vital importancia en el módulo de Apoyo Domiciliario.

El alumnado tendrá que investigar, descubrir y trabajar en equipo, y ponerlo en práctica adquiriendo los conocimientos desde el “aprender haciendo”.

Los talleres temáticos englobarán diversas unidades didácticas. Son los siguientes:

- Inventario y organización de aula. Primer trimestre.
- El menú de la semana. Segundo trimestre.
- Masterclass de limpieza doméstica. Tercer trimestre.

4.3 AGRUPAMIENTOS

El módulo de Apoyo Domiciliario se divide en dos desdobles con el mismo número de alumnos.

Los distintos agrupamientos que se realizan durante el desarrollo de este módulo son:

- Trabajo individual: para favorecer la reflexión y la práctica de forma personalizada.
- Pequeño grupo /o parejas: entre 2-4 alumnos/as, para tareas concretas de los talleres prácticos, experiencias, discusión, investigación, etc.
- Grupo desdoble: participa todo el grupo de un mismo desdoble para la realización de debates, visionado de vídeos, exposiciones de trabajos, etc.
- Grupo clase: se integrará el alumnado del desdoble A y B para actividades tales como visitas o salidas didácticas, realización de pruebas teóricas escritas y asistencia a eventos.
- Gran grupo: actividades como visitas, conferencias, celebración de efemérides, etc., así como para otras actividades del ciclo, interciclo y de centro.

5.- EVALUACIÓN Y RECUPERACIÓN

➤ Inicial:

Detección de los **conocimientos previos** de cada unidad a partir de preguntas en la primera sesión, cuando se presenta la Unidad Didáctica. El análisis de los resultados de esta evaluación, permite al docente establecer las distancias entre la situación del alumnado y los nuevos aprendizajes, y poder adaptarse a la realidad diagnosticada a la hora de planificar el proceso de enseñanza.



➤ **Continúa:**

Valoración de la adquisición de los Resultados de Aprendizajes durante el proceso. Evaluamos, de modo ininterrumpido, detectando los progresos y dificultades que se van originando para introducir las modificaciones que desde la práctica se vayan estimando convenientes.

Los Resultados de Aprendizaje se trabajan de forma transversal, incluyéndose criterios de evaluación en distintas unidades didácticas, que se imparten en distintos trimestres. De esta manera, si el alumnado suspende un trimestre, no implica suspender el RA porque aún quedan criterios por tratar. Para aprobar el RA deberá compensar esos criterios suspensos con buenas calificaciones en el resto de los criterios del RA.

5.1.- VALORACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Los contenidos se valoran en función de los criterios de evaluación que se especifican en cada Resultado de Aprendizaje (RA). De esta manera, cada actividad teórica o práctica tiene asociado uno o varios criterios de evaluación que contribuye con un porcentaje de la nota referente a ese RA. El valor del porcentaje se estima en función del número de actividades asociadas al criterio de evaluación y la importancia del mismo.

Al final de cada trimestre se dará al alumnado una calificación del módulo que resultará orientativa. Es porque en cada trimestre se trabajan parcialmente varios RA y la calificación del trimestre en cuestión será la media ponderada de los criterios de evaluación que se hayan abordado de los RA tratados hasta ese momento de evaluación de cada uno de los trimestres.

La nota definitiva de cada RA solo puede darse cuando este esté totalmente impartido, atendiendo a la ponderación que se especifica en el apartado de Criterios de Evaluación y Calificación.

Si la media ponderada no es igual o superior a cinco, el alumnado deberá presentarse a recuperar.

5.2.- MEDIDAS DE RECUPERACIÓN

Aquel alumnado que, por haberse matriculado en sucesivas convocatorias, no haya podido entregar trabajos prácticos correspondientes a criterios de evaluación, podrá presentarlos y ser evaluados en una fecha anterior a la evaluación de mayo. Así mismo, aquéllos que suspendan el módulo tendrán la oportunidad de entregar prácticas que no hayan entregado en tiempo y forma en esa misma fecha. Y así, con una calificación positiva, poder superar el módulo en la tercera evaluación.

Si aun así el alumnado no ha obtenido un cinco como resultado de la media ponderada todos los RA del módulo, tendrá la posibilidad de recuperar el módulo, durante el mes de junio.

5.2.1.-Para pruebas de Junio:

Cada alumno/a tendrá una ficha personalizada que recogerá los criterios de evaluación a recuperar de cada Resultado de Aprendizaje suspenso. Y tendrá que realizar el examen teórico y ejercicios prácticos correspondientes a esos criterios suspensos para que la media ponderada sea de, al menos, cinco en el total de los Resultados de Aprendizaje.

La asistencia al periodo de recuperación será obligatoria.

Por otro lado, el alumnado que aspire a subir nota, también tendrá una ficha personalizada con prácticas y teoría cuyas calificaciones sean igual o inferior a la calificación obtenida. De este modo, para mejorar su calificación deberá obtener una nota mejor en los ejercicios y/o examen propuestos.



5.2.2.- Alumnos/as con pendientes

El alumnado que suspendiera este módulo tendrá que volver a matricularse del mismo, asistiendo a clase y realizando trabajos y exámenes como el resto del alumnado que lo cursa por primera vez.

5.3.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se especifican por Resultados de Aprendizaje asociados a los instrumentos de evaluación y a sus porcentajes en el apartado Criterios de Evaluación y Calificación.

5.4.- PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Se realizarán exámenes teóricos trimestrales que tendrá tantos apartados como RA se hayan tratado en ese trimestre. Así mismo, cada apartado será más o menos extenso en función de la cantidad de criterios de evaluación asociados a prueba escrita que tenga cada RA.

La asistencia a clase es obligatoria, y habrá ejercicios prácticos se realizan exclusivamente durante las horas lectivas, por lo que la no asistencia, aunque esté justificada, impedirá la realización de las mismas y/o dificultará su satisfactoria consecución.

La evaluación final reflejará la media ponderada de todos los RA según se especifica en el cuadro que aparece en el apartado Criterios de calificación.

5.5.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación se realizará en base a los resultados de aprendizaje (véase tabla en el siguiente párrafo). Los **contenidos** están basados en los resultados de aprendizaje detallados en cada unidad didáctica. Estos se realizarán atendiendo principalmente a la adquisición de las capacidades, técnicas y destrezas necesarias, evaluadas éstas mediante el trabajo en clase, las pruebas prácticas y los ejercicios prácticos en las pruebas escritas. El peso que cada trabajo y práctica será diferente dependiendo de la importancia y complejidad de los mismos, según se especifica en las tablas de más abajo.

Para la valoración de los contenidos **se requerirá la realización de los trabajos prácticos propuestos**, además de la prueba escrita que se realizará al final de cada trimestre de los criterios de evaluación tratados en el mismo. La entrega de trabajos fuera del plazo indicado no será evaluado, a menos que exista una razón médica justificada.

El alumno deberá alcanzar una nota igual o superior a 5 puntos en la media ponderada de los resultados de aprendizaje, y la nota final del módulo, será la media ponderada entre éstos según el cuadrante que está a continuación.

Por otro lado, los alumnos podrán incrementar la nota final, mediante la realización de prueba teórica y ejercicios prácticos asociados a los criterios de evaluación en los que haya obtenido peores calificaciones. Para obtener ese punto es imprescindible la presentación de todos los ejercicios y prueba teórica que se especifica en la ficha personalizada del alumno/a en cuestión que se realizará durante el mes de junio.



En la siguiente tabla se especifica los RA que se trabajan en cada unidad didáctica:

	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6	RA 7
UD 1	12%						
UD 2	8%						8%
UD3		14%					
UD4						15%	
UD5			12%				
UD6					15%		
UD 7				8%			
UD 8				8%			
Porcentaje	20%	14%	12%	16%	15%	15%	8%

Cada uno de estos resultados de aprendizaje llevará asociado unos criterios de evaluación, con un porcentaje repartido de la siguiente forma:

RA1: Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS	PONDERACIÓN
a) Se han identificado las características del plan de trabajo	Prueba escrita UD2	10%
b) Se ha descrito la importancia de adaptar el plan de trabajo a la realidad de la persona		
c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio	Prueba escrita UD 1	40%
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.	Caso práctico UD 1	20%
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.	Trabajo grupal UD 1	20%
h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.	Taller "Organización del aula"	10%



RA2: Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS	PONDERACIÓN
a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia	Mapa conceptual UD 3	10%
b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria	Caso práctico UD 3	10%
c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.	Actividad grupal UD 3	20%
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	Prueba escrita UD 3	10%
f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.	Caso práctico UD 3	20%
g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.	Actividad grupal UD 3	20%
h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos	Prueba escrita UD 3	10%

RA3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS	PONDERACIÓN
a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.	Análisis de anuncios Actividad grupal: análisis de anuncios UD 5	20%
b) Se han valorado las tecnologías fuente de información.		
c) Se ha determinado la lista de la compra	Taller "Menú de la semana"	40%
d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos.		
e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos.		
f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.	Prueba escrita UD 5	40%
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.		



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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS	PONDERACIÓN
a) Se han analizado diferentes residuos y basuras que se generan en el domicilio	Actividad grupal: mural del reciclaje y juego	10%
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.	Taller grupal: Masterclass de limpieza doméstica	80%
c) Se han recopilado en un dossier técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario 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 riesgos del uso de instalaciones eléctricas.		
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 actividades de mantenimiento del hogar	Cuestionario sobre etiquetado de ropa	10%
h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su lavado		

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS	PONDERACIÓN
a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición	Prueba escrita UD 6	30%
b) Se han clasificado los alimentos en función 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.	Caso práctico UD 6	20%
e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.	Análisis de etiquetas y Real Food	20%
f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones.	Caso práctico UD 6	20%
g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable	Prueba escrita UD 6	10%



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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS	PONDERACIÓN
a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos	Taller “El menú de la semana”	20%
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.	Actividad individual “Mi recetario”	30%
d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.	Prueba escrita UD 4	20%
e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración 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	Taller “El menú de la semana”	30%
g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene para la manipulación de alimentos.		
h) Se ha valorado la importancia de la presentación de alimentos.		

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS	PONDERACIÓN
a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.	Prueba escrita UD 2	30%
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	Caso práctico UD 2	40%
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	Actividad grupal UD 2: diseño y elaboración de registros	30%
g) Se han utilizado nuevas tecnologías para registro y comunicación de la información.		



6.- MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

6.1 ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO

Tanto los espacios como los equipamientos siguen las condiciones establecidas en el artículo 11 de 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.

- Aula de teoría de 1º APSD. Cuenta con pizarra, proyector, distribución de mesas y sillas para el alumnado y equipamiento TIC para el alumnado.
- El aula taller de apoyo domiciliario: en él se encuentra una cocina completamente equipada (con electrodomésticos, fogones con campana extractora, material de limpieza, muebles y encimeras, utensilios de cocina, baterías y sartenes, cristalería, cubertería y vajilla, mantelería, etc.).
- Espacios y dependencias del centro (aula de informática, salón de actos, patios, aula magna, el jardín y el huerto, la sala de audiovisuales, etc.) y del entorno (salidas didácticas).
- Espacio virtual a través de Google Classroom, donde se agruparán los contenidos y tareas para la enseñanza-aprendizaje del curso.

6.2 RECURSOS MATERIALES

- Paneles de documentación e información: corchos, murales o expositores. Nos sirven para exhibir trabajos del alumnado, comunicados de interés, anuncio de actividades, etc.
- Material fungible para la realización de distintas actividades: Papel continuo, cartulinas, papel charol, pinocho, rotuladores, lápices de colores, tijeras, cúter, celo, grapadora, perforador, chinchetas, clips, pegamento, acuarela, pinceles, cartón, madera, tela, ...
- Material relacionado con visitas a instituciones y eventos: folletos publicitarios, ficha de visita, trípticos informativos, etc.
- Material de uso específico durante las actividades prácticas:
 - Productos de limpieza del hogar.
 - Electrodomésticos y menaje.
 - Detergentes y suavizantes para el lavado de la ropa.
 - Productos alimenticios y condimentos para cocinar

6.3 EDITORIALES Y LIBROS DE TEXTO

Apoyo domiciliario. Editorial McGraw-Hill.

Apoyo domiciliario. Editorial Altamar. 2007 Barcelona.

Apoyo domiciliario. Ed. Santillana



7.- SECUENCIACIÓN UNIDADES DIDÁCTICAS.

Núm.	1	Título	Aproximación al contexto de la atención. domiciliaria. Conceptos básicos y normativos.
Resultado de aprendizaje	RA1: Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.		
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. 		
Actividades	Taller "Organización del aula" Trabajo grupal Caso práctico Prueba escrita		
Criterios de Evaluación	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.		

Núm.	2	Título	Organización del trabajo en la unidad de convivencia: el plan de trabajo.
Resultado de Aprendizaje	RA1: Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.	RA 7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido	
Contenidos	Elementos del plan de trabajo. Características. Tipos. Adaptación a la realidad de la persona Cumplimentación 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.		
Actividades	Diseño y elaboración de registros Caso práctico Prueba escrita		



Criterios de Evaluación	<p>a) Se han identificado las características del plan de trabajo</p> <p>b) Se ha descrito la importancia de adaptar el plan de trabajo a la realidad de la persona</p>	<p>a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.</p> <p>b) Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.</p> <p>c) Se han registrado los datos en el soporte establecido</p> <p>d) Se ha interpretado correctamente la información recogida</p> <p>e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales</p> <p>f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio</p>
-------------------------	---	---

Núm.	3	Título	Gestión del presupuesto y economía doméstica.
Resultado de Aprendizaje	RA2: Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.		
Contenidos	<p>Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia y posibles gastos extraordinarios e imprevistos.</p> <p>Análisis de gastos mensuales. Priorización de los mismos.</p> <p>Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria.</p> <p>Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.</p>		
Actividades	<p>Mapa conceptual</p> <p>Actividad grupal</p> <p>Caso práctico</p> <p>Prueba escrita</p>		
Criterios de Evaluación	<p>a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.</p> <p>b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria</p> <p>c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.</p> <p>d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.</p> <p>e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.</p> <p>f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.</p> <p>g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.</p> <p>h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos</p>		

Núm.	4	Título	Técnicas básicas de cocina y seguridad alimentaria.
Resultado de aprendizaje	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.		



Contenidos	<p>Conocimiento, clasificación, uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina.</p> <p>Principios básicos y procedimientos en la manipulación de los alimentos. Modos de conservación.</p> <p>Elaboraciones elementales de cocina. Técnicas, fases de aplicación, procedimientos, tiempos adecuados y menaje.</p> <p>Recopilación y elaboración de recetas de cocina. Primeros, segundos platos y postres adecuados las necesidades de los comensales.</p> <p>Justificación de la prevención, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.</p> <p>Importancia de la presentación de los alimentos elaborados.</p>
Actividades	<p>Taller “El menú de la semana”</p> <p>Actividad individual: mi recetario</p> <p>Prueba escrita</p>
Criterios de Evaluación	<p>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 preelaboración 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</p>

Núm.	5	Título	Compra y almacenamiento de productos del hogar.
Resultado de aprendizaje	RA3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.		
Contenidos	<p>Análisis de diferentes tipos de publicidad para la selección de productos.</p> <p>Tipos de compras. Directa, virtual y por teléfono.</p> <p>Confección de la lista en función de necesidades, gustos, relación calidad-precio, otros.</p> <p>Interpretación y análisis del etiquetaje de los productos.</p> <p>Distribución y almacenamiento adecuándose a las características de los productos.</p> <p>Conocimiento de establecimientos según el tipo de productos que se demande.</p> <p>Valoración del consumo responsable.</p>		
Actividades	<p>Taller “El menú de la semana” (continuación)</p> <p>Actividad grupal: análisis de anuncios en televisión y redes sociales.</p> <p>Prueba escrita</p>		



Criterios de Evaluación	<p>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. 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.</p>
-------------------------	---

Núm.	6	Título	Alimentación y nutrición familiar.
Resultado de aprendizaje		RA 5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas	
Contenidos		<p>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.</p>	
Actividades		<p>Mural de la alimentación, análisis de etiquetas e investigación Real Food Caso práctico Prueba escrita</p>	
Criterios de Evaluación		<p>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.</p>	

Núm.	7	Título	Limpieza y mantenimiento del hogar.
Resultado de aprendizaje		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.	
Contenidos		<p>Justificación de criterios medioambientales en eliminación y reciclado de residuo y basura. 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 sanitarios. Técnicas secuenciación. Selección, uso y correcto almacenamiento de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado.</p>	



Actividades	Actividad grupal: mural del reciclaje y juego Taller grupal "Masterclass de limpieza doméstica"
Criterios de Evaluación	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 técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario 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 uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio

Núm.	8	Título	Limpieza y mantenimiento de la ropa.
Resultado de aprendizaje	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.		
Contenidos	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.		
Actividades	Actividad individual: cuestionario GoogleForm sobre etiquetado de ropa Taller grupal "Masterclass de limpieza doméstica" (continuación: ropa)		
Criterios de Evaluación	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.		