

**I.E.S.  
Antonio  
Machado  
SORIA**

## **PROGRAMACIÓN DE APOYO DOMICILIARIO**



**FORMACIÓN PROFESIONAL**

**Curso 2021 -2022**

# **I.E.S. ANTONIO MACHADO**

*DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIOCULTURALES*

*Y A LA COMUNIDAD*

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE  
ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA**

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

Curso 2021/2022

**MÓDULO PROFESIONAL**

**APOYO DOMICILIARIO**

**PROFESORA: Yolanda Molina Vesperinas**



FORMACIÓN PROFESIONAL



**Enseñanzas cofinanciadas por  
el Fondo Social Europeo**

## MÓDULO PROFESIONAL

### APOYO DOMICILIARIO

<b>1.- Introducción.....</b>	<b>4</b>
1.1. Competencia general del Título.	
1.2. Cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.	
1.3. Competencias profesionales, personales y sociales.	
1.4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.	
1.4. Objetivos generales.	
<b>2.- Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación.....</b>	<b>9</b>
<b>3.- Contenidos .....</b>	<b>13</b>
3.1. Bloque de contenidos del módulo.	
3.2. Contenido organizador.	
3.3. Estructura de Contenidos. Relación secuencial de las unidades de Trabajo.	
<b>4.- Metodología didáctica .....</b>	<b>18</b>
4.1. Principios psicopedagógicos y metodológicos.	
<b>5.- Evaluación .....</b>	<b>21</b>
5.1. Procedimiento de Evaluación.	
5.2. Criterios de Calificación.	
5.3. Proceso de evaluación continua.	
5.4. Procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado al que no pueda aplicarse la evaluación continua.	
5.5. Reclamación de calificaciones.	
<b>6.- Materiales y vestimenta... ..</b>	<b>33</b>
<b>7. Atención a la diversidad. Adaptaciones curriculares.....</b>	<b>34</b>
<b>8.- Actividades complementarias y extraescolares .....</b>	<b>34</b>
<b>9. Medidas para prevenir el contagio y expansión de covid19.....</b>	<b>35</b>

**MÓDULO PROFESIONAL**  
**APOYO DOMICILIARIO**

Total Horas: 264 / Horas Semanales: 8

### **1.- INTRODUCCIÓN**

El módulo de Apoyo Domiciliario es un módulo profesional que se imparte en el primer curso del ciclo de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia.

La normativa educativa donde se pueden encontrar todos los contenidos curriculares correspondientes a este módulo formativo están en el Decreto 49/2014, de 2 de octubre, por el que se establece el Currículo correspondiente al título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia en la Comunidad de Castilla y León.

Y en el Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre, por el que se establece el Título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas.

El apoyo domiciliario se centra en las actuaciones propias del hogar o domicilio particular y que por tanto son de carácter doméstico. Por ello, el técnico debe contar con la suficiente formación práctica para la realización de tareas domésticas, relacionadas con el cuidado personal como higiene y alimentación, vestido, y otras de mantenimiento de la vivienda y fomento de hábitos saludables.

Además, debe disponer de estrategias y de habilidades para saber comunicarse con las personas usuarias y sus familiares, así como mantener una actitud de escucha activa y de observación atenta para poder detectar posibles necesidades que han pasado desapercibidas.

Por otro lado, deben ser capaces de valorar las posibilidades de mejora de la prestación del apoyo domiciliario, de percibir los cambios durante la prestación del

servicio y de trasladar toda esta información al profesional o entidad responsable de la gestión del programa.

Este módulo proporciona una formación teórica-práctica que permitirá al alumnado intervenir de una forma adecuada en el cuidado y atención de personas en su domicilio, al mismo tiempo que fomenta la autonomía de éstas, en el grado en que sea posible.

### **1.1. Competencia general del Título.**

Este logro complementa los aprendizajes del resto de los módulos del ciclo formativo para alcanzar la **Competencia general del Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia**: *“Atender a las personas en situación de dependencia, en el ámbito domiciliario e institucional, a fin de mantener y mejorar su calidad de vida, realizando actividades asistenciales, no sanitarias, psicosociales y de apoyo a la gestión doméstica, aplicando medidas y normas de prevención y seguridad y derivándolas a otros servicios cuando sea necesario”*.

### **1.2. Cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.**

La superación de este módulo implica la acreditación de la siguiente **Unidad de competencia** del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

UC0251\_2: Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

### **1.3. Competencias profesionales, personales y sociales.**

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias a), b), d), e), f), i), n), ñ), o), r), s), t), u) y v) del título.

a) Determinar las necesidades asistenciales y psicosociales de la persona en situación de dependencia, mediante la interpretación de la información obtenida

acerca de la persona a través del plan de atención individual, respetando la confidencialidad de la misma.

b) Organizar las actividades de atención a las personas en situación de dependencia, favoreciendo su colaboración y la de la familia, y teniendo en cuenta las directrices establecidas en el plan de atención individualizada.

d) Organizar la intervención relativa a la alimentación, supervisando los menús, preparando los alimentos y administrándolos cuando sea necesario.

e) Gestionar la documentación básica y el presupuesto de la unidad de convivencia, optimizando los recursos y asegurando la viabilidad de la gestión económica.

f) Realizar las actividades de mantenimiento y limpieza del domicilio, garantizando las condiciones de habitabilidad, higiene y orden, con criterios de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente y, en su caso, tramitando la documentación pertinente.

i) Aplicar medidas de prevención y seguridad tanto para las personas en situación de dependencia como para los profesionales, en los distintos ámbitos de intervención.

n) Asesorar a la persona en situación de dependencia, a los familiares y cuidadores no formales, proporcionándoles pautas de actuación en el cuidado y la atención asistencial y psicosocial, y adecuando la comunicación y las actitudes a las características de la persona interlocutora.

ñ) Resolver las contingencias con iniciativa y autonomía, mostrando una actitud autocrítica y buscando alternativas para favorecer el bienestar de las personas en situación de dependencia.

o) Colaborar en el control y seguimiento de las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión domiciliaria, cumplimentando los registros oportunos, manejando las aplicaciones informáticas del servicio y comunicando las incidencias detectadas.

r) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.

s) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.

t) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

u) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

v) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

#### **1.4. Objetivos generales.**

La formación del módulo profesional contribuye a alcanzar los **objetivos generales** a), b), d), f), g), j), p), q), r), u), v), w), x) y z) del ciclo:

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) 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.

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.

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

x) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes,

para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

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

## **2.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

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

### *Criterios de evaluación:*

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

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

### *Criterios de evaluación:*

- a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.
- b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria.

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

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

*Criterios de evaluación:*

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

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

*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 las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.

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

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

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

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

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

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

*Criterios de evaluación:*

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.

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:*

- 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.

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

*Criterios de evaluación:*

- a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.
- b) Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.
- c) Se han registrado los datos en el soporte establecido.
- d) Se ha interpretado correctamente la información recogida.

e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.

f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.

### **3.- CONTENIDOS**

#### **3.1. Bloque de contenidos.**

Duración: 264 horas

Contenidos:

U.T. 0: Presentación del curso y evaluación inicial.

U.T. 1: El apoyo domiciliario.

- I. La Ley de dependencia y las prestaciones del SAAD.
- II. El servicio de ayuda a domicilio.
- III. El plan de trabajo.
- IV. Tareas de cuidado personal y del hogar.
- V. Intervención del TAPSD.
- VI. Documentación principal.

U.T. 2: El hogar familiar y su mantenimiento.

- I. Las tareas domésticas.
- II. La limpieza del hogar: materiales y productos.
- III. Limpieza y electrodomésticos.
- IV. Técnicas principales de limpieza.
- V. El reciclado.

U.T. 3: La ropa y su cuidado.

- I. Cuidamos la ropa.
- II. Lavado adecuado de la ropa.
- III. Secado adecuado de la ropa.
- IV. El planchado de la ropa.
- V. La costura.
- VI. Organización de la ropa del hogar.

U.T. 4: La economía doméstica.

- I. El consumo.
- II. Economía familiar: aspectos principales.
- III. Elaboración de un presupuesto.
- IV. Conceptos básicos de economía aplicados al hogar.
- V. Organización de la documentación.

U.T. 5: La compra de productos.

- I. La compra y sus tipos.
- II. Los tipos de alimentos en la compra.
- III. La lista de la compra.
- IV. Organización de la compra.

U.T. 6: Técnicas básicas de preparación de alimentos.

- I. La cocina y sus elementos.
- II. Alimentos y nutrientes.
- III. Características de los alimentos.
- IV. Preparación y manipulación de alimentos.
- V. Técnicas básicas de cocina.
- VI. Dietas específicas para usuarios.

U.T. 7: Pautas de seguridad en el hogar.

- I. Seguridad en el hogar.
- II. Accidentes más habituales en el hogar.
- III. Prevención de accidentes.
- IV. Adaptación de la vivienda del usuario.

### **3.2. Contenido organizador.**

El contenido organizador de este Módulo coincide con la unidad de competencia a la que está asociado.

El tipo de contenido organizador es fundamentalmente procedimental, debido a que las características del módulo deben basarse en los modos de *saber hacer*, sin perder de vista la base conceptual en la que debe apoyarse cualquier procedimiento y el actitudinal.

Partiendo del contenido organizador se han agrupado los contenidos en 8 Unidades de Trabajo. Impartiéndose el módulo los lunes, martes, miércoles y jueves (2

horas diarias), con un total de 8 horas semanales.

Los contenidos de las Unidades de Trabajo principalmente aquellos más relacionados con el *saber hacer*, no se realizarán con una concreción horaria tan estricta, sino que se trabajarán desde el principio hasta el final del curso, relacionando los contenidos de las diferentes unidades.

### 3.3. Estructura de Contenidos. Relación secuencial de las unidades de Trabajo.

#### PRIMER TRIMESTRE

U.T. 0	Presentación del curso y evaluación inicial.
U.T. 1	El apoyo domiciliario.
U.T. 2	El hogar familiar y su mantenimiento.
Evaluación Trimestral	Pruebas escritas. Corrección de pruebas y trabajos. Evaluación comunitaria.

#### SEGUNDO TRIMESTRE

U.T. 3	La ropa y su cuidado.
U.T. 4:	La economía doméstica.
U.T. 5	La compra de productos.
Evaluación Trimestral	Pruebas escritas. Corrección de pruebas y trabajos. Evaluación comunitaria.

### **TERCER TRIMESTRE**

U.T. 6	Técnicas básicas de preparación de alimentos.
U.T. 7	Pautas de seguridad en el hogar.
Evaluación Trimestral	Evaluación de trabajos, exposiciones, evaluación trimestral y final de curso.

El reparto de Unidades de Trabajo por trimestre corresponde a las evaluaciones trimestrales del curso escolar. Además, el contenido se imparte por medio del libro de texto de la Editorial Editex, se ha elegido éste como preferido por su exposición sencilla y práctica.



Por otra parte, en la programación de las actividades de cada Unidad de Trabajo siempre se tiene en cuenta las horas destinadas a las actividades complementarias y extraescolares que se realicen a lo largo del curso, por lo que las horas de cada unidad pueden quedar reducidas. Esto de momento, para el primer trimestre quedan suspendidas por las medidas de prevención del Covid, hasta ver si en los siguientes trimestres se pudieran realizar, ya que son conocimientos muy prácticos e interesantes para el alumnado, que puede ver con más precisión el entorno profesional en el que deberán trabajar como TASP.

#### **4.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA**

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

Incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

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

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

Es un módulo profesional con un alto porcentaje de contenidos procedimentales, por lo tanto, se utiliza una metodología activa, en la que se prioricen los procedimientos y las actitudes, relacionados con la gestión y funcionamiento de la unidad de convivencia.

El alumnado debe realizar numerosas prácticas relacionadas con las labores domésticas y de atención domiciliaria, para mejorar la autonomía de las personas que requieran apoyo en el ámbito domiciliario.

Se desarrollan, entre otras, actividades relacionadas con la confección del plan de trabajo,

el consumo responsable y equilibrado, compra y ahorro, técnicas de lavado y planchado, de elaboración de menús saludables y todas aquellas actividades de gestión y funcionamiento básico en un domicilio, acorde a las características y necesidades del usuario.

#### **4.1. Principios psicopedagógicos y metodológicos.**

Por tanto, para favorecer un aprendizaje activo, participativo, cooperativo, autónomo y creativo, se establecen determinadas situaciones-problema representativas de las que el técnico en formación puede encontrar en la realidad laboral. En torno a estas situaciones-problema se organiza la información, los conocimientos, las técnicas, las habilidades, los materiales, los recursos y actitudes necesarios para resolverlas adecuadamente. Se trata de proceder de la siguiente manera:

- Planteamiento de una situación o problema relacionado con las capacidades profesionales del Ciclo y con los elementos de la unidad de competencia del Módulo.
- Obtención y elaboración, en equipos de trabajo, de la información necesaria para la solución de la situación-problema utilizando diferentes fuentes.
- Exposición al grupo-clase de las conclusiones y resultados obtenidos y del proceso seguido.
- Evaluación y autoevaluación del progreso realizado y transferencia de los aprendizajes a nuevas situaciones.

Así mismo, para fomentar la participación activa de la alumna en su propio aprendizaje, promoviendo la reflexión la capacidad de observación y crítica se realizan ejercicios individuales y dinámicas grupales de autoevaluación y coevaluación.

La profesora actúa como una orientadora del trabajo individual y colectivo:

- Facilitando a la alumna los recursos necesarios para que organicen su aprendizaje.
- Creando situaciones que favorezcan la experimentación y la implicación activa del alumnado.

- Motivando y estimulando la capacidad de análisis y reflexión para que e la alumna sea consciente de su proceso de aprendizaje.
- Dando a conocer al inicio del módulo los principios metodológicos que guian el proceso de aprendizaje, así como los objetivos, contenidos y criterios de evaluación de cada bloque o unidad de trabajo.

Algunos procedimientos y metodologías como es el trabajo en grupos o exposiciones orales, se realizan y crean tomando todas las medidas de separación social necesarias (sin acercarse, ni desplazarse de su silla y mesa persona) y utilización de la mascarilla en todo momento y recomendadas para evitar el contagio del covid 19, como recoge el protocolo de actuación para esta situación de emergencia.

Además del aula de referencia, se dispone del aula-taller dotada de una cocina totalmente amueblada y con todo el menaje, instrumentos y electrodomésticos que existen en una cocina particular. Se dispone de materiales para el desarrollo de los talleres en los distintos trimestres (material de limpieza, productos de alimentación, material de costura, manuales de funcionamiento de los electrodomésticos, material de papelería, pizarra, etc.). Se hace uso del material bibliográfico del centro, de los recursos informáticos y de los espacios comunes del centro.

En referencia a los materiales y equipamiento para la realización de procedimientos en la cocina y en el aula taller, en un curso normal son de uso compartido para el alumnado de un mismo aula y entre aulas, pero en esta ocasión y por la situación de emergencia para prevenir el contagio de la covid 19 cada alumna tiene su caja de materiales y herramientas y no se comparte con ninguna compañera, así mismo, con los materiales, electrodomésticos y menaje de cocina, cuando se usen para la práctica se desinfectan y limpian continuamente, antes y después del uso por cada alumna.

## 5.- EVALUACIÓN

La evaluación de este módulo profesional se lleva a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua.

La evaluación continua se realiza valorando: la participación y actitud del alumnado en clase, los trabajos y actividades, tanto individuales como grupales, la resolución de ejercicios y cuestionarios y los exámenes trimestrales de carácter teórico-práctico.

El proceso de evaluación continua implica la valoración de los contenidos mínimos exigidos dentro del módulo. Todo el alumnado debe responder en las evaluaciones a contenidos del módulo de cualquier trimestre.

La evaluación continua requiere la **asistencia obligatoria** a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo, tanto para alumnas y alumnos de matrícula total como parcial. Se considera que no ha podido completarse el proceso de evaluación continua cuando la alumna o alumno haya faltado a más del 15% de los periodos lectivos (264 horas) de manera injustificada o más del 25% de manera justificada e injustificada en ese módulo. Sólo se admiten como justificantes documentos reconocidos en el RRI del centro educativo.

Llegados a esta situación, el Jefe de Estudios comunica a la alumna y/o a sus padres o tutores (si es necesario) por escrito, que ha perdido el derecho a la evaluación continua y debe realizar las pruebas o tareas específicas que le encomiende la profesora, de acuerdo con su departamento.

En los casos en que hubiera alguna alumna o alumnas confinadas en su domicilio por contagio de la Covid19 o por prevención a posibles contagios, se sigue la formación por vía telemática, a través de Teams y correo electrónico habilitados por Educacyl, asegurando así su proceso educativo continuo y su asistencia continua que se controla por la asistencia o no a dichos medios telemáticos, para contabilizar de igual modo las faltas de asistencia.

### **5.1. Procedimiento de Evaluación.**

#### **- Evaluación inicial:**

Se realiza una evaluación inicial al comienzo de curso para valorar las capacidades, conocimientos e intereses del alumnado, así como evaluaciones iniciales orales al inicio de cada Unidad de Trabajo, con el fin de partir de los conocimientos previos del alumnado, a través de cuestionarios, lluvias de ideas...

#### **- Evaluación del proceso:**

Consiste en el seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje con el fin de determinar las dificultades que vayan surgiendo y establecer las correcciones necesarias para afrontarlas. Este seguimiento se realiza mediante las siguientes actividades:

a) Trabajo en equipo: trabajos y actividades que se realizan en grupo (debates, informes, proyectos, talleres, puestas en común, y simulaciones). Se valora: la calidad de los trabajos; la claridad de las puestas en común; el interés y la participación en las actividades; la coordinación de las alumnas en el grupo y el diálogo con los otros grupos y, finalmente, la iniciativa y la creatividad en la solución de problemas.

b) Participación y actitud en las clases: se trata de valorar la participación de la alumna en clase, sus intervenciones y explicaciones sobre las actividades y los ejercicios propuestos, teniéndose en cuenta su interés, iniciativa, dedicación y asistencia continuada.

#### **- Evaluación final:**

Consiste en determinar mediante una calificación el nivel de aprendizaje alcanzado por las alumnas desde el inicio de la unidad de aprendizaje hasta el final. Se realiza mediante pruebas individuales (orales y/o escritos). Se trata de valorar, según los casos: el grado de conocimiento de los diferentes tipos de contenidos; la capacidad de relacionar los nuevos contenidos con los conocimientos que ya posee y aplicarlos a situaciones diferentes, la comprensión y el análisis de textos, la capacidad de razonamiento y la iniciativa y la creatividad en la solución de problemas.

## 5.2. Criterios de calificación.

Se evalúan los conocimientos de *Saber*, *Saber hacer* y *Saber ser*, con los siguientes porcentajes en cada evaluación trimestral:

- Contenidos de tipo conceptual referidos al *Saber*: 50%
- Contenidos de tipo procedimental referidos al *Saber Hacer*: 40 %
- Contenidos de tipo actitudinal, referidos al *Saber Ser*: 10 %

La suma de estos porcentajes dará el 100 % de la nota final para cada evaluación trimestral (1º, 2º Y 3º) en este módulo.

No se califican los contenidos asociados AL SABER SER/ESTAR en la evaluación final ni en caso de pérdida del derecho a la evaluación continua.

Para superar los contenidos de la 1ª, 2ª Y 3ª evaluación, el alumnado debe obtener una calificación positiva (debe superar con un mínimo de nota de 5/10) y de forma independiente en cada uno de los apartados siguientes y para cada una de las evaluaciones:

- SABER CONOCER
- SABER HACER

Es imprescindible obtener una nota mínima de 5/10 (sin redondeo) para superar la evaluación trimestral del módulo y un 4 en cada examen parcial que se realiza por unidad.

La nota final de cada trimestre se calcula realizando la media entre los grupos de contenidos (sin redondeo).

La nota final del módulo es la correspondiente a la media de las notas positivas conseguidas durante las 3 evaluaciones en las que se imparte el módulo, siempre que cada evaluación por separado sea aprobada con un mínimo de 5/10.

Se valora, mediante calificación en una escala decimal, si la alumna o alumno ha obtenido los resultados de aprendizaje esperados, según indican los criterios de calificación y evaluación pertinentes.

Cada tipo de contenido puede ser evaluado mediante diferentes actividades y ponderado según las siguientes orientaciones:

**Contenidos de tipo conceptual (*referidos al saber*):** Supondrán el 50% de la nota final. Son evaluados mediante:

- Una prueba oral o escrita por Unidad de Trabajo.

Las pruebas escritas incluyen preguntas tipo Test sin penalización en las respuestas incorrectas, de desarrollo o de respuesta corta o supuestos prácticos.

Cada prueba escrita ha de obtener un mínimo de 4/10 para poder hallar la media aritmética de todas ellas, a la que después se le calcula el 50% de la nota final del trimestre.

En caso de que alguna prueba no sea superada con el mínimo de 4/10 o la media aritmética sea inferior a 5/10, queda suspendida la evaluación. Se tiene la opción última de recuperar cada una de las pruebas que se suspendan en la semana anterior a la fecha de dicha evaluación.

**Contenidos de tipo procedimental (*referidos al saber hacer*):** Supondrán el 40% de la nota final. Serán evaluados mediante:

- Estudio de casos: análisis de situaciones relacionadas con los contenidos conceptuales en los que la alumna debe aportar una solución práctica.
- Actividades prácticas desarrolladas en el aula u aula-cocina relacionadas con la ayuda a domicilio: Mantenimiento del hogar, de la ropa, alimentación, compra y cocina, plan de trabajo y presupuestos domésticos.

La calificación final de cada evaluación trimestral para este grupo de contenidos procedimental se obtiene de la media ponderada de las calificaciones de cada una de las actividades-trabajos, teniendo siempre como referencia que para poder realizar una evaluación positiva es preciso conseguir al menos un 5/10 en dicha evaluación, en caso contrario, la alumna no aprueba la evaluación correspondiente. En caso de

contenidos procedimentales no superados positivamente deben ser repetidos o/y ampliados, debiendo recuperar dicha materia en el momento indicado (semana anterior a cada evaluación siguiendo el calendario de evaluaciones aprobado por el Departamento).

En cualquier caso, la calificación final de cada evaluación trimestral que figura en los boletines de notas y en la nota final de curso ha de ser de número entero y no contempla decimales; se realiza siempre con puntuaciones exactas de entre 0 y 10 puntos; únicamente en la evaluación final del curso se realiza el redondeo al alza (en cada evaluación trimestral no se redondea al alza, aunque sí se guarda la nota con decimales para la evaluación final).

- Siguiendo el ejemplo: 1ª Ev: 5.51= 5; 2ª Ev: 7.43= 7 ; 3ª ev: 5, pero en la nota final se conservan los decimales y se redondea al alza:  $5.51 + 7.43 + 5$ , calculada la media: 5,98- nota final del módulo: 6.

- Si en una evaluación trimestral la media es un 4.85 figura en las notas un 4 (suspenso), si es un 7.9 figura un 7 (notable, aunque se guardan los decimales para la nota final de módulo). Cuando un alumno/a tenga que examinarse de contenidos mínimos en una prueba de recuperación de alguna de las evaluaciones 1ª, 2ª o 3ª, la calificación máxima que puede obtener será de 5 puntos.

Se resta de la calificación de cada uno de los trabajos y de las pruebas escritas 0.1 puntos por cada acento ortográfico y 0'2 por el resto de faltas de ortografía.

Sumando a estos porcentajes la nota obtenida por la **actitud general** en la evaluación que podrá valorarse de 0 a 10 y a la que se calculará un 10 %.

**Contenidos de tipo actitudinal y valores profesionales (*referidos al saber estar*):** Se valora partiendo de los siguientes criterios negativos o positivos para la suma en positivo o la resta bajando la nota:

- Puntualidad.
- Participación activa en clase.
- Iniciativa.
- Uso, cuidado, reciclaje y reutilización del material del aula.
- Respeto y tolerancia a los compañeros y profesores.



- Escucha activa.
- Actitud positiva de aprendizaje y dinámica del aula.



- Uso del móvil solo como recurso didáctico cuando lo indique la profesora.
- Hablar sin prestar atención a la actividad docente que se desarrolla.
- No colaborar en la recogida y limpieza del aula.

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

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<b>Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.</b>	a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia. b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual. d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia. e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia. f) Se han enumerado y clasificado los gastos



	<p>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>
--	--

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p><b>Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.</b></p>	<p>a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.</p> <p>b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.</p> <p>c) Se ha determinado la lista de la compra.</p> <p>d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos.</p> <p>e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.</p> <p>f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.</p> <p>g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.</p>

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p><b>Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.</b></p>	<p>a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.</p> <p>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.</p> <p>c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.</p> <p>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.</p> <p>e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.</p>



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

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p><b>Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.</b></p>	<p>a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.</p> <p>b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.</p> <p>c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.</p> <p>d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.</p> <p>e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.</p> <p>f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.</p> <p>g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.</p>

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p><b>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.</b></p>	<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.</p> <p>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.</p> <p>c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.</p>



	<p>d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.</p> <p>e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.</p> <p>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.</p> <p>g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.</p> <p>h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.</p>
--	---

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p><b>Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.</b></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>

**Criterios de evaluación y calificación para los trabajos.**

En los **trabajos escritos**:

- La utilización de recursos tipográficos de forma expresiva.
- La organización del espacio de la escritura con márgenes justificados, espacios entre párrafos de forma que se lea con claridad.
- Paginación del documento.
- Utilización de encabezamientos y pie de página.



- Existencia de un índice con los principales epígrafes.
- Citar correctamente todas las fuentes consultadas.
- Estructuración del documento de forma clara: portada, índice, cuerpo del documento con los epígrafes y bibliografía.
- Uso del procesador de texto para hacer el documento. No se admiten trabajos escritos a mano.
- Insertar ilustraciones (imágenes, gráficos, mapas conceptuales) relacionados con el texto de forma clara y ordenada.
- Utilización de la información procedente de Internet u otros elaborada de forma personal (síntesis, citas, cuadros, reestructuraciones personales).
- Se resta de la calificación de cada uno de los trabajos y de las pruebas por las faltas ortográficas con los mismos criterios que para los exámenes escritos.

En los **trabajos en pequeño grupo**:

- La asistencia y puntualidad a las reuniones del mismo.
- La participación activa.
- La planificación y organización del trabajo.
- La entrega al resto de los miembros del grupo en tiempo y forma del trabajo acordado.
- La elaboración de materiales adecuados para el resto de la clase.

- La resolución de manera positiva para todos de los posibles conflictos que pudieran surgir durante la elaboración de los trabajos.
- La originalidad de las soluciones.
- Cada miembro del grupo se autoevalúa y evalúa a su vez al grupo de pertenencia.

En las **exposiciones orales:**

- La preparación de la exposición: puntualidad, tener a punto los materiales que se necesiten, así como la disposición del aula.
- El comportamiento relajado y tranquilo en la exposición.
- La preparación y dominio de los contenidos que se van a exponer: originalidad en la forma de exponerlos y claridad de los mismos, capacidad de síntesis, documentación aportada.
- El uso de recursos expresivos adecuados: tono de voz, vocalización, expresión gestual, postura corporal, localización en el aula.
- La interacción con el resto del grupo: control del grupo, refuerzos, motivación, correcciones.
- Uso de las TIC como apoyo a la exposición.
- Control del tiempo.

**-Calendario para la entrega de trabajos y fechas de evaluación:**

Todas las pruebas de evaluación (escritas u orales) se realizan en las fechas convenidas. Si una alumna o alumno no acude a la convocatoria por causas de fuerza mayor - justificadas documentalmente, incluidos los casos aislados que no pudieran acudir por cuarentena o contagio de la COVID 19, puede realizar la prueba un día diferente, a ser posible los miércoles a las 15 horas, en cualquier caso, si no se pudiera dicho día, la profesora determina la fecha, a fin de no interrumpir el desarrollo normal de las clases y de las actividades programadas. La alumna o alumno no puede reclamar que sea la misma prueba, aunque sí semejante en el grado de dificultad. En caso de ausencia injustificada, no se realiza dicha prueba y se acoge a los sistemas de recuperación previstos.

Copiar en una prueba se considera falta muy grave y conlleva tener que examinarse del módulo en la prueba final de febrero y en el caso de copiar en febrero en la evaluación final de junio.

### **5. 3. Proceso de evaluación continua.**

Como ya se ha indicado, se considera que no ha podido completarse el proceso de evaluación continua cuando la alumna haya faltado a más del 15% de los periodos lectivos de manera injustificada o más del 25% de manera justificada e injustificada en ese módulo.

Siempre se valora cada situación de forma individual, favoreciendo los tratamientos médicos crónicos, accidentes, y cualquier otra circunstancia de fuerza mayor que implique la pérdida de la actividad lectiva. En estos casos, se valora la necesidad de realizar trabajos adicionales relacionados con los contenidos del módulo. La profesora mantiene en todo momento contacto directo con las alumnas, avisándoles de su situación en relación a la pérdida de evaluación continua. La alumna debe entregar a la tutora todos los justificantes que se archivan puntualmente. Solos se admiten documentos de justificantes reconocidos por el RRI del centro educativo.

Las salidas del centro que se programen como actividades complementarias o extraescolares son obligatorias siempre que se desarrollen en horario lectivo. Si excedieran de éste y no se pudiera acudir por motivos laborales y/o familiares, que se deben siempre justificar previamente, la profesora puede requerir la realización de alguna tarea sustitutoria relacionada con la actividad. La ausencia a actividades complementarias y extraescolares implica, por lo tanto, la recuperación de los contenidos trabajados en dicha actividad, tanto si la falta es justificada, como si no.

En cuanto a los contenidos procedimentales a realizar de forma grupal, si algún miembro del grupo no participara de forma continua en la dinámica grupal, tiene que realizar el trabajo por separado y con las instrucciones que la profesora le indique, siempre y cuando la falta de asistencia esté justificada, en caso contrario no es evaluado de dicho procedimiento obteniendo un 0 directamente.

Si se diera el caso de que faltara en la exposición del trabajo, el resto debe asumir su parte porque es función del grupo en su conjunto conocer el trabajo de forma global, no obstante, esta alumna que falte asiduamente o en las exposiciones puede realizarlos posteriormente, si hay justificación documental, con un trabajo similar al expuesto. En caso de no existir justificación documentada no es evaluado obteniendo un 0 directamente.

### **3.3.1. Sistema de recuperación:**

En caso de no obtener una nota igual o superior a 5 en alguna de las evaluaciones trimestrales, se puede recuperar en un examen de evaluación final (semana anterior a la evaluación correspondiente) examinándose de los contenidos del trimestre suspenso, es decir, exámenes de unidades didácticas suspensos o trabajos suspensos. Se guardan las notas de los exámenes y trabajos aprobados por cada una de las evaluaciones que hacen media con la evaluación o evaluaciones recuperadas en esta convocatoria. En esta prueba se asigna un 50% para los contenidos referidos al “saber” y un 50% para los contenidos referidos al “saber hacer” en caso de que haya suspendido ambas partes y un suficiente (5) en la nota del informe de evaluación.

La alumna que no obtenga una nota igual o superior a 5 en la prueba final (sin redondeos) tiene que examinarse de toda la materia del curso en la convocatoria asignada para ello por la profesora.

Es responsabilidad del alumnado estar informado de todo lo relativo a posibles pruebas y/o trabajos de recuperación si los hubiese, que debe presentar, asistiendo a clase los días destinados a tal fin y/o consultando con la profesora.

Por inasistencia a un examen u otra actividad de evaluación: para que el examen o actividad de evaluación se repitan, se debe traer justificante oficial de la falta. Hay algunas actividades de evaluación que no pueden repetirse como tales (por ejemplo, las exposiciones) y la profesora determina otra forma adecuada de evaluar esos contenidos. Si la falta no es justificada no se repite obteniendo un 0 directamente.

### **5.3.2. Retrasos y faltas de asistencia:**

Los retrasos de hasta 5-10 minutos, ya sea por llegar tarde o necesidad de salir pronto, computan: 3 retrasos por una falta, no justificable para la pérdida de evaluación continua, que se establece según normativa, en 15 % de las faltas anuales, a partir de las cuales, el alumnado pierde el derecho a eliminar materia de forma trimestral, debiendo acudir con toda la materia a la convocatoria final del curso.

Remitir al apartado “pérdida de evaluación continua” para recordar qué faltas se consideran justificables.

Las salidas previas por motivos laborales, personales, de desplazamiento... deben ser comunicadas con antelación y los tiempos de ausencia son acumulados.

### **5.4. Procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado que ha perdido la evaluación continua.**

La evaluación continua del alumnado, implica la evaluación de todo el proceso formativo del mismo. Esto requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

En otro caso, el alumnado pierde la evaluación continua, siendo evaluado de acuerdo con el procedimiento que el equipo educativo haya establecido en la programación del ciclo formativo según el art.5 de la orden EDU 2169/2008 de 15 de Diciembre.

Cuando la alumna o alumno falte a más del 25% de los periodos lectivos de manera justificada o injustificada, se pierde el derecho a ser

evaluado. Los docentes, justifican las faltas del alumnado que se atengan a lo acordado en el RRI del centro.

Llegados a esta situación el Jefe de Estudios comunica a la alumna y/o a sus padres o tutores (si fueran menores de edad) o a ellos mismos por escrito, informando que no ha podido completarse el proceso de evaluación continua y debe realizar las pruebas o tareas específicas que le encomiende la profesora de dicho módulo para completar el proceso de evaluación de aquellos módulos.

En este caso, la alumna o alumno con PEC, tiene derecho a un examen final y entrega de trabajos para evaluar todo el módulo, en una convocatoria de junio. De todo ello se entrega a la alumna o alumno un Informe de Evaluación del módulo entregado por escrito y enviado a su domicilio cuando se le comunique la pérdida de evaluación continua, en dicho informe se le comunica los contenidos de evaluación, de la entrega de trabajos, criterios de evaluación y sistema de calificación.

**-Criterios de calificación para el alumnado con PEC:**

-Es evaluado de los contenidos SABER y SABER HACER

- Contenidos SABER, valorados en 50 %, por medio de prueba escrita en la que pueden entrar pruebas objetivas, preguntas cortas, de desarrollo o casos prácticos a resolver y en caso de situación de confinamiento por las medidas Covid 19 la prueba podría ser también oral.
- Contenidos SABER HACER, valorados en un 50% evaluando por media aritmética los siguientes procedimientos, por concretar en el Informe de Evaluación que se entrega a la alumna cuando pierde la evaluación continua:
  - Estudio de casos: análisis de situaciones relacionadas con los contenidos conceptuales en los que la alumna o alumno debe aportar una solución práctica (Plan de trabajo para la organización del servicio de ayuda domicilio, realizar presupuestos domésticos detallados).
  - Actividades prácticas desarrolladas en el aula relacionadas con la ayuda a domicilio: mantenimiento del hogar, de la ropa, alimentación, compra y cocina (algunas de estas actividades pueden ser parte del examen

práctico final, donde la alumna debe demostrar las destrezas y competencias en un tiempo determinado y realizando actividades determinadas).

- Otros.

Estos trabajos deben realizarse o son entregados por mail (ymolina@educa.jcyl.es) y presencial el día que la alumna o alumno deba presentarse a la prueba escrita de la convocatoria final de curso prevista en junio y de la que dichas alumnas o alumnos son informadas con antelación suficiente.

Para el aprobado del módulo completo, la alumna debe aprobar cada contenido con un mínimo de 5/10 por separado. De no ser así, suspende el módulo debiendo presentarse a la siguiente convocatoria programada en el que se examinar de nuevo de toda la materia.

#### **5.6. Procedimiento para evaluar al alumnado de 2º Curso que tenga módulos profesionales pendientes de primero.**

Los alumnos o alumnas que hayan podido pasar a 2º curso con algún módulo pendiente de primer curso, tienen derecho a una evaluación final, que se considera en atención igual que los alumnos o alumnas que han perdido la evaluación continua, es decir, que se le entrega un Informe de Evaluación especificando de igual manera los contenidos de evaluación, de la entrega de trabajos, criterios de evaluación y sistema de calificación, fecha y hora de la convocatoria extraordinaria. Dicha convocatoria se realiza en enero, para dar la oportunidad a dichos alumnos y alumnas de aprobar todos los módulos antes de finalizar el segundo trimestre y poderse incorporar a la FCT. Es el Departamento el que ajuste la fecha y hora de manera oficial.

Para evaluar el módulo se realiza un único examen; se valoran contenidos teóricos y prácticos. Los contenidos de la parte teórica 50% y los contenidos prácticos suponen un 50% de la nota global respectivamente. La parte teórica es una prueba objetiva–tipo test y/o preguntas cortas y de desarrollo, mientras que la práctica consiste en la realización de uno o varios supuestos prácticos debidamente contextualizados y/o la entrega de una o varias actividades prácticas.

Para el aprobado, el alumno o alumna debe superar las dos partes por separado

con un mínimo de 5 puntos cada una, para posteriormente realizar la media aritmética y

obtener la nota final. De suspender una de las dos partes, queda suspendido el módulo y se tiene que presentar en la siguiente convocatoria.

Si el día de la fecha acordada para el examen algún alumno o alumna no pudiera examinarse por falta justificada, lo hace otro día de la misma semana. Si no se presenta y no lo justifica está suspendido/a y tiene que presentarse de nuevo en la siguiente convocatoria de junio.

### **5.7. Reclamación de calificaciones.**

*Artículo 25 de la orden EDU 2169/2008.*

Durante el curso escolar, cualquier reclamación se resuelve entre el alumno o alumna y la profesora del módulo, quien aclara y ofrece todas las explicaciones pertinentes que le sean requeridas sobre la valoración y calificación del alumno o alumna y de su proceso de aprendizaje.

La profesora del módulo atiende de la misma forma las calificaciones finales. El alumno o alumna puede también cursar una reclamación oficial por escrito siguiendo las directrices de la ORDEN EDU /2169/2008, de 15 de diciembre, que marca un plazo de dos días hábiles desde la publicación de las calificaciones finales. El Director del Centro da traslado de la reclamación al Departamento correspondiente quien se atiende a lo legalmente establecido en la orden citada.

## **6.-MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y VESTIMENTA**

Para el seguimiento de los contenidos obligatorios se sigue el libro de texto:

-Apoyo Domiciliario. Editorial Editex. ISBN: 978-84-9003-257-2

Otros recursos:

- Recursos Espaciales: habitualmente se utilizan distintos espacios del centro como el aula del grupo, el aula taller dotada de espacios del hogar (cocina, comedor, habitación), aula de ordenadores y, en algunas ocasiones, los exteriores del centro o el patio. Las actividades extraescolares se realizan en los espacios programados para ello.

Para la realización de algunas de las actividades de evaluación del módulo es preciso que el alumnado, traiga al aula algunos materiales fungibles que el centro no pueda proporcionar y vestimenta necesaria para el desarrollo de procedimientos (delantal o bata, pelo recogido y gorro, guantes) además de mascarilla, respetando siempre la distancia en el espacio social recomendada por las medidas preventivas para evitar el contagio y expansión del covid19, y cada uno utiliza su material de forma exclusiva y sin compartir, igualmente cada uno de los equipamientos y materiales proporcionados por el centro son higienizados de forma constante.

Del mismo modo durante el 1º, 2º y 3º trimestre se invitan a participar en el aula a distintos profesionales del ámbito de la asistencia domiciliaria en aras de dar a conocer la organización de los colectivos objetos de estudio del módulo.

Se utilizan las TIC y Teams para el seguimiento de alumnos o alumnas individuales por enfermedad del covid, o por un confinamiento general.

## **7.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD. ADAPTACIONES CURRICULARES**

En los ciclos formativos no se contempla la posibilidad de realizar adaptaciones curriculares significativas, es decir no cabe la adaptación de objetivos, contenidos y criterios de evaluación. La legislación solo contempla las adaptaciones metodológicas (estrategias, agrupamientos, técnicas...) y procesos de evaluación adecuados a dichas adaptaciones (más tiempo para realizar exámenes teóricos, prácticas, actividades...). En general adaptar y adecuar al grupo-clase las intervenciones realizadas.

## **8.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAORDINARIAS**

Los contenidos del módulo y la metodología a emplear para su desarrollo determinan que se deba abandonar en diversas ocasiones el espacio físico del aula y del Instituto para realizar visitas a entidades y recursos. Estas visitas son organizadas, dinamizadas y evaluadas por el propio alumnado organizado en equipos de trabajo. Las profesoras planifican y supervisan las tareas del alumno/a.

Se realizan con criterios comunes del departamento de Servicios Socioculturales y a la Comunidad y en colaboración con el Departamento de Actividades Extraescolares y Complementarias; algunas de ellas son:

- Visita a la Cruz Roja: ver programas y recursos de APSD.
- Visita al Centro Base de atención temprana.
- Visitas a Centros Residencias de 3º Edad, Centros de día para la Salud Mental de Soria u otros.

En la programación de las actividades de cada unidad de trabajo se tienen en cuenta las horas destinadas a las actividades complementarias y extraescolares que se realizan a lo largo del curso, relacionadas directamente con la materia o con la competencia profesional del ciclo, por lo que las horas reales de cada unidad pueden quedar reducidas. Estas actividades, para el primer trimestre quedan suspendidas por las medidas de prevención del Covid, hasta ver si en los siguientes trimestres se pudieran realizar, ya que son conocimientos muy prácticos e interesantes para el alumnado, que puede ver con más precisión el entorno profesional en el que deben trabajar como TAPSD.

#### **9. MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE COVID O EN CASO DE CONFINAMIENTO GENERAL:**

Esta programación está sujeta a los cambios que se pudieran dar por emergencia social y confinamiento parcial o total por el contagio y expansión del COVID 19, modificando los aspectos programáticos que fueran necesarios en cuanto a adaptación de objetivos, contenidos, metodología y criterios de evaluación-calificación.

A lo largo de la programación se ha ido especificando algunas medidas en caso de confinamientos particulares de alumnos/alumnas o en general para toda el aula, para así prevenir el contagio y expansión de la covid19.

Se presentan también en tabla para valorarlas en su conjunto.

Medidas de prevención de covid y en caso de confinamiento parcial o total	
Modificaciones y medias	
<b>Contenidos</b>	<p><b>Durante el curso y mientras se pueda garantizar la formación presencial</b> se imparten los contenidos recogidos en esta programación, que son los que contempla la legislación vigente correspondiente al título de Técnico Medio en Atención a Personas en Situación de Dependencia en la Comunidad de Castilla y León.</p> <p><b>Llegado el caso de un confinamiento total</b> se aseguran al menos impartir los contenidos básicos recogidos. Pudiendo ajustarse a los Contenidos básicos contemplados.</p>
<b>Metodología</b>	<p><b>Durante el curso y mientras se pueda garantizar la formación presencial</b> se tiene en cuenta la metodología expuesta en la programación, atendiendo por medios telemáticos a los alumnos/as que, por motivo del covid, se hayan de confinar en su domicilio de forma puntual y hasta su incorporación al aula, siguiendo la formación por medio de Teams donde la profesora expone los contenidos y actividades a realizar, además de mantener contacto con la alumna por Teams, correo electrónico y wasap.</p> <p>Algunos procedimientos y metodologías como es el trabajo en grupos o exposiciones orales, se realizan y crean tomando todas las medidas de separación social necesarias (sin acercarse, ni desplazarse de su silla y mesa persona) y utilización de la mascarilla en todo momento y recomendadas para evitar el contagio del covid 19.</p> <p>En referencia a los materiales de creación manual, artística y plástica, en un curso normal son de uso compartido para el alumnado de un mismo aula y entre aulas, pero en esta ocasión y por la situación de emergencia para prevenir el contagio de la covid 19 cada alumno/a tiene su caja de materiales y no comparte con ninguna compañera, Si es obligatorio el uso común, cuando se usen para la práctica se desinfectan y limpian continuamente, antes y después del uso por cada alumno y alumna.</p> <p>Las actividades extraescolares y al exterior del centro quedan suspendidas para el primer trimestre por las medidas de prevención del Covid, hasta ver si en los siguientes trimestres se pudieran</p>

	<p>realizar, ya que son conocimientos muy prácticos e interesantes para el alumnado, que puede ver con más precisión el entorno profesional en el que deben trabajar como educador TAPSD.</p> <p><b>En caso de confinamiento total</b>, se garantiza la formación totalmente telemática por los mismos medios (teams, correo electrónico o wasap, exposición de contenidos mediante la grabación de audios y vídeos ).</p> <p>-Se aseguran, igualmente, el desarrollo de contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales por medio de actividades previstas en la programación, con la diferencia de la exposición virtual en vez de presencial, para lo cual se le exige a la alumna la comunicación por webcámara, y si no dispusiese de los equipos telemáticos se buscaría la forma de que disponga de ellos. La entrega de trabajos se realiza en teams en documento digital o grabación en vez de papel u otras expresiones plásticas en tiempo y forma acordados.</p>
<b>Evaluación</b>	<p>Se evalúan los conocimientos de <i>Saber, Saber hacer y Saber ser</i>, con los siguientes porcentajes en cada evaluación trimestral:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Contenidos de tipo conceptual referidos al <i>Saber</i>: 50 %</li> <li>-Contenidos de tipo procedimental referidos al <i>Saber Hacer</i>: 40 %</li> <li>-Contenidos de tipo actitudinal, referidos al <i>Saber Ser</i>: 10 %</li> </ul> <p>-Los criterios de calificación y evaluación en estas agrupaciones del saber se siguen manteniendo durante el curso tanto si es presencial como telemático total o parcial para algún alumno/a.</p> <p>Todas las pruebas de evaluación (escritas u orales) incluidas las recuperaciones y las evaluaciones finales, se realizan en las fechas convenidas y de forma presencial preferentemente. Si un alumno/a no acudiera a la convocatoria por causas de fuerza mayor -justificadas documentalmente, incluidos los casos aislado que no pudieran acudir por cuarentena o contagio de la COVID 19, puede realizar la prueba presencial un día diferente, la profesora determinará el día, a fin de no interrumpir el desarrollo normal de las clases y de las actividades programadas.</p> <p><b>En caso de confinamiento total</b> y de que toda la formación sea por vía telemática y mientras dure, pueden variar los instrumentos de</p>

	<p>evaluación de conceptos o del SABER, que en caso de tener que examinar online se puede utilizar el examen oral, así como el desarrollo de casos prácticos o las pruebas objetivas ajustadas al sistema online y con posibilidad de cámara para impedir copiar y asegurar que la alumna o alumno que se examina es el mismo y no otro.</p>
<p><b>Evaluación Continua, PEC y faltas de asistencia.</b></p>	<p><b>En los casos en que hubiera algún alumno/a o alumnos/as confinados</b> en su domicilio por contagio de la Covid19 o por prevención a posibles contagios, pueden justificar su ausencia durante el tiempo que permanezcan en el domicilio y dichos alumnos/as siguen la formación por vía telemática, a través de Teams o whatsapp habilitado por Educacyl, asegurando así su proceso educativo continuo y su asistencia continua, de esta forma se atiende y controla la asistencia o no a dichos medios telemáticos, para contabilizar de igual modo las faltas de asistencia.</p>
<p><b>Revisión de la programación y sus elementos programáticos</b></p>	<p>En todo caso, siempre se revisa y valora en el momento que esto suceda, estos criterios, siempre estudiando casos particulares en cuanto a proceso educativo del alumno/a o disposición de equipamiento para poder ser evaluado/a, buscando siempre la vía de calificación más adecuada y ajustada a la situación.</p>

En Soria, a 27 de octubre de 2021, queda firmada la programación del módulo de Apoyo domiciliario, perteneciente al CFGM de Atención a Personas en Situación de Dependencia, en el curso de 1º por el docente del mismo.