

<b>NOMBRE DEL CENTRO</b>	I.E.S. PUNTAGORDA
<b>CURSO</b>	2014-2015 <b>LOE</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD
<b>CICLO FORMATIVO</b>	ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA
<b>NIVEL</b>	GRADO MEDIO
<b>PROFESORA</b>	CONCEPCION A. ARROCHA ROJAS

**PROGRAMACION DEL MODULO:**

**APOYO DOMICILIARIO: AOY**

<b>Nº</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>PÁG.</b>
<b>1</b>	<b>UNIDAD DE COMPETENCIA A LA QUE ESTÁ ASOCIADO EL MÓDULO</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>OBJETIVOS DEL MÓDULO</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>ORGANIZACIÓN DE CONTENIDOS. EJE ORGANIZADOR</b>	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>SECUENCIACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO Y TEMPORALIZACIÓN</b>	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>METODOLOGÍA</b>	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>MEDIDAS DE ATENCIÓN ALA DIVERSIDAD</b>	<b>10</b>
<b>8</b>	<b>CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PENDIENTES</b>	<b>10</b>
<b>9</b>	<b>RECURSOS DIDÁCTICOS, MATERIALES</b>	<b>15</b>
<b>10</b>	<b>UNIDADES DE TRABAJO</b>	<b>15</b>
<b>11</b>	<b>VALORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS MODIFICACIONES REALIZADAS.</b>	<b>30</b>
<b>12</b>	<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>30</b>

## 1. UNIDAD DE COMPETENCIA A LA QUE ESTÁ ASOCIADO EL MÓDULO

**Asociado a la unidad de competencia nº 4:** Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### 2.1. Elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial.

- Enumerar los factores que determinan las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.
- Describir las necesidades y demandas de apoyo domiciliario, en diferentes unidades convivenciales, teniendo en cuenta el n.º de componentes y las necesidades específicas de cada uno de ellos.
- Enumerar y secuenciar las tareas domésticas diarias que se han de realizar en el domicilio, en función de las necesidades detectadas y, si existe, de la adaptación del programa de intervención diseñado por el equipo interdisciplinar.
- A partir de supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de diferentes tipos de unidades convivenciales:
  - .Identificar las tareas que se deben realizar.
  - .Pautar su distribución a lo largo de un día/semana.
  - .Determinar si la secuencia establecida para la ejecución de las actividades se ajusta a una buena rentabilización de tiempo y esfuerzos.

### 2.2. Aplicar procedimientos de administración y control de los gastos del domicilio, priorizando y racionalizando los mismos, en función de los ingresos y de las necesidades de cada miembro de la unidad convivencial.

- Describir los tipos de gastos ordinarios en una unidad convivencial tipo.
- Analizar diversa documentación relacionada con los gastos de la unidad convivencial: facturas: luz, gas, agua, teléfono; recibos: comunidad, contribución, entidades sanitarias, seguros...
- Analizar los gastos mensuales de diferentes unidades convivenciales, en función del n.º de componentes y de las necesidades y características de cada uno de ellos.
- Enumerar los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad convivencial.
- En supuestos prácticos de administración y control de los gastos en un domicilio, suficientemente caracterizados:
  - .Enumerar las partidas de gasto mensual.
  - .Establecer los parámetros que se han de tener en cuenta para la confección del presupuesto.
  - .Justificar la priorización de gastos.
  - .Efectuar la distribución de gastos más idónea.
  - .Comprobar el equilibrio entre ingresos y gastos.

### 2.3. Analizar los procedimientos de compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario.

- Enumerar los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio, identificando sus características, ventajas e inconvenientes.
- Analizar la documentación publicitaria, tanto impresa como virtual, de diversos centros comerciales y servicios, identificando y seleccionando los productos más recomendables en su relación calidad/precio.



- Manejar diferentes sistemas de compra por internet y por teléfono.
- Analizar el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos, interpretando la información que aportan e identificando los aspectos de interés a la hora de su selección.
- Identificar y justificar los lugares apropiados para la colocación y correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.
- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de organización de la compra, colocación y preparación para conservación y almacenaje de alimentos y productos para el hogar:
  - .Priorizar los productos que se deben adquirir en función de los parámetros establecidos en cada supuesto.
  - .Confeccionar la lista de la compra a partir de folletos publicitarios impresos e internet.
  - .Determinar la colocación de los diferentes productos en los lugares más adecuados para su conservación y posterior uso.
  - .Evaluar el ajuste del gasto a la previsión establecida.

#### **2.4. Realizar técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y el orden y pequeñas reparaciones en el domicilio.**

- Describir los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio, así como los medios de protección y seguridad que se deben utilizar.
- Explicar los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en la limpieza e higiene en el domicilio: lavadoras, secadoras, planchas, aspiradores,...
- Explicar las ayudas técnicas de aplicación domiciliaria: teleasistencia, su funcionamiento y utilidades.
- Seleccionar los productos de limpieza y desinfección que han de utilizarse analizando su etiquetado y describiendo sus aplicaciones y utilidades, riesgos de uso, formas de utilización.
- Explicar las técnicas de limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.
- Describir los diferentes tipos de residuos y basuras que se genera en el domicilio, indicando su forma correcta de clasificación y posterior eliminación.
- Interpretar el etiquetado de las prendas de vestir y ropa de casa, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.
- Describir las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, señalando los diferentes programas y productos de lavado en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma.
- En supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de limpieza y mantenimiento del hogar:
  - .Efectuar la limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios, seleccionando los productos y materiales más idóneos en cada caso.
  - .Lavar diferentes tipos de prendas de vestir y ropa de casa: interpretar su etiquetado, clasificarla, efectuar el lavado eligiendo el programa más adecuado y proceder a la correcta colocación para su secado.
  - .Comprobar el correcto estado de las prendas, procediendo a su repaso: cosido de botones, bajos,...
  - .Planchar diferentes prendas, utilizando el programa correcto en función de las características y composición de la ropa.
  - .Colocar las prendas de vestir, ropa de casa, productos y materiales de limpieza, en los lugares destinados en cada caso.
  - .Realizar pequeñas reparaciones de montaje y mantenimiento de uso domiciliario: cambiar un enchufe, cambiar lámparas fluorescentes e incandescentes, montar un interruptor de luz, ajustar griferías...



## **2.5. Utilizar con destreza el menaje y pequeños electrodomésticos que conforman la dotación habitual en la cocina de un domicilio particular.**

- Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la preparación y/o conservación de alimentos, explicando: funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.
- Justificar la utilización de los utensilios de cocina en función del tipo de preparación culinaria que se vaya a elaborar.
- Manipular correctamente los utensilios de uso habitual en la cocina de un domicilio particular.
- Describir las técnicas y los productos empleados en la limpieza de placas de cocina, hornos, menaje y pequeños electrodomésticos utilizados en la cocina domiciliaria.
- Efectuar la limpieza de los utensilios y equipos utilizados durante el proceso de preparación de los menús.
- Realizar el mantenimiento de uso de los equipos/pequeños electrodomésticos de cocina de acuerdo con las instrucciones aportadas por el fabricante.
- Aplicar normas y procedimientos de utilización de equipos/pequeños electrodomésticos de cocina, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

## **2.6. Aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.**

- Interpretar recetas de cocina, adecuando las cantidades y los tiempos que se deben utilizar en función del número de comensales y sus necesidades específicas.
- Describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos que integran la alimentación habitual en el domicilio.
- Explicar las técnicas culinarias básicas de aplicación a la cocina familiar: cocción, escaldado, hervido, fritura, estofado, asado,... indicando en cada caso: fases de aplicación, procedimientos y modos operativos, tiempos, menaje, utensilios y electrodomésticos que se deben utilizar y resultados que se obtienen.
- En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos:
  - .Seleccionar los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios.
  - . Proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar, lavar,...
  - .Confeccionar: primeros platos, segundos platos y postres, adecuados a la dieta de los miembros de la unidad convivencial.
  - .Preparar en caso necesario los alimentos para su conservación.
  - .Seleccionar los productos de limpieza y realizar la limpieza y colocación de todos los materiales empleados.

## **3. OBJETIVOS**

- Conocer las tareas domésticas y valorar la importancia de éstas en la salud y la calidad de vida.
- Conocer los pasos que requieren las distintas tareas domésticas para su realización
- Identificar y aplicar los elementos que constituyen un plan de trabajo.
- Adquirir la destreza necesaria para diseñar y ejecutar un plan de trabajo.
- Conocer, comprender y aplicar adecuadamente los procedimientos de administración y control de gastos ordinarios en una unidad convivencial tipo.
- Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.
- Conocer, aplicar los procedimientos de compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario.
- Describir y aplicar las técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y del orden, así como realizar pequeñas reparaciones en el domicilio.

- Desarrollar las habilidades y destrezas para realizar pequeñas reparaciones de montaje y mantenimiento de uso domiciliario: cambiar un enchufe, montar un interruptor de luz,.. etc.
- Conocer y aplicar correctamente las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.

## **4. ORGANIZACIÓN DE CONTENIDOS. EJE ORGANIZADOR**

### **4.1. TIPO Y ENUNCIADO DEL EJE (CONTENIDO) ORGANIZADOR**

Las capacidades terminales que se pretenden que desarrollen los alumn@s quedan comprendidas en el contenido organizador, que en este caso coincide con la unidad de competencia a la que está asociado el Módulo y conforme con los objetivos del Ciclo Formativo. El enunciado de dicho contenido organizador es, desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

Su estructura es de tipo procedimental partiendo de los conocimientos necesarios para su aplicación y que vienen determinados en los contenidos soporte del Currículo.

### **4.2. CONTENIDOS DEL CURRÍCULO**

#### **- El plan de trabajo en la unidad convivencial.**

- .Elementos que lo constituyen. Características. Procedimientos de elaboración.
- .Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio (número de miembros de la familia, espacios del domicilio, situación personal,...).
- .Necesidades básicas domiciliarias: tipos.
- .Tareas domiciliarias. Características.
- .Planificación del trabajo diario. Organización del trabajo doméstico: plan diario, plan semanal.
- .Elaboración de planes de trabajo para diferentes unidades convivenciales.

#### **-Técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial.**

- .Previsión de los gastos generales de una unidad convivencial.
- .Partidas de gasto mensual en el domicilio: gastos ordinarios y extraordinarios. Distribución. Ajuste por porcentajes.
- .Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial.
- .Elaboración del presupuesto mensual de la unidad familiar: priorización de los gastos; distribución y ajuste presupuestario; equilibrio de ingresos-gastos.
- .Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria: facturas (agua, gas, electricidad, teléfono...), presupuestos, listados de servicios de mantenimiento, contactos de urgencia,...

#### **-Limpieza y mantenimiento del domicilio.**

##### **Técnicas de limpieza del domicilio:**

- .Espacios objeto de limpieza. Características específicas.
- .Tareas de limpieza: lavar, fregar, barrer, etc.
- .Materiales, productos y utensilios de limpieza: cepillos, fregona, mopa, etc.
- .Electrodomésticos destinados a la limpieza: aspiradora, lavaplatos, lavadora, secadora. Uso y mantenimiento. Interpretación del etiquetado.
- .Limpieza y conservación del mobiliario.

### **-Técnicas de lavado, planchado y repasado de la ropa:**

- .Selección de la ropa por su color y su composición; temperatura de lavado; velocidad de centrifugación; planchado con plancha tradicional y con plancha de vapor.
- .Productos y materiales. Tipos de detergente para el lavado de ropa; lejía y productos blanqueadores.
- .Mantenimiento de uso de lavadora, secadora, y otros pequeños electrodomésticos.
- .Colocación, organización y limpieza de armarios. Eliminación de residuos y basuras del domicilio. Criterios medioambientales y reciclado de basuras.
- .Riesgos eléctricos de las instalaciones domésticas.
- .Medidas de seguridad y precauciones en su manejo.

### **-Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio.**

- .Tipos de establecimientos de compra: el pequeño comercio y las grandes superficies. Ventajas e inconvenientes.
- .Compra directa.
- .Compra virtual.
- .Compra por teléfono.
- .Ventajas e inconvenientes de las diferentes opciones de compra.
- .Confección de la lista de la compra. Factores que la determinan.
- .Compra de productos alimenticios. Productos frescos y productos elaborados. Fecha de caducidad.
- .Compra de productos para la higiene personal y la limpieza del hogar. Criterios de selección.
- .Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio. Conservación de productos: frescos y elaborados.
- .Criterios de distribución y almacenamiento en el hogar.
- .Condiciones de higiene y mantenimiento de electrodomésticos: frigorífico, congelador.
- .Organización de productos en armarios y despensa.

### **-Técnicas básicas de cocina.**

- .Menaje, utensilios y electrodomésticos: batería de cocina, vajilla, cubertería, utillaje, pequeños y grandes electrodomésticos. Conocimiento, uso y mantenimiento.

### **Técnicas de preelaboración básica de alimentos:**

- .Principios básicos en la manipulación de los alimentos.
- .Hábitos y normas de higiene en el tratamiento de productos crudos.
- .Procedimientos de preelaboración de productos. Tratamiento básico de los alimentos: descongelado, lavado, pelado, troceado, exprimido.

### **Técnicas básicas de cocina. Conocimiento y aplicación.**

- .Asado a la plancha, a la parrilla, en horno.
- .Cocido tradicional y al vapor, cocinado con presión y cocinado lento.
- .Hervido.
- .Fritura.
- .Cocinado con microondas.
- .Elaboraciones elementales de cocina: vegetales-hortalizas, legumbres-arroz, pastas, carnes, pescados y mariscos. Otros.
- .Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo: ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas, entremeses y aperitivos. Otros.
- .Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración.

### **-Teleasistencia.**

- .Funcionamiento.
- .Utilidades.
- .Servicios que presta.

## 5. SECUENCIACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO Y TEMPORALIZACIÓN

El Módulo de Apoyo Domiciliario consta de 8 Unidades de Trabajo que se imparten en 224 horas lectivas a lo largo del curso (32 semanas) a razón de 7 horas semanales.

EVALUACIÓN	Nº U. T. Y DENOMINACIÓN	Nº Horas
1º	UT1. Aproximación al contexto de la atención domiciliaria	25
	UT2. Diseño, organización y seguimiento del plan de trabajo	25
	UT3. Administración de una economía doméstica	25
2º	UT4. Compra y almacenamiento de productos del hogar	18*
	UT5. Limpieza y mantenimiento del hogar	30*
3º	UT6. Limpieza y mantenimiento de la ropa	25
	UT7. Alimentación y nutrición familiar	26
	UT8. Técnicas básicas de cocina	50**
<b>TOTAL DE HORAS</b>		<b>224</b>

\* Las UT Nº4 y Nº5 se comienzan a trabajar desde el primer trimestre debido al carácter eminentemente práctico de los contenidos y seguimiento individual que requieren por parte del profesor/a, así como a la necesidad de ajustar el espacio y recursos disponibles al nº de alumnos del grupo.

\*\* La UT Nº8 se comienzan a trabajar desde el primer y segundo trimestre debido al carácter eminentemente práctico de los contenidos y así como a la necesidad de ajustar el espacio y recursos disponibles al nº de alumnos del grupo y a posibles actividades prácticas puntuales que puedan surgir a lo largo del curso y que sean de interés para el módulo.

### 5.1. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES POR TRIMESTRE

ACTIVIDAD	OBJETIVOS	TRIMESTRE	MODALIDAD,CURSO Y DURACIÓN
Día de Convivencia	Fomentar la cohesión inter e intra grupos para mejorar el clima escolar. Poner en práctica distintas técnicas aprendidas a lo largo de los ciclos en animación infantil, habilidades sociales y animación de grupos.	Primer trimestre	Extraescolar  Todos los cursos



<p>Visita a las sedes de distintas Asociaciones y ONGs de la isla. (AFEM, AFA, ADFILPA. NEE )</p>	<p>Conocer el trabajo realizado por las mismas en el campo de la intervención social, así como las instalaciones en las que se llevan a cabo.</p>	<p>A lo largo del curso pues depende de la disponibilidad del recurso</p>	<p>Complementaria 1º APDS 2º APDS</p>
<p>Visita a establecimientos comerciales de la ciudad</p>	<p>Realizar simulaciones, en contextos reales, de planificación y compra de materiales. Conocer la oferta de productos alimentarios, electrodomésticos, material adaptado, etc</p>	<p>A lo largo del curso.</p>	<p>Complementaria 1º APDS</p>
<p>Visita a distintos centros relacionados con la discapacidad y con otros colectivos relacionados con la atención a personas en situación de dependencia: centros ocupacionales, residencias de ancianos, centros de día, centros de empleo, etc (ONCE, centro Ocupacional Gareagua, CO Breña Alta, Taller empleo Destiladera, Centro Mayores Los Sauces, Nina Jaubert, Centro Mayores Mazo, PadisBAlta, centro Salud Mental Las Rosas, Centro Día Los Llanos, )</p>	<p>Conocer el funcionamiento interno del recurso. Identificar programas y proyectos. Reconocer la organización personal y material. Valorar las actividades que se realizan. Identificar los usuarios de cada recurso. Apreciar la accesibilidad arquitectónica de cada recurso</p>	<p>A lo largo del curso pues depende de la organización de dichos centros</p>	<p>Complementaria 1º APDS 2º APDS</p>
<p>Realización de actividades de animación en centros de personas en situación de dependencia</p>	<p>La profundización en contenidos del currículo o la utilización de técnicas específicas relacionadas con el campo profesional así como de buenas prácticas. Actualizar los conocimientos adquiridos en el aula.</p>	<p>A lo largo del curso ya que la fecha de realización no depende de nuestra programación.</p>	<p>Complementaria 1º APDS 2º APDS</p>
<p>Charlas y talleres impartidos en el propio Centro por distintos profesionales relacionados con la animación y dinámica de grupos, o la atención sociosanitaria.</p>	<p>La profundización en contenidos del currículo o la utilización de técnicas específicas relacionadas con el campo profesional. Proporcionar al alumno/a contenidos científico-técnicos actualizados. Integrar y generalizar los distintos contenidos adquiridos en el aula</p>	<p>A lo largo del curso.</p>	<p>Complementaria Según contenidos.</p>
<p>Organización y participación en las Jornadas de difusión de experiencias en atención a personas en situación de dependencia.</p>	<p>La profundización en contenidos del currículo o la utilización de técnicas específicas relacionadas con el campo profesional. Proporcionar al alumno/a contenidos científico-técnicos actualizados. Integrar y generalizar los distintos contenidos adquiridos en el aula</p>	<p>Segundo trimestre</p>	<p>Complementaria Todos los cursos.</p>



- Salidas por distintos municipios de la isla.	Observación de las barreras arquitectónicas y de las medidas de accesibilidad para personas con discapacidad	Segundo y tercer trimestre	Complementaria 1º APDS-2º APDS  Se harán coincidir con otras salidas.
Visita a entidades que gestionan el Servicio de Ayuda a Domicilio (SAD Los Llanos, SAD S/C de la Palma)	Conocer los recursos de Intervención en Unidades de Convivencia y distintas maneras de gestionar este servicio.	A lo largo del curso	Complementaria 1º APDS 2º APDS
Charlas y talleres impartidos en el propio Centro por distintos profesionales relacionados con temas transversales (Educación para la Paz, Coeducación) y en fechas puntuales: 25 de Noviembre, 8 de Marzo, etc	Concienciar al alumnado de distintas problemáticas y la necesidad de promover actitudes solidarias y no discriminatorias.	A lo largo del curso	Complementarias  Según contenidos
Visita a Puntos Limpios	Conocer la gestión y reciclado de residuos.	Segundo trimestre	Complementaria 1º APDS 2º APDS
Curso de manipulador de alimentos		Segundo trimestre	Complementaria  1º APDS
Visitas a propuestas lúdico-formativas o culturales: cuentacuentos, cine,	La profundización en contenidos del currículo. Integrar y generalizar los distintos contenidos adquiridos en el aula	A lo largo del curso	Dependiendo de contenido de la actividad

**\* Mencionar que en este curso escolar (2014/2015), el grupo de alumnado junto con la profesora participaremos en el Proyecto de Huertos Escolares Ecológico, RED ECCOS., A través de la realización de determinadas y/o acciones puntuales coordinadas con distintos departamentos del centro educativo.**

## 6. METODOLOGÍA

Para el presente módulo, se propone llevar a cabo una metodología vivenciada, dándole mayor importancia a las sesiones prácticas programadas en el aula que a los contenidos teóricos. Se seguirá una metodología activa y participativa, siguiendo la perspectiva constructivista.

El Ciclo Formativo se fundamenta en un principio metodológico básico: el aprendizaje significativo del alumnado partiendo siempre de los conocimientos previos que tengan sobre el contenido a tratar.

Con este método se pretende evitar las clases magistrales que no facilitan el trabajo en grupo, donde a partir de preguntas planteadas por la profesora, buscan la respuesta, confrontan opiniones, puntos de vistas, corrigen errores cognitivos y de interpretación, aprenden a debatir, consensuar, compartir y respetar distintos modos de interpretar la realidad. Para ello, el grupo se divide en pequeños subgrupos donde se lleva a cabo la resolución de las cuestiones planteadas, tras un consenso se exponen las respuestas al gran grupo, siendo contrastadas con el resto y finalmente corregidas por la profesora, que a través de ejemplos y explicaciones intenta corregir errores y solventar dudas.

Por otro lado, y con el fin de crear en el alumnado habilidades sociales que faciliten su interacción con otras personas, usuarios, clientes y otros profesionales, se propondrá la formación rotativa de equipos de trabajo, sin olvidar el trabajo individual que le ayude a evaluar sus propias capacidades y limitaciones. En la misma línea, se propone fomentar la autoevaluación de los equipos de trabajo, con el fin de que valoren la autoreflexión como una forma de mejorar la eficacia en el trabajo, la relación intergrupala y el crecimiento personal y profesional.

Por consiguiente, se promoverá la participación de los alumnos en los procesos de enseñanza-aprendizaje de forma activa. Para ello, se propondrán sesiones eminentemente prácticas que unidas con actividades de reflexión y deducción confluyan en una metodología vivenciada en el aula, pues creemos que de esta forma los contenidos del módulo serán mucho mejor asimilados y entendidos.

Al ser el alumno artífice de su propio aprendizaje la profesora actuará como guía del proceso, facilitando los recursos necesarios, a la vez que asesora y orienta la adquisición de conocimientos, habilidades cognitivas, destrezas manuales y actitudes relacionadas con el perfil del técnico en atención sociosanitaria.

Otro aspecto a destacar es la importancia de trabajar los prejuicios socioculturales que existen en la realización de las tareas domésticas, llegando a valorar la importancia de las mismas para la salud y calidad de vida de las personas.

## **7. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

Dentro de los límites establecidos en la Disposición Adicional 5 del Decreto 156/1996, de 20 de junio, la Consejería de Educación, Cultura y Deportes podrá adaptar el currículo a que se refiere el presente Decreto a las exigencias de organización y metodología de la educación de adultos y como adecuarlo a las características del alumnado con necesidades especiales.

La metodología didáctica debe adaptarse no sólo a las peculiaridades colectivas del grupo-clase, sino también a las peculiaridades individuales de cada alumno / alumna, todo ello de acuerdo con el principio de desarrollo de la actividad educativa relativo a la formación personalizada.

## **8. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PENDIENTES**

De acuerdo con la normativa vigente, la Evaluación será **continua**, por lo que se observará y evaluará todo el proceso educativo, lo que permitirá guiar al alumnado en dicho proceso, detectar errores en la adquisición de habilidades y destrezas, y recuperar aquellos aspectos en los que se detecten deficiencias, de tal manera que se alcancen los objetivos previstos. Esto también supone que, en aquellos casos en que el alumnado demande material o ejercicios suplementarios de ampliación, recuperación y/o mejora, les serán aportados por el equipo educativo.

### **8.1. EVALUACIÓN**

Se celebrarán reuniones del equipo educativo puntuales, evaluación sin nota y una sesión de evaluación al final de cada trimestre, en la que se evaluará el proceso de enseñanza-aprendizaje. También se celebrarán reuniones extraordinarias de coordinación siempre que se requieran. Para llevar a cabo este proceso de evaluación y calificación, además de lo anteriormente expuesto se seguirán los siguientes criterios:

### 8.2.1. Criterios de evaluación

Teniendo en cuenta los objetivos que nos marcamos para este Módulo, los *criterios de evaluación* que se van a seguir son los que nos van a permitir evaluar la capacidad del alumno/a para alcanzar las capacidades profesionales que figuran en el punto 2 de esta programación.

### 8.2.2. Instrumentos de evaluación

Los *instrumentos* que se van a utilizar en este Módulo para evaluar el proceso de aprendizaje de los alumnos/as, teniendo en cuenta los criterios de evaluación, los objetivos y contenidos, son los siguientes:

- La **observación sistemática** de las **actitudes y habilidades** personales del alumno/a, de su forma de organizar el trabajo, de las estrategias que utiliza, de cómo resuelve las dificultades que se encuentra, etc. En concreto, en este módulo, además de en otras situaciones más generales, hay que extremar la observación en los grupos de alumnos/as que trabajan juntos en los talleres, en el aula de informática, en las tareas de investigación en equipo e individualmente, en la resolución de las actividades y de los problemas que se les encomienden. Para realizar esta observación sistemática, se usarán hojas de observación y evaluación de las actitudes y habilidades.
- La revisión y análisis de los **trabajos** de los alumnos/as es otro instrumento que nos permite comprobar los materiales que han ido "produciendo" estos, a lo largo del desarrollo del módulo. Se revisarán y corregirán los trabajos individuales, en equipo o de investigación que presenten los alumnos/as, así como las conclusiones que presenten de su trabajo en los talleres, en el aula de informática, o en otros espacios que se requieran. Se analizarán sus exposiciones orales en las puestas en común, así como sus actuaciones, para la resolución de ejercicios. También se evaluarán exposiciones prácticas de actividades, trabajos, como, por ejemplo, supuestos prácticos a través de los cuales el alumnado desarrolla y aplica los conocimientos adquiridos en el Módulo.
- Una vez utilizados todos los instrumentos anteriores, y realizadas las **actividades de enseñanza-aprendizaje y de evaluación** necesarias, así como las **tareas de investigación** que se les han propuesto a los alumnos/as, se puede realizar una **prueba específica teórico-práctica** de evaluación de las unidades de trabajo que forman parte de cada trimestre. Podemos optar por la realización de una prueba que combine en ella distintos tipos de actividades. Es decir, una prueba objetiva que permita poner de manifiesto las capacidades y actitudes del alumno/a y que, a su vez, contenga actividades de aplicación inmediata de técnicas, actividades que demuestren la destreza del alumnado en las distintas técnicas, resoluciones de problemas, preguntas tipo test, de verdadero o falso, microtemas, supuestos prácticos, de relacionar, etc. El profesor podrá decidir no realizar esta prueba cuando con los contenidos prácticos trabajados se considere que el alumnado ha logrado asimilar los contenidos trabajados.
- Para la evaluación de actividades puntuales, así como trabajos y/o proyectos, tal y como se indicaba anteriormente, se usarán hojas de registros en función de las características propias del módulo, que el profesorado recogerá en su cuaderno de registro personal de la actividad docente diaria.

**Hacer especial hincapié en que con la utilización de los diferentes instrumentos se evaluarán de forma globalizada los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.**

### 8.2.3. Periodo de adaptación

Atendiendo al perfil del alumnado que ingresa en este ciclo, y al propio perfil profesional de los mismos se considera necesario trabajar aspectos orientados a potenciar la cohesión grupal y el desarrollo personal, tales como:

- Establecer los **vínculos afectivos** con cada alumno/a a través de un ambiente distendido, afectivo, evitando prejuicios y proyecciones personales, dejándole siempre **“su espacio”**, para que pueda ser consciente de sus posibilidades, límites, capacidades y patrones de comportamiento.
- Establecer entre todas las **normas de convivencia** y las **actitudes** que puntuarán sin olvidar de las que ya partimos en esta programación.
- Realizar las **primeras valoraciones**, tanto individuales como grupales, de:
  - Las **expectativas laborales** que traen sobre el ciclo.
  - Su **conocimiento y actitudes** para realizar este campo de trabajo.
  - Las **herramientas que utilizan** en el proceso de enseñanza-aprendizaje, para a partir de aquí ir introduciendo mejoras y adaptando la metodología de trabajo.
- Valorar si hay **siempre un diálogo continuo** con el alumnado

### 8.2.4. Actitudes y habilidades que se trabajarán y evaluarán

Éstas son posibles actitudes que se van a tener en cuenta en las actividades de enseñanza-aprendizaje así como en las actividades de evaluación. Se evaluarán aquellas que sean más adecuadas al contenido de cada unidad de trabajo.

Actitudes y habilidades generales	Actitudes y habilidades mínimas en la presentación de actividades, trabajos y/o proyectos	Actitudes y habilidades mínimas en la ejecución de actividades, trabajos y/o proyectos
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Actitud profesional</li> <li>▪ Respeto</li> <li>▪ Cumplimiento de normas</li> <li>▪ Interés</li> <li>▪ Respetar las medidas de seguridad</li> <li>▪ Puntualidad</li> <li>▪ Responsabilidad</li> <li>▪ Autonomía</li> <li>▪ Iniciativa</li> <li>▪ Autoevaluación</li> <li>▪ Atención</li> <li>▪ Escucha activa</li> <li>▪ Reflexión (autoobservación)</li> <li>▪ Participación activa</li> <li>▪ Tolerancia</li> <li>▪ Comprensión</li> <li>▪ Empatía</li> <li>▪ Paciencia</li> <li>▪ Resolver conflictos</li> <li>▪ Buscar alternativas</li> <li>▪ Favorecer el diálogo y la comunicación</li> <li>▪ Organización</li> <li>▪ Planificación</li> <li>▪ Colaboración y participación en las actividades</li> <li>▪ Solidaridad</li> <li>▪ Cuidado del material</li> <li>▪ Implicación en las actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Puntualidad</li> <li>▪ Responsabilidad</li> <li>▪ Autonomía</li> <li>▪ Reflexión (autoobservación)</li> <li>▪ Comprensión</li> <li>▪ Resolver conflictos</li> <li>▪ Buscar alternativas</li> <li>▪ Organización</li> <li>▪ Planificación</li> <li>▪ Colaboración y participación en las actividades</li> <li>▪ Cuidado del material</li> <li>▪ Implicación en las actividades</li> <li>▪ Aportación de ideas</li> <li>▪ Presentación adecuada (orden y limpieza)</li> <li>▪ Que contemple todos los apartados el trabajo (contenidos)</li> <li>▪ Aspectos gramaticales</li> <li>▪ Estructura coherente</li> <li>▪ Claridad en la información</li> <li>▪ Mantener la clase recogida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Autonomía</li> <li>• Autodependencia</li> <li>• Autoevaluación</li> <li>• Atención</li> <li>• Escucha activa</li> <li>• Tolerancia</li> <li>• Comprensión</li> <li>• Empatía</li> <li>• Paciencia</li> <li>• Resolver conflictos</li> <li>• Buscar alternativas</li> <li>• Colaboración y participación en las actividades</li> <li>• Solidaridad</li> <li>• Cuidado del material</li> <li>• Implicación en las actividades</li> <li>• Aportación de ideas</li> <li>• Diseño preparado adecuadamente</li> <li>• Preparar el material y el espacio</li> <li>• Coherencia y organización entre las personas del grupo</li> <li>• Recoger y exponer todos los apartados del trabajo</li> <li>• Exponer las actividades de forma práctica</li> <li>• Nivel de elaboración de los materiales</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aportación de ideas</li> <li>▪ Mantener la clase recogida</li> <li>▪ Lenguaje adecuado</li> <li>▪ Observación</li> <li>▪ Recoger el material</li> </ul>		
--	--	--

### 8.2.5. Criterios de calificación

Para obtener una calificación positiva en los controles, trabajos y/o proyectos, actividades y cuadernos de clase, se deberá obtener un mínimo de 5 puntos en la puntuación de 0 a 10. Será necesario superar cada una de las partes con dicha calificación mínima, para superar los trimestres o evaluación final.

***El porcentaje que asignaremos a este tipo de actividades será el siguiente:***

Contenidos	Actividad	Porcentajes
<b>Conceptuales</b>	Controles Teórico/Prácticos	35 %
<b>Procedimentales</b>	Actividades	45%
	Trabajos	
	Taller	
<b>Actitudinales</b>	Asistencia	10 %
	Actitudes	10 %

- Cada una de las actividades (de enseñanza – aprendizaje y evaluación) se evaluará con una puntuación máxima de 10 puntos.
- Se contemplarán como actividades de evaluación, todas aquellas que el profesorado estime como tal, además de las de enseñanza – aprendizaje propuestas en cada unidad de trabajo que se puedan llevar a cabo.

### 8.2.6. Medidas de recuperación

Aquellos alumnos/as que no superen todos los controles y/o trabajos en la evaluación tendrán la oportunidad de recuperar cada control y/o trabajo como mínimo una vez.

La calificación de estas pruebas y /o trabajos de recuperación no podrá ser superior a 8. Se supera la prueba obteniendo como mínimo un 4.

La calificación máxima de la recuperación en junio no será superior a 5, por tratarse de contenidos mínimos.

### 8.2.7. Módulos pendientes

Para la recuperación de módulos pendientes de cursos anteriores, se establecen las siguientes medidas de aprendizaje y calificación:

- Aquellas personas que repitan curso, asistirán de manera regular a las clases y participarán en todo el proceso de enseñanza-aprendizaje igual que el resto del alumnado que se incorpora por primera vez a ese curso.
- Aquellas que pasando de curso, les quede pendiente algún módulo, tendrán que superar un plan de recuperación individualizado, elaborado por el/la profesor/a que ha impartido el módulo durante el año en el que el/la alumno/a no lo ha superado. La persona encargada de supervisar el cumplimiento y justificar la superación en su caso del mismo, será el/la profesor/a que imparta el módulo en el curso escolar en que el alumno asista a la recuperación del mismo.
- El plan de recuperación deberá venir acompañado de un informe del/la profesor/a en el que haga constar las capacidades pendientes de recuperación por parte del/la alumno/a, así como las medidas de recuperación de dicho módulo.
- Las fechas de presentación y evaluación de los módulos pendientes se ajustarán al calendario de evaluaciones.

- **Exámenes:**

El alumnado que no se presenten al examen, pasarán automáticamente a una 1ª recuperación en la siguiente evaluación, independientemente de la causa que haya motivado la no asistencia al examen pero si dicha causa ha sido debidamente justificada la puntuación del examen será sobre 10, si no es así la nota máxima en dicha recuperación será de 8 puntos y se aprobará con un 4.

La 2ª recuperación será en el examen final de junio, y la puntuación máxima será de 5. **(Esta recuperación se realizará partiendo de los contenidos mínimos establecidos para este módulo)**

- **Trabajos y actividades de clase recuperables:**

Aquellos trabajos o actividades de clase recuperables, que no sean presentados el día fijado para su entrega, podrán entregarse hasta dos días más tarde, pero no obtendrán una puntuación superior a 8 puntos.

- **Pérdida de evaluación continua:**

Recordar que cualquier falta de asistencia debe ser justificada adecuadamente con el fin de no perder la evaluación continua. De perderla, pasarían a un sistema extraordinario (final) de evaluación, compuesto por una o varias pruebas y actividades y/o trabajos teórico-prácticos, en el que se compruebe si ha alcanzado la totalidad de las capacidades terminales. Teniendo en cuenta que hay determinadas actividades de evaluación que necesitan de la asistencia a clase, el valor porcentual de éstas se descontará, siendo la máxima calificación a obtener un 5.

## **9- RECURSOS DIDÁCTICOS, MATERIALES Y BIBLIOGRAFÍA**

### **9.1. RECURSOS DIDÁCTICOS**

- Ordenadores
- Videoproyectores
- DVD
- Pizarra
- Pizarra digital

### **9.2. MATERIALES**

- Diferentes tipos de papeles, diferentes tipos de pinturas, pegamento, etc.
- Diferentes tipos de herramientas.
- Lápices de colores.
- Rotuladores.
- Cartulinas.
- Grapadora.

## **10. UNIDADES DE TRABAJO**

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 1:** Aproximación al contexto de la atención domiciliaria  
**TEMPORALIZACIÓN:** 25 horas





PROCEDIMIENTOS/ ACTITUDES	CONCEPTOS
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enumeración de los factores que determinan las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.</li> <li>2. Descripción de las necesidades y demandas de apoyo domiciliario, en diferentes unidades convivenciales, teniendo en cuenta el n.º de componentes y las necesidades específicas de cada uno de ellos.</li> <li>3. Enumeración y secuenciación de las tareas domésticas diarias que se han de realizar en el domicilio, en función de las necesidades detectadas y, si existe, de la adaptación del programa de intervención diseñado por el equipo interdisciplinar.</li> <li>4. Enumeración y análisis de los objetivos que persigue el servicio de Ayuda a Domicilio.</li> <li>5. Descripción de los pasos a seguir para solicitar el servicio de Ayuda a Domicilio</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Las actividades de la vida diaria y la dependencia.               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Las actividades de la vida diaria</li> <li>1.2 Caracterización de la dependencia</li> <li>1.3 AVD que definen el grado de dependencia.</li> </ol> </li> <li>2. Recursos sociosanitarios para las personas en situación de dependencia.               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 El apoyo informal y altruista</li> <li>2.2 Recursos sociales y apoyos formales</li> </ol> </li> <li>3. Los servicios de atención domiciliaria               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 ¿Qué son los servicios de atención domiciliaria?</li> <li>3.2 El servicio de atención a domicilio(SAD)</li> <li>3.3 Otros servicios de atención domiciliaria</li> <li>3.4 ¿Qué entidades prestan estos servicios?</li> </ol> </li> <li>4. Las tareas domiciliarias               <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Tareas relacionadas con el cuidado personal</li> <li>4.2 Tareas de ayuda en el hogar</li> <li>4.3 Tareas de apoyo psicosocial</li> <li>4.4 Tareas de carácter complementario a la atención domiciliaria.</li> </ol> </li> <li>5. El acceso a los servicios de atención domiciliaria               <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1 La solicitud del servicio</li> <li>5.2 Tramitación y resolución de la solicitud</li> <li>5.3 El contrato de servicio</li> </ol> </li> </ol>



ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lluvia de ideas sobre qué entendemos al hablar de dependencia, autonomía, tareas domésticas, puesta en común y elaboración de definiciones sobre APDS, dependencia, autonomía, unidad de convivencia, y elaborar un listado de tareas domésticas.</li> <li>2. En grupo de 2 personas, realizar un trabajo de investigación en Internet sobre el servicio de Ayuda a Domicilio y contemplando para cada servicio: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Qué es?</li> <li>- ¿A quién va dirigido?</li> <li>- ¿Cuál es su finalidad?</li> <li>- ¿En qué consiste?</li> <li>- Objetivos que persigue</li> <li>- Requisitos de acceso</li> </ul> </li> <li>3. Después de hacer un análisis de tareas de los siguientes apartados realizar una ficha para conocer la realidad de nuestras casas: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. -Miembros de la unidad de convivencia “nuestra casa” (nombre, edad, profesión, trabajo, ingresos,</li> <li>b. enfermedad crónica o discapacidad,...)</li> <li>c. -Limpieza y orden en nuestra casa (indicar quién realiza las tareas de nuestra casa de lunes a viernes)</li> <li>d. -Lavado, repaso y planchado de la ropa (indicar quién realiza las tareas de nuestra casa de lunes a viernes)</li> <li>e. -Adquisición y preparación de alimentos (indicar quién realiza las tareas de nuestra casa de lunes a viernes)</li> <li>f. -Manejo de electrodomésticos (indicar quién realiza las tareas de nuestra casa de lunes a viernes)</li> <li>g. -Tareas de relación con el entorno (indicar quién realiza las tareas de nuestra casa de lunes a viernes).</li> </ol> </li> <li>4. A partir de preguntas formuladas por al profesora y utilizando los apuntes del tema y otras fuentes, en pequeños grupos reflexionar, debatir y determinar las respuestas.</li> <li>5. Corrección en gran grupo y la profesora, contrastando las respuestas obtenidas por cada grupo</li> <li>6. Realizar un cuadro de las funciones del APSD en el apoyo domiciliario.</li> <li>7. Después de una lluvia de ideas y debate sobre las cualidades del APSD, reflexionar sobre las propias cualidades y realizar un cuadro sobre dichas cualidades.</li> <li>8. Resolución de casos prácticos.</li> <li>9. Video documental sobre el SAD.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Actividades , 3, 4, 6, 8 y 9</li> <li>2. Los contenidos teóricos de esta unidad serán evaluados mediante un examen.</li> </ol> <p><u>Nota:</u> El profesor valorará la idoneidad y posibilidad de desarrollar otras actividades (evaluables o no) a las aquí recogidas dependiendo de las características del grupo y del ritmo que éste lleve. Dichas actividades se señalarán y se argumentarán en un informe presentado al departamento.</p>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 2:** Diseño, organización y seguimiento del plan de trabajo  
**TEMPORALIZACIÓN:** 25 horas.

PROCEDIMIENTOS/ ACTITUDES	CONCEPTOS
<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Descripción de las necesidades y demandas que cubre el servicio de Ayuda a Domicilio.</li> <li>2 Descripción las partes de un plan de trabajo adaptado a las necesidades de los usuarios.</li> <li>3 Interpretación de la planificación semanal, las hojas de registro y el seguimiento del plan de trabajo.</li> <li>4 Valoración de la importancia de la evaluación como proceso de mejora de la intervención.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El plan de trabajo</li> <li>2. La valoración de las necesidades               <ul style="list-style-type: none"> <li>-La obtención de la información</li> <li>-El diagnóstico</li> </ul> </li> <li>3. La elaboración del plan de trabajo               <ul style="list-style-type: none"> <li>-El diseño del plan de trabajo</li> <li>-Elementos del plan de trabajo</li> </ul> </li> <li>4. La aplicación del plan de trabajo               <ul style="list-style-type: none"> <li>-La planificación semanal</li> <li>-Las hojas de registro</li> <li>-La ficha individual de presentación</li> <li>-El seguimiento del plan de trabajo</li> <li>-El seguimiento del plan de trabajo</li> <li>-La comunicación en el equipo de trabajo</li> <li>-Las TIC en la aplicación del plan de trabajo</li> </ul> </li> <li>5. La evaluación               <ul style="list-style-type: none"> <li>-La evaluación de la intervención</li> <li>-La evaluación de la calidad del servicio</li> <li>-La supervisión y evaluación de los profesionales</li> </ul> </li> </ol>



ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>1 A partir de supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de diferentes tipos de unidades convivenciales:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar las tareas que se deben realizar.</li><li>- Pautar su distribución a lo largo de un Día/semana.</li><li>- Determinar si la secuencia establecida para la ejecución de las actividades se ajusta a una buena rentabilización de tiempo y esfuerzos.</li></ul> <p>2 Buscar en Internet hojas de registro para la evaluación de la planificación y poner en común en pequeño grupos para elegir la más completa y exponer al resto de la clase.</p> <p>3 Contestar al cuestionario elaborado por la profesora sobre el tema.</p> <p>4 En grupos de 4 personas imaginar que son una empresa dedicada a la prestación de servicios de atención domiciliaria. Se debe elaborar un tríptico destinado a dar a conocer los servicios que ofertan.</p> <p>5 Elaboración de un cartel, donde queden reflejados cada uno de los pasos de la planificación</p>	<p>1. Realización de las actividades 1, 2, 3, 4 y 5</p> <p>2. Los contenidos teóricos de esta unidad serán evaluados mediante un examen.</p> <p><u>Nota:</u> El profesor valorará la idoneidad y posibilidad de desarrollar otras actividades (evaluables o no) a las aquí recogidas dependiendo de las características del grupo y del ritmo que éste lleve. Dichas actividades se señalarán y se argumentarán en un informe presentado al departamento.</p>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: Administración de una economía doméstica**  
**TEMPORALIZACIÓN: 25 horas.**

PROCEDIMIENTOS/ ACTITUDES	CONCEPTOS
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Descripción de los tipos de gastos ordinarios en una unidad convivencial tipo.</li> <li>2. Enumeración de los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad convivencial.</li> <li>3. Elaboración del presupuesto mensual de la unidad familiar: priorización de los gastos; distribución y ajuste presupuestario; equilibrio de ingresos-gastos.</li> <li>4. Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria: facturas (agua, gas, electricidad, teléfono...), presupuestos, listados de servicios de mantenimiento, contactos de urgencia,...</li> <li>5. Previsión de los gastos generales de una unidad convivencial.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Las necesidades y el consumo               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 El consumo como satisfacción de necesidades</li> <li>1.2 Por un consumo responsable</li> </ol> </li> <li>2. Las economías domésticas.               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 La economía familiar y el sistema financiero</li> <li>2.2 El ahorro de las economías familiares</li> <li>2.3 Los préstamos</li> <li>2.4 Las domiciliaciones bancarias</li> </ol> </li> <li>3. El presupuesto familiar               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Ingresos y gastos en una unidad convivencial</li> <li>3.2 La gestión del presupuesto</li> <li>3.3 Elaboración del presupuesto mensual</li> <li>3.4 El presupuesto en la alimentación</li> </ol> </li> <li>4. Tributos: tasa, impuestos y contribuciones especiales.               <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Tipos de impuestos</li> <li>4.2 Conceptos asociados al pago de Impuestos</li> </ol> </li> <li>5. La documentación domiciliaria               <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1 ¿Cómo leer una factura?</li> <li>5.2 La factura de la luz</li> <li>5.3 La factura del agua</li> <li>5.4 La factura del gas</li> <li>5.5 La factura del teléfono</li> </ol> </li> </ol>

ACTIVIDADES ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Explicar las diferencias y la relación que hay entre necesidad y consumo.</li> <li>2. Explicar algunos factores que inciten al consumo innecesario y anota algunas medidas tendentes a evitarlo.</li> <li>3. Definir los siguientes conceptos: consumo responsable, planificación, ingresos, gastos, cesta de la compra, comparativos de precios, compras, administración de recursos.</li> <li>4. Indicar las 5 razones que consideres más importantes que justifiquen la realización de un análisis de las necesidades familiares.</li> <li>5. A partir de preguntas (cuestionario) formuladas por la profesora y utilizando los apuntes del tema y otras fuentes, en pequeños grupos reflexionar, debatir y determinar las respuestas.</li> <li>6. Corrección en gran grupo y la profesora, contrastando las respuestas obtenidas por cada grupo</li> <li>7. En supuestos prácticos de administración y control de los gastos en un domicilio, suficientemente caracterizados:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enumerar las partidas de gasto mensual.</li> <li>- Establecer los parámetros que se han de tener en cuenta para la confección del presupuesto.</li> <li>- Justificar la priorización de gastos.</li> <li>- Efectuar la distribución de gastos más idónea.</li> <li>- Comprobar el equilibrio entre ingresos y gastos.</li> </ul> </li> <li>8. Realización de un mural por pequeños grupos que reflejen medidas de ahorro doméstico.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realización de todas las actividades propuestas.</li> <li>2. Los contenidos teóricos de esta unidad serán evaluados mediante un examen.</li> </ol> <p><u>Nota:</u> El profesor valorará la idoneidad y posibilidad de desarrollar otras actividades (evaluables o no) a las aquí recogidas dependiendo de las características del grupo y del ritmo que éste lleve. Dichas actividades se señalarán y se argumentarán en un informe presentado al departamento.</p>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: Higiene y mantenimiento del hogar**  
**TEMPORALIZACIÓN: 18 horas.**

PROCEDIMIENTOS/ ACTITUDES	CONCEPTOS
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clasificación de los productos de limpieza y desinfección que han de utilizarse analizando su etiquetado y describiendo sus aplicaciones y utilidades, riesgos de uso, formas de utilización, ...</li> <li>2. Descripción y aplicación de las técnicas de limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.</li> <li>3. Descripción de los diferentes tipos de residuos y basuras que se genera en el domicilio, indicando su forma correcta de clasificación y posterior eliminación.</li> <li>4. Descripción y análisis de las 3R</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La organización de las tareas domésticas               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 El orden en la organización de las tareas de limpieza</li> <li>1.2 La frecuencia de ejecución de las tareas</li> </ol> </li> <li>2. El equipo básico de limpieza               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Materiales y utensilios de limpieza</li> <li>2.2. Productos de limpieza</li> </ol> </li> <li>3. Electrodomésticos destinados a la limpieza               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 La aspiradora</li> <li>3.2 El lavavajillas</li> </ol> </li> <li>4. Técnicas de limpieza               <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Techos, paredes y suelos</li> <li>4.2. Puertas y ventanas</li> <li>4.3. Limpieza y conservación del mobiliario</li> </ol> </li> <li>5. La cocina y el baño               <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. La limpieza de la cocina</li> <li>5.2. La limpieza del baño</li> </ol> </li> <li>6. Eliminación de residuos y basuras del domicilio</li> </ol>





ACTIVIDADES ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar una ficha del equipo básico de limpieza, luego comprobar si existe uno en el aula que contenga todo el material.</li> <li>2. En grupo de 2 personas traer envases vacíos de los siguientes productos y analizar el etiquetado: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Detergentes para el lavado de los textiles.</li> <li>- Detergentes para el lavado de vajillas.</li> <li>- Detergentes para la limpieza de otras superficies.</li> <li>- Auxiliares para el tratamiento de textiles (quitamanchas, blanqueadores).</li> <li>- Auxiliares para el lavado de vajillas (sal, abrillantadores).</li> <li>- Suavizantes para la ropa.</li> <li>- Productos para la limpieza de suelo y paredes.</li> <li>- Lejías.</li> </ul> </li> <li>3. A partir de preguntas (cuestionario) formuladas por la profesora y utilizando los apuntes del tema y otras fuentes, en pequeños grupos reflexionar, debatir y determinar las respuestas.</li> <li>4. Corrección en gran grupo y la profesora, contrastando las respuestas obtenidas por cada grupo.</li> <li>5. Realizar fichas sobre: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza de techos y paredes.</li> <li>- Limpieza de puertas y ventanas.</li> <li>- Limpieza y conservación del mobiliario en general.</li> <li>- Limpieza de suelos.</li> <li>- Limpieza de la cocina.</li> <li>- Limpieza del baño.</li> <li>- Limpieza de la habitación.</li> <li>- Limpieza de la habitación de un enfermo</li> <li>- Organización del espacio.</li> <li>- Pequeños trucos para el hogar</li> </ul> </li> <li>6. Dado un supuesto práctico, elaborar una posible secuencia de las tareas que se deberían efectuar en el domicilio del usuario los días que se tengan asignados.</li> <li>7. Dado un supuesto práctico de limpieza y mantenimiento del hogar: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectuar la limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios, seleccionando los productos y materiales más idóneos en cada caso.</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realización de todas las actividades propuestas (1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7)</li> <li>2. En grupo de 2 personas, realizar un “folleto” para lograr que nuestra familia y amigos/as reduzcan el nivel de residuos.</li> <li>3. Resolver preguntas teórico-prácticas que se harán de forma conjunta en el examen de la 2ª evaluación.</li> </ol> <p><u>Nota:</u> El profesor valorará la idoneidad y posibilidad de desarrollar otras actividades (evaluables o no) a las aquí recogidas dependiendo de las características del grupo y del ritmo que éste lleve. Dichas actividades se señalarán y se argumentarán en un informe presentado al departamento.</p>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: Higiene y mantenimiento de la ropa**  
**TIEMPO ESTIMADO: 30 horas**

PROCEDIMIENTOS/ ACTITUDES	CONCEPTOS
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Descripción de los tipos de detergente para el lavado de ropa; lejía y productos blanqueadores.</li> <li>2. Descripción de las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, señalando los diferentes programas y productos de lavado en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma.</li> <li>3. Aplicación de las técnicas para el lavado, secado y planchado de los diferentes tejidos</li> <li>4. Valoración del mantenimiento de uso de lavadora, secadora, y otros pequeños electrodomésticos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Etiquetaje y simbología</li> <li>2. Características de los tejidos:             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Naturales</li> <li>2.2. Sintéticos</li> <li>2.3. Modo de empleo</li> </ol> </li> <li>3. El lavado de la ropa             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 La lavadora.</li> <li>3.2 Separación y clasificación de la ropa</li> <li>3.2 El proceso de lavado</li> <li>3.3. Tipos de detergente y productos para el uso de la lavadora.</li> <li>3.4. Los 10 principios del lavado</li> </ol> </li> <li>4. El secado de la ropa             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 El tendido</li> <li>4.2 El secado</li> </ol> </li> <li>5. El planchado:             <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. La plancha.</li> <li>5.2. Las prendas y el planchado</li> <li>5.3 Técnicas de planchado</li> </ol> </li> <li>6. Reparación de la ropa             <ol style="list-style-type: none"> <li>6.1 El equipo de costura</li> <li>6.2 Técnicas de costura</li> </ol> </li> <li>7. Colocación y organización de armarios             <ol style="list-style-type: none"> <li>7.1 La distribución del armario</li> <li>7.7 Optimización del armario</li> </ol> </li> </ol>

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En grupo de 2 personas clasificar la ropa por su color y su composición; temperatura de lavado; velocidad de centrifugación; planchado con plancha tradicional y con plancha de vapor.</li> <li>2. Analizar el etiquetado de los tipos de detergente para el lavado de ropa; lejía y productos blanqueadores que se utilicen en tu casa.</li> <li>3. Hacer un listado de los productos y materiales necesarios para el lavado, secado y planchado.</li> <li>4. A partir de preguntas (cuestionario) formuladas por la profesora y utilizando los apuntes del tema y otras fuentes, en pequeños grupos reflexionar, debatir y determinar las respuestas.</li> <li>5. Corrección en gran grupo y la profesora, contrastando las respuestas obtenidas por cada grupo.</li> <li>6. Mediante la realización de diferentes tareas aplicar las técnicas para el lavado, secado, doblado y planchado de prendas de diferentes tejidos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realización de todas las actividades propuestas (1, 2, 3, 4, 5 y 6)</li> <li>2. Resolver preguntas teórico-prácticas que se harán de forma conjunta en el examen de la evaluación.</li> </ol> <p><u>Nota:</u> El profesor valorará la idoneidad y posibilidad de desarrollar otras actividades (evaluables o no) a las aquí recogidas dependiendo de las características del grupo y del ritmo que éste lleve. Dichas actividades se señalarán y se argumentarán en un informe presentado al departamento.</p>



**UNIDAD DE TRABAJO Nº 6: La compra y almacenaje de productos en el hogar**

**TEMPORALIZACIÓN:** 25 horas.

PROCEDIMIENTOS/ ACTITUDES	CONCEPTOS
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enumeración de los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio, identificando sus características, ventajas e inconvenientes.</li> <li>2. Analizar la documentación publicitaria, tanto impresa como virtual, de diversos centros comerciales y servicios, identificando y seleccionando los productos más recomendables en su relación calidad/precio.</li> <li>3. Manejar diferentes sistemas de compra por Internet y por teléfono.</li> <li>4. Confección de la lista de la compra a partir de folletos publicitarios impresos e Internet.</li> <li>5. Evaluar el ajuste del gasto a la previsión establecida.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La compra de productos               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Tipos de compras</li> <li>1.2 Establecimientos de compra</li> <li>1.3 Otras formas de compra</li> </ol> </li> <li>2. Los productos alimentarios               <ul style="list-style-type: none"> <li>Seguridad y conservación                   <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 La seguridad alimentaria. Normativa</li> <li>2.2 Productos frescos y procesados</li> <li>2.3 El etiquetado</li> <li>2.4 Formas de conservación de los alimentos</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>3. El procedimiento de la compra               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 ¿Qué compramos? La lista de la compra</li> <li>3.2 ¿Cuándo compramos?</li> <li>3.3 ¿Cómo compramos?</li> </ol> </li> <li>4. El almacenamiento de los productos en la vivienda               <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Almacenamiento de los productos de limpieza e higiene</li> <li>4.2 Espacios para la conservación de los alimentos en el hogar</li> <li>4.3 La conservación de los diferentes alimentos</li> </ol> </li> </ol>



ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Realizar una ficha de cómo realizar la cesta de la compra.</li><li>2. En grupo de 2 personas confeccionar la lista de la compra, analizando los factores que la determinan.</li><li>3. Investigar qué productos alimenticios frescos y productos elaborados se suele comprar en casa.</li><li>4. Realizar un cuadro resumen donde se describa las diferentes opciones de compra.</li><li>5. Debate sobre las ventajas e inconvenientes de las diferentes opciones de compra.</li><li>6. Debate sobre las ventajas e inconvenientes del pequeño comercio y las grandes superficies.</li><li>7. Comentar 2 ofertas que encuentres en los diferentes tipos de comercio.</li><li>8. Debate sobre ¿qué hay que hacer para tener buenos hábitos de consumo?</li><li>9. Realiza un cuadro resumen con los consejos para comprar por Internet.</li><li>10. Realizar preguntas con respuestas sobre el tema, posteriormente se divide el grupo clase en 2 grupos que concursarán para ver quien conoce mejor estos servicios.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Realización de todas las actividades propuestas (1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10)</li><li>2. Resolver preguntas teórico-prácticas que se harán de forma conjunta en el examen de la 3ª evaluación.</li></ol> <p><u>Nota:</u> El profesor valorará la idoneidad y posibilidad de desarrollar otras actividades (evaluables o no) a las aquí recogidas dependiendo de las características del grupo y del ritmo que éste lleve. Dichas actividades se señalarán y se argumentarán en un informe presentado al departamento.</p>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 7: Técnicas básicas de cocina**  
**TEMPORALIZACIÓN: 26 horas.**

PROCEDIMIENTOS/ ACTITUDES	CONCEPTOS
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valorar la importancia de cumplir la reglamentación en la manipulación de alimentos.</li> <li>2. Conocer las modificaciones que le suceden a los alimentos durante la conservación y almacenamiento.</li> <li>3. Diferenciar las toxiinfecciones alimentarias más frecuentes.</li> <li>4. Definir los distintos procesos para la conservación de los alimentos.</li> <li>5. Conocer las bases y normativa para la higiene en la alimentación.</li> <li>6. Descripción y aplicación de las técnicas de preelaboración básica de alimentos.</li> <li>7. Descripción y aplicación de las técnicas básicas de cocina.</li> <li>8. Interpretación de recetas de cocina, adecuando las cantidades y los tiempos que se deben utilizar en función del número de comensales y sus necesidades específicas.</li> <li>10 Descripción del menaje, utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la preparación y/o conservación de alimentos, explicando: funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.</li> <li>11. Manipulación correcta de los utensilios de uso habitual en la cocina de un domicilio particular.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La cocina             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Equipamiento básico</li> <li>1.2 Menaje y utensilios</li> <li>1.3 Pequeños electrodomésticos</li> </ol> </li> <li>2. La manipulación de los alimentos             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Las causas de la contaminación</li> <li>2.2 infecciones tóxico-alimentarias más frecuentes</li> <li>2.3 Cómo evitar las infecciones toxico-alimentarias</li> </ol> </li> <li>3. Tratamiento básico de los alimentos             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Descongelación</li> <li>3.2 Preparación de los vegetales frescos</li> <li>3.3 Preparación del pescado</li> <li>3.4 Preparación de la carne</li> </ol> </li> <li>4. Técnicas culinarias             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Los cocidos</li> <li>4.2 Los asados</li> <li>4.3 Frituras, sofritos y salteados</li> </ol> </li> <li>5. Elaboración de alimentos             <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1 Elaboración de potajes, cremas y sopas</li> <li>5.2 Preparación de ensaladas</li> <li>5.3 Elaboraciones elementales con vegetales y pastas</li> <li>5.4 Elaboraciones elementales con pescados y carnes.</li> </ol> </li> </ol>

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>1. Como ejemplos se introducirán supuestos prácticos sobre los posibles riesgos derivados de la manipulación de alimentos.</p> <p>2. Se mostrará el Código alimentario español para que conozcan la normativa vigente en materia de alimentación.</p> <p>3. En grupos de 2 personas realizar supuestos prácticos de preparación y conservación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar los principios básicos en la manipulación de los alimentos.</li> <li>• Seleccionar los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios.</li> <li>• Proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar, lavar,...</li> <li>• Confeccionar una ensalada.</li> <li>• Preparar en caso necesario los alimentos para su conservación.</li> <li>• Seleccionar los productos de limpieza y realizar la limpieza y colocación de todos los materiales empleados.</li> <li>•</li> </ul> <p>4. Siguiendo la estructura de la actividad anterior confeccionar: cremas, sopas, puré, potajes, arroz, pescado, carne, postres sanos, etc.</p> <p>5. Dado un supuesto, interpretar las recetas de cocina, adecuando las cantidades y los tiempos que se deben utilizar en función del número de comensales y sus necesidades específicas.</p>	<p>1. Realización de las actividades nº 3, 4 y 5</p> <p>2. Resolver preguntas teórico-prácticas que se harán de forma conjunta en el examen de la 3ª evaluación.</p> <p><u>Nota:</u> El profesor valorará la idoneidad y posibilidad de desarrollar otras actividades (evaluables o no) a las aquí recogidas dependiendo de las características del grupo y del ritmo que éste lleve. Dichas actividades se señalarán y se argumentarán en un informe presentado al departamento.</p>



## **11.- VALORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS MODIFICACIONES REALIZADAS.**

Es de reseñar que dicha programación se han realizado modificaciones debido a la implantación en este Ciclo Formativo del 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. Por esta misma razón según currículo LOE del MECD se adapta y se realizan matizaciones puntuales en algunas de las unidades de la programación, así como la temporalización. Y otras modificaciones a destacar es el cambio de los apartados en la programación “Capacidades terminales del módulo y criterios de evaluación” y “Resultados de aprendizaje”.

## **12.- REFERENCIA BIBLIOGRAFICA**

- CFGM “Apoyo domiciliario”. Montserrat Sorribas, Carlos Villuendas. Ed. Altamar
- “Atención a las unidades de convivencia”, Sorbías, Villuendas, Ramos. ED. Altamar.
- Diccionarios.
- CFGM “Apoyo domiciliario”. Sandra Pinto. Santillana.