



I.E.S. Monterroso (Estepona)-Málaga

PROGRAMACIÓN “Apoyo Domiciliario”

1º CFGM ATENCIÓN A PERSONAS EN
SITUACIÓN DE DEPENDENCIA
Curso 2018-2019

ÍNDICE

1.- Introducción.....	3-4
2.- Competencias Profesionales, Personales y Sociales.....	4-5
3.- Objetivos.....	5-9
4.- Contenidos.....	9-11
5.- Temporalización.....	11
6.- Criterios de Corrección, Evaluación y Recuperación.....	12-14
7.- Metodología.....	15-16
8.- Programación de Unidades Didácticas.....	17-24
9.- Materiales y Recursos didácticos disponibles.....	25
10.- Incorporación de los temas transversales al Currículum.....	26
11.- Medidas de Atención a la Diversidad.....	26-27
12.- Uso de las TICs.....	27-28
13.- Medidas previstas para el fomento de la lectura.....	29

INTRODUCCIÓN

(Ubicación curricular, marco legal)

La programación que a continuación se desarrolla, es una propuesta de intervención educativa para un grupo de alumnas y alumnos que van a cursar primer curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de **Atención a Personas en Situación de Dependencia**, concretamente el módulo profesional de **Apoyo Domiciliario**. La normativa determina para este módulo **224 horas**, repartidas en 32 semanas (**7 horas semanales**), durante tres trimestres.

Esta programación se realiza antes de llevarse a cabo, como tal debe ser fundamentalmente flexible y plural, con el objeto de adaptarnos a las necesidades y peculiaridades del alumnado para el que está destinada, así como para las situaciones que durante su puesta en práctica vayan surgiendo. La programación debemos entenderla como un medio para alcanzar los objetivos planteados así como para una mejora de la práctica docente. En este sentido, la experiencia docente y la revisión permanente de la propia práctica se convierten en referentes fundamentales para asegurar una planificación realista.

El módulo que forma parte de las enseñanzas correspondientes al **Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico Medio en Atención a Personas en Situación de Dependencia**, regulado por el **Real Decreto 1593/2011**, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y **Orden de 11 de marzo de 2013**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia. Esta normativa define su perfil profesional a través de su competencia general, las competencias profesionales, sociales y personales y por la relación de cualificaciones del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Junto al R.D. **1593/2011 y la Orden de 11 de marzo de 2013**, se citan a continuación las **referencias legislativas** más significativas en torno a la Formación Profesional y a este Ciclo Formativo de Grado Medio que se han tenido en cuenta para la realización de esta programación didáctica:

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- Orden de 20 de Agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Se Pretende ofrecer al alumn@ una serie de contenidos que le permitan adquirir los conocimientos y destrezas necesarias para poder intervenir adecuadamente, en un futuro, como Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia.

El apoyo domiciliario se centra en las actuaciones de carácter doméstico. Por ello, el técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia debe contar con la suficiente formación práctica para la realización de tareas domésticas, relacionadas con la alimentación, vestido, mantenimiento de la vivienda y fomento de hábitos saludables.

Este Módulo proporciona una formación teórica-práctica que permitirá al alumnado intervenir de forma adecuada en el cuidado y atención de personas en su

domicilio, al mismo tiempo que fomenta la autonomía de estas, en el grado en que sea posible.

Del igual modo, el equipo educativo responsable del desarrollo en el centro del CFGM Técnico medio en Atención a Personas en Situación de Dependencia, deberá tener presente en todo momento, las características del entorno social y cultural del centro docente, así como las del alumnado al que va dirigida la formación de cara a garantizar la consecución de los resultados de aprendizaje establecidos.

Partiendo de la realidad donde se encuentra inmerso nuestro Centro, hemos de decir que el IES Monterroso está ubicado en un pueblo de unos 70.000 habitantes situado en la costa de Málaga. Está dotado de los servicios públicos habituales: Ayuntamiento, Ambulatorio, Policía Local y Guardia Civil. Es un pueblo tranquilo cuya principal fuente de riqueza es el turismo. La construcción, actividad pesquera y agrícola también eran actividades económicas importantes hasta hace poco, pero están ocupando un papel cada vez menos destacado, originando una elevada tasa de desempleo y la necesidad imperiosa de buscar para el municipio un nuevo modelo productivo.

Es importante destacar el hecho de que tenemos muchos alumnos/as que son de la localidad, aunque hay algunos de otras localidades cercanas que, para venir a clase a diario, lo hacen a través de distintos medios de transportes.

Este instituto es uno de los cuatro que hay en el pueblo que ofrecen la enseñanza secundaria postobligatoria y ciclos formativos de grado medio y superior. El edificio es antiguo, pero recientemente se le han realizado algunas obras para mejorar sus instalaciones. Dispone de patio, aula magna, salón de actos, aulas de informática, laboratorio de Física, Química y Ciencias Naturales, Biblioteca y todas las aulas disponen de medios audiovisuales. Como órganos del Centro se encuentran el Departamento de Orientación, Departamentos Didácticos, Asamblea de Delegados de Curso, AMPA y Consejo Escolar. En la actualidad hay puestos en marcha varios planes y proyectos de forma permanente:

- Proyecto de lectura y biblioteca
- Escuela: Espacio de Paz
- Centro TIC
- Deporte en la escuela
- Centro bilingüe
- Plan de acompañamiento
- Forma joven

Características del alumnado

El perfil del alumnado de 1º de Título correspondiente a Técnico/a en Atención a Personas en Situación de Dependencia para el presente curso 2018-2019, presenta las siguientes características:

Perfiles:

- El grupo está compuesto por un total de 14 alumnas y 4 alumnos. De los cuales, 2 alumnas y un alumno son repetidores del curso anterior en algunos módulos.
- Sus edades se encuentran comprendidas entre los 28 y los 16 años, teniendo la gran mayoría de ellos y ellas alrededor de 17-18 años de edad.

Vías de acceso al Ciclo Formativo:

- La gran mayoría ha accedido al Ciclo directamente al finalizar los estudios de Enseñanza Secundaria Obligatoria (ESO), si bien, contamos con 3 casos que no han obtenido la titulación y provienen a través de la prueba de acceso.
- Alrededor de la mitad del alumnado realizó sus estudios de Educación Secundaria en el IES Monterroso, el resto provienen de otros centros de la localidad de Estepona como son el IES Mediterráneo o el IES Mar de Alborán. Un alumno proviene del IES Nazaret.

Situación familiar y circunstancias personales durante el curso escolar:

- La gran mayoría del alumnado nacieron en Estepona y viven en la localidad con su familia. 6 de ellos y ellas no son de Estepona pero durante el curso residirán aquí compartiendo piso con familiares u otros estudiantes.
- Por otro lado, 6 alumnos pertenecen a familias numerosas y el resto solamente tiene un hermano o hermana o ninguno.

Expectativas con respecto al Ciclo Formativo:

- Del total del alumnado, la mayoría lo eligió como primera opción de matriculación, si bien, 6 de ellos y ellas desconocían total o parcialmente los contenidos curriculares y salidas profesionales.
- Solamente 2 alumnos y una alumna se sienten motivados a realizar el ciclo para dedicarse en un futuro profesional a ello. La mayoría encuentra la motivación hacia el ciclo en poder realizar posteriormente estudios de técnico superior en otros ciclos de la misma familia profesional (TS en Educación Infantil principalmente).

<p style="text-align: center;">COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Relacionadas, directa o indirectamente, con el módulo)</p>
--

La formación del Módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

A) Determinar las necesidades asistenciales y psicosociales de la persona en situación de dependencia, mediante la interpretación de la información obtenida acerca de la persona a través del plan de atención individual, respetando la confidencialidad de la misma.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OBJETIVOS

La formación del Módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que a continuación se relacionan:

A) Identificar técnicas e instrumentos de observación y registro, seleccionándolos en función de las características de las personas en situación de dependencia y del plan de atención individualizado, para determinar sus necesidades asistenciales y psicosociales.

B) Interpretar las directrices del programa de intervención, adecuándolas a las características y necesidades de las personas en situación de dependencia, para organizar las actividades asistenciales y psicosociales

D) Interpretar las prescripciones dietéticas establecidas en el plan de atención individualizado, adecuando los menús y la preparación de alimentos, para organizar la intervención relacionada con la alimentación

F) Analizar procedimientos de administración y control de gastos, relacionándolos con los recursos y necesidades de las personas en situación de dependencia para gestionar el presupuesto de la unidad de convivencia

G) Identificar procedimientos de mantenimiento del domicilio, seleccionando los recursos y medios necesarios que garanticen las condiciones de habitabilidad, higiene y orden con criterios de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente, para realizar las actividades de mantenimiento y limpieza.

J) Identificar factores de riesgo, relacionándolos con las medidas de prevención y seguridad, para aplicar las medidas adecuadas para preservar la integridad de las personas en situación de dependencia y los propios profesionales

P) Seleccionar estilos de comunicación y actitudes, relacionándolas con las características del interlocutor, para asesorar a las personas en situación de dependencia, familias y cuidadores no formales

Q) Identificar los protocolos de actuación, relacionándolos con las contingencias, para resolverlas con seguridad y eficacia

R) Complimentar instrumentos de control y seguimiento, aplicando los protocolos, para colaborar en el control y seguimiento en las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión.

U) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.

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

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

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

Resultados de Aprendizaje con sus correspondientes 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.
- h) Se ha reconocido la importancia del consumo responsable.

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

Criterios de evaluación:

- 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.
- g) Se han utilizado nuevas tecnologías para registro y comunicación de la información.

Unidades de competencia asociadas al módulo:

Acreditadas: UC0251_2: Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

Acreditables: UC0251_2: Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

CONTENIDOS

Según la normativa los contenidos del módulo son los siguientes:

Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia:

- Elementos del plan de trabajo. Características. Tipos. Adaptación a la realidad de la persona en situación de dependencia.
- Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.

- Identificación y secuenciación de las tareas a realizar en un domicilio.
- Respeto por las características culturales de la unidad de convivencia.
- Valoración de la organización del trabajo doméstico.

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

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

Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia:

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

Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:

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

Selección de los alimentos del menú:

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

Aplicación de técnicas básicas de cocina:

- Conocimiento, clasificación, uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina.
- Principios básicos y procedimientos en la manipulación de los alimentos. Modos de conservación.
- Elaboraciones elementales de cocina. Técnicas, fases de aplicación, procedimientos, tiempos adecuados y menaje.

- Recopilación y elaboración de recetas de cocina. Primeros, segundos platos y postres adecuados las necesidades de los comensales.
- Justificación de la prevención, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Importancia de la presentación de los alimentos elaborados.

Seguimiento del plan de trabajo:

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

El número total de horas del módulo según la **Orden de 11 de Marzo 2013**, por la que *se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Atención a Personas en situación de Dependencia* es de **224 horas**, repartidas en 32 semanas (7 horas semanales).

El curso ha sido dividido en tres periodos o trimestres, teniendo en cuenta una duración desigual de los mismos, lo que ha originado que la distribución en el número de horas entre los tres periodos no sea la misma. El primer trimestre abarca desde el inicio de curso, a mediados de septiembre, hasta mediados de diciembre, coincidiendo con las vacaciones de Navidad (13 semanas). El segundo, desde principios de enero hasta final de marzo (11 semanas), coincidiendo con las vacaciones de Semana Santa, y el tercer y último trimestre, va desde principios de abril a fin de mayo (8 semanas), y en junio es el periodo de preparación de las actividades de recuperación para el alumnado que no supere la evaluación ordinaria.

La temporalización y la asignación previa de horas a cada unidad didáctica, estará sujeta a las modificaciones oportunas en función de variables tales como el ritmo de aprendizaje de los alumnos/as, los intereses de los mismos, la capacidad de asimilación de algunos contenidos, la posibilidad de profundización en otros, etc.

De igual forma, y debido al hecho de que el Módulo de Apoyo Domiciliario es eminentemente práctico, un número elevado de bloques de contenidos / Unidades Didácticas, se trabajarán a lo largo de todo el curso (bien de forma teórica o bien de forma práctica a través del desarrollo de los talleres semanales).

TEMPORALIZACIÓN		
EVALUACIÓN	UNIDADES / BLOQUES	SESIONES (HORAS)
1ª	UD 1, UD 2, UD 5, UD 6	91
2ª	UD 3, UD 4, UD 5, UD 6, UD 7, UD 8	77
3ª	UD 4, UD 5, UD 6, UD 7, UD 8	56

TOTAL: 224 H

CRITERIOS DE CORRECCIÓN, EVALUACIÓN Y RECUPERACIÓN

La Orden de 29 de septiembre de 2010 por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía establece que la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será **continua**.

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá por tanto, la asistencia regular a clase y la participación en las actividades programadas.

Para la evaluación del módulo se tendrán en cuenta la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales que contribuye a desarrollar con los contenidos de este módulo.

Para ello hemos dividido el módulo en ocho grandes bloques de contenidos o unidades didácticas relacionados con los resultados de aprendizaje, cada resultado de aprendizaje se corresponde con unas competencias profesionales, personales y sociales determinadas. Dentro de cada bloque de contenido se realizarán pruebas teóricas y pruebas prácticas y/o talleres.

Unidades Didácticas:

1. Aproximación al contexto de la atención domiciliaria.
2. Diseño, Organización y Seguimiento del Plan de Trabajo.
3. Administración de una economía doméstica.
4. Compra y almacenamiento de productos del hogar.
5. Limpieza y mantenimiento del hogar.
6. Limpieza y mantenimiento de la ropa
7. Alimentación y Nutrición Familiar
8. Técnicas básicas de Cocina

En este sentido, el peso porcentual por trimestres quedaría establecido de la siguiente forma:

	Contenidos teóricos	Contenidos Prácticos (Talleres)			Aspectos Actitudinales y Actividades de Aula
PRIMER TRIMESTRE	40 % de la nota trimestral	Taller Costura 15%	Taller Plancha 10%	Taller Limpieza 15%	20% nota trimestral
		40% nota trimestral			
SEGUNDO TRIMESTRE	40 % de la nota trimestral	40% nota trimestral (la carga porcentual se establecerá según el peso y horas dedicadas a cada taller)			20% nota trimestral
TERCER TRIMESTRE	40% de la nota trimestral	40% nota trimestral (la carga porcentual se establecerá según el peso y horas dedicadas a cada taller)			20% nota trimestral

Para la valoración de cada una de las unidades didácticas se utilizarán diferentes procedimientos, técnicas e instrumentos, cada uno de ellos contribuirá a la calificación final de dicha unidad, cada vez que se utilice un instrumento de evaluación el alumnado tendrá información de los criterios de evaluación (rúbrica) de ese instrumento concreto y en qué porcentaje contribuirá a la nota de ese bloque de contenido:

PRUEBAS TEÓRICAS: se valorarán nociones teóricas a través de preguntas tipo test en su mayoría, también pueden presentarse preguntas cortas de desarrollo. Se puntuará de 0 a 10 y será necesario sacar al menos un 5 para aprobar. Se llevará a cabo a través de un **examen escrito de cada unidad didáctica** para valorar los contenidos desarrollados a lo largo de cada trimestre.

Para el desarrollo de los contenidos teóricos de las unidades didácticas, se establecerán grupos de trabajo que investigarán, desarrollarán y expondrán al grupo de clase los contenidos que les haya correspondido.

DESARROLLO DE TALLERES: Se alternarán la adquisición de los contenidos teóricos con la realización de talleres semanales. Dichos talleres están centrados directamente en los contenidos y en la adquisición de las competencias profesionales, sociales y personales. Son los siguientes:

- Taller de cocina: Se relaciona directamente con los contenidos y resultados de aprendizaje que se desarrollan en las Unidades Didácticas 3, 7 y 8
- Taller de Limpieza y planchado: Se relaciona directamente con los contenidos y resultados de aprendizaje que se desarrollan en las Unidades Didácticas 4, 5 y 6
- Taller de Costura: Se relaciona directamente con los contenidos y resultados de aprendizaje que se desarrollan en las Unidades Didácticas 4, 5 y 6

ACTIVIDADES DE CLASE: Servirán de preparación y asimilación de los contenidos tanto teóricos como prácticos y por tanto, resultarán útiles para la superación de los exámenes, pruebas y talleres, etc. Estos aspectos hacen relación a aspectos como la puntualidad, colaboración, responsabilidad, participación equilibrada en clase, interés, respeto, asistencia regular, justificación de faltas, cooperación, favorecer un buen clima en el grupo, aportaciones constructivas... que se valoraran con la observación directa. Entre todas las actividades de clase de cada trimestre se contribuirá a un 20%, la no asistencia a esa actividad no justificada no será recuperable, si es justificada y es posible su recuperación, se valorará cuando sea entregada dicha actividad en la recuperación.

Trabajos individuales: donde formarán parte las actividades del tema, desarrollo de supuestos prácticos, trabajos individuales de investigación, esquemas, resúmenes, mapas conceptuales, elaboración de material, exposiciones...

En el caso de los **trabajos escritos** se valorará la aportación de material, el desarrollo del tema conforme a un guión establecido, la estructuración, el nivel de comprensión, análisis y síntesis, la exactitud de datos y conceptos, la expresión escrita, el ritmo de elaboración, la presentación (uniformidad, limpieza, estilo), y en aquellos en los que se requiera, originalidad.

No se recogerá ninguna actividad fuera del plazo establecido; éstas a menos que así lo indique la profesora, serán entregadas a través del espacio habilitado para ello, vía email o en mano (a ordenador o a mano según se considere).

En el caso de las **exposiciones orales** se evaluará también la forma: claridad expositiva, correcto uso del lenguaje, capacidad de captar la atención de los oyentes, las referencias a otros contenidos para contextualizar la información expuesta, la capacidad de para analizar y sintetizar la información expuesta, y el dominio del conjunto del trabajo por parte de todos sus miembros.

Las **faltas de ortografía** serán motivo de especial importancia en lo que respecta a la evaluación; supondrán un 0'10 puntos/falta a restar de la nota de los exámenes o trabajos, pudiendo quedar exámenes, pruebas o trabajos pendientes de recuperación por este motivo.

Pillar copiando a un alumno/a en un examen, prueba, trabajo o actividad supone examinarse de esa materia del módulo en la Evaluación Final de Junio. Tendrá la misma consideración de **técnica fraudulenta** la captura de imágenes de los exámenes en el momento de la revisión de los mismos o tener un trabajo idéntico o similar a otro compañero o compañera.

No se valorarán trabajos entregados **fuera de plazo**.

MEDIDAS DE RECUPERACIÓN PARA EL ALUMNADO QUE NO HAYA ALCANZADO LOS OBJETIVOS MÍNIMOS

El alumnado tendrá la posibilidad de ir recuperando los déficits que se observen en el proceso de evaluación continua a través de técnicas e instrumentos similares a los mencionados anteriormente.

Si se produce una evaluación negativa del módulo, la recuperación de los contenidos no superados se realizará a través de pruebas escritas u orales, trabajos, actividades, etc. impuestas por la profesora del módulo, las cuales valorarán si dichas actividades superan o no los objetivos marcados para ese trimestre y/o Unidad Didáctica. Se señalará un día con suficiente antelación para realizar un examen de recuperación y/o la entrega de trabajos, de aquellos alumnos/as que tengan toda la materia, o alguna parte suspensa.

En el caso de que un/a alumno/a tenga solamente una de las pruebas escritas suspensa, se guardará la nota de la prueba aprobada hasta la recuperación. Si volviera a suspender, tendrá que acudir a la evaluación final. Para esta Evaluación Final se guardará la nota del trimestre aprobado, para hacer media con el trimestre pendiente de recuperar en la evaluación parcial.

<p style="text-align: center;">METODOLOGÍA (Estrategias metodológicas, distribución de espacios)</p>
--

Como ya hemos mencionado anteriormente, se alternará semanalmente la adquisición de los contenidos teóricos con el desarrollo de los Talleres.

Siguiendo la legislación citada y las líneas de actuación establecidas en los documentos del centro, seguiremos una **metodología activa, participativa, flexible y fomentando el aprendizaje significativo y funcional**.

Todo ello a través del diseño de actividades de enseñanza y aprendizaje que permitan al alumnado establecer relaciones sustantivas y no arbitrarias entre conocimientos y experiencias previas y los nuevos aprendizajes (es decir entre lo que se sabe y lo nuevo que se va a aprender).

En este sentido, el artículo 18.4 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo no dice que: *“La metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiriera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente”*.

Para ello debemos asegurar la relación de las actividades de enseñanza y aprendizaje a la vida real del alumnado, basándonos en las experiencias y acontecimientos del entorno y datos de la realidad laboral a los que los alumn@s tienen acceso.

Además la metodología llevada a cabo pretende conectar con las necesidades, intereses y motivaciones del alumnado. Para ello hay que asegurarse de que el alumn@ encuentra el sentido a la tarea o actividad realizada, es decir, que sabe lo que hace y por qué lo hace.

Abordaremos los contenidos desde la aplicación, la práctica, la simulación y la vinculación con situaciones laborales, todo ello para fomentar el desarrollo de las competencias para las que prepara la Formación Profesional.

Pretendemos una implicación activa y constructiva del alumnado, para ello se llevarán a cabo actividades motivadoras y de interés para el alumnado, mediante materiales, formas de plantear las actividades y agrupamientos como estrategias metodológicas para implicar al alumnado en sus aprendizajes.

La metodología didáctica se adaptará a las características de cada alumn@, favorecerá su capacidad para aprender por sí mismo (aprender a aprender) y para trabajar en equipo.

En la metodología seguida se combinarán diferentes agrupamientos, así como el trabajo individual para llevar a cabo clases dinámicas y motivadoras. Y se agrupará al alumnado de manera diversa y heterogénea para que haya un mayor enriquecimiento entre todos.

En cuanto a la distribución del espacio, se distribuirán los pupitres en forma de “U” siempre que sea posible para garantizar que todos/as nos veamos, potenciando a su vez la escucha activa. De esta forma, garantizaremos a su vez, la realización de las diferentes actividades, la distribución para el trabajo en grupo, de forma individual, en parejas o en gran grupo.

Del mismo modo, para la realización de los talleres haremos uso del aula-taller y del aula de clase .

PROGRAMACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS (CCFF)

UNIDAD 1: APROXIMACIÓN AL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN DOMICILIARIA

OBJETIVOS	CONTENIDOS ASOCIADOS	CRITERIOS EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer los recursos de atención domiciliaria existentes en nuestro país. - Identificar en qué consiste el SAD. - Distinguir las entidades y los diferentes profesionales que prestan estos servicios. - Comprender cómo se accede a una prestación de servicios domiciliarios 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos sociosanitarios para las personas en situación de dependencia. - Los servicios de atención domiciliaria. - Las tareas domiciliarias. - El acceso a los servicios de atención domiciliaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se han descrito los recursos de atención domiciliaria. - Se ha identificado el Servicio de Atención Domiciliaria. - Se han caracterizado o las distintas entidades y los diferentes profesionales que prestan estos servicios. - Se han rellenado formularios para solicitar una prestación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposiciones grupales. - Lecturas comprensivas. - Análisis de artículos. - Resolución de casos prácticos. - Cuaderno de clase. - Registro de observación sobre participación e intervención en la dinámica diaria de trabajo. - Registro de notas del alumnado de puntualidad en la entrega de trabajos o actividades. - Registro actitudinal del alumnado. - Anecdotario. - Actividades de clase y pruebas o exámenes de clase orales y escritos. - Análisis y reflexión personal de libros, artículos y documentos, tanto escritos como audiovisuales. - Exámenes trimestrales.

UNIDAD 2: DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE TRABAJO

OBJETIVOS	CONTENIDOS ASOCIADOS	CRITERIOS EVALUACIÓN
------------------	-----------------------------	-----------------------------

<p>Organizar el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.</p>	<p>Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Elementos del plan de trabajo. – Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio. – Valoración de la organización del trabajo doméstico. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
--	---	---

UNIDAD 3: ADMINISTRACIÓN DE UNA ECONOMÍA DOMÉSTICA

OBJETIVOS	CONTENIDOS ASOCIADOS	CRITERIOS EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<p>Planificar la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.</p>	<p>Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia. - Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria. - Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos. 	<p>a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.</p> <p>b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria.</p> <p>c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.</p> <p>d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.</p> <p>e) Se han</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Exposiciones grupales. - Lecturas comprensivas. - Desarrollo de talleres. - Análisis de artículos. - Resolución de casos prácticos. - Cuaderno de clase. - Registro de observación sobre participación e intervención en dinámica diaria de trabajo. - Registro de notas del alumno de puntualidad en la entrega de trabajos o actividades. - Registro actitudinal del alumno: <ul style="list-style-type: none"> - Anecdótico. - Actividades de clase y pruebas o exámenes de clase orales y escritos. - Análisis y reflexión personal de libros, artículos y documentos, tanto escritos como audiovisuales. - Exámenes trimestrales.

		enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto o mensual de una unidad de convivencia .	
--	--	---	--

UNIDAD 4: COMPRA Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DEL HOGAR

OBJETIVOS	CONTENIDOS ASOCIADOS	CRITERIOS EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------------

<p>Organizar el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.</p>	<p>Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tareas de limpieza. - Selección de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado. - Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos. - Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras. 	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Exposiciones grupales. - Lecturas comprensivas. - Desarrollo de talleres. - Análisis de artículos. - Resolución de casos prácticos. - Cuaderno de clase. - Registro de observación y participación e intervención en la dinámica diaria de trabajo. - Registro de notas del alumno de puntualidad en la entrega de trabajos o actividades. - Registro actitudinal del alumno <ul style="list-style-type: none"> - Anecdótico. - Actividades de clase y pruebas o exámenes de clase orales y escritos. - Análisis y reflexión personal de libros, artículos y documentos, tanto escritos como audiovisuales. - Exámenes trimestrales.
--	---	--	---

		<p>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>	
UNIDAD 5: LIMPIEZA DE MANTENIMIENTO DEL HOGAR			

OBJETIVOS	CONTENIDOS ASOCIADOS	CRITERIOS EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<p>Preparar el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.</p>	<p>Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tareas de limpieza. - Selección de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado. - Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos. - Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras. 	<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Exposiciones grupales. - Lecturas comprensivas. - Desarrollo de talleres. - Análisis de artículos. - Resolución de casos prácticos. - Cuaderno de clase. - Registro de observación y participación e intervención dinámica diaria de trabajo. - Registro de notas del alumno de puntualidad en la entrega de trabajos o actividades. - Registro actitudinal del alumno <ul style="list-style-type: none"> - Anecdotario. - Actividades de clase y pruebas o exámenes de clase orales y escritos. - Análisis y reflexión personal de libros, artículos y documentos, tanto escritos como audiovisuales. - Exámenes trimestrales.

		<p>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>	
--	--	---	--

UNIDAD 6: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA ROPA			
OBJETIVOS	CONTENIDOS ASOCIADOS	CRITERIOS EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
- Interpretar las etiquetas que llevan las prendas de	- El cuidado de la ropa en la atención	- Se han interpretado las etiquetas de las	<ul style="list-style-type: none"> - Exposiciones grupales. - Lecturas comprensivas. - Desarrollo de talleres. - Análisis de artículos. - Resolución de casos prácticos.

<p>ropa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprender el funcionamiento de los aparatos y electrodomésticos que utilizamos para lavar, tender, planchar y secar. - Ordenar la ropa en el armario. - Llevar a cabo técnicas básicas de costura. 	<p>domiciliaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El lavado, tendido, secado y planchado de la ropa. - Colocación y organización de armarios. - El equipo de costura y las técnicas básicas de reparación de la ropa. 	<p>prendas de ropa con sus diferentes símbolos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se han puesto en funcionamiento de manera correcta la lavadora, la plancha y se ha tendido. - Ordenación de armarios. - Se han realizado las técnicas de sobrehilado, hilvanado, pespunte y dobladillo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de clase. - Registro de observación sobre participación e intervención en dinámica diaria de trabajo. - Registro de notas del alumno de puntualidad en la entrega trabajos o actividades. - Registro actitudinal del alumno <ul style="list-style-type: none"> - Anecdotario. - Actividades de clase y pruebas o exámenes de clase orales y escritos. - Análisis y reflexión personal de libros, artículos y documentos, tanto escritos como audiovisuales. - Exámenes trimestrales.
--	--	---	---

UNIDAD 7: Alimentación y nutrición familiar			
OBJETIVOS	CONTENIDOS ASOCIADOS	CRITERIOS EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<p>Seleccionar alimentos del menú, relacionand</p>	<p>Selección de los alimentos del menú:</p> <p style="text-align: center;">–</p> <p>Características</p>	<p>Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Exposiciones grupales. - Lecturas comprensivas. - Desarrollo de talleres. - Análisis de artículos. - Resolución de casos prácticos. - Cuaderno de clase.

<p>o sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.</p>	<p>nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.</p> <p>– Identificación de los menús en función de las necesidades personales.</p> <p>– Valoración de la dieta saludable.</p>	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Registro de observación sobre participación e intervención en la dinámica diaria de trabajo. - Registro de notas del alumnado y de puntualidad en la entrega de trabajos o actividades. - Registro actitudinal del alumnado. <ul style="list-style-type: none"> - Anecdotario. - Actividades de clase y pruebas o exámenes de clase orales y escritos. - Análisis y reflexión personal de libros, artículos y documentos, tanto escritos como audiovisuales. - Exámenes trimestrales.
--	---	---	--

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

UNIDAD 8: TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA			
OBJETIVOS	CONTENIDOS ASOCIADOS	CRITERIOS EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Aplicar 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.	<p>Aplicación de técnicas básicas de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina. - Principios básicos en la manipulación de los alimentos. - Elaboraciones elementales de cocina. - Justificación de la prevención y seguridad en la manipulación de alimentos. 	<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Exposiciones grupales. - Lecturas comprensivas. - Desarrollo de talleres. - Análisis de artículos. - Resolución de casos prácticos. - Cuaderno de clase. - Registro de observación y participación e intervención en la dinámica diaria de trabajo. - Registro de notas del alumno de puntualidad en la entrega de trabajos o actividades. - Registro actitudinal del alumno <ul style="list-style-type: none"> - Anecdótico. - Actividades de clase y pruebas o exámenes de clase orales y escritos. <ul style="list-style-type: none"> - Análisis y reflexión personal de libros, artículos y documentos, tanto escritos como audiovisuales. - Exámenes trimestrales. - Análisis y debate en clase de cortos, spots publicitarios y películas.

		<p>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>	
--	--	---	--

MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS DISPONIBLES
(Debemos definir donde se encuentran dichos recursos, aula, departamento...)

Los principales recursos que se van a utilizar para poner en práctica las distintas actividades son:

- RECURSOS ESPACIALES: Los recursos espaciales serán los propios del centro. Se utilizará el aula de cada grupo en concreto. Del mismo modo, contamos con el Aula-Taller de Apoyo y en la cual, se llevarán a cabo los talleres de Cocina, Limpieza y la impartición de contenidos teóricos. Dependiendo de las actividades diseñadas se utilizarán otros espacios.

- RECURSOS MATERIALES: Entre otros, los más utilizados en este módulo serán:

1. Libro de Texto del módulo y Documentos relacionados con el módulo y las diferentes unidades didácticas.
2. Bibliografía especializada del departamento, en el departamento de Servicios a la Comunidad.
3. Pizarra de cada aula.
4. Material fungible en general que se encuentra en el departamento como en las aulas.
5. Ordenadores con conexión a Internet de las aulas.
6. DVDs, cañón y pantallas de las salas del centro que disponen de éstos.
7. Cañón y pantalla del departamento.
8. Películas del departamento.
9. Documentales.

- RECURSOS INSTITUCIONALES/EMPRESARIALES. Se tendrá colaboración con organismos institucionales (Servicios Sociales Comunitarios del Ayuntamiento de Estepona, Consejería de Igualdad y Bienestar Social de la Junta de Andalucía, Servicio Andaluz de Teleasistencia), entidades sin ánimo de lucro, Fundaciones y otras empresas privadas, etc.

INCORPORACIÓN DE LOS TEMAS TRANSVERSALES AL CURRÍCULUM

Los temas transversales representan compromisos, hábitos y actitudes en la sociedad actual, como se aboga en la LEA en la que se pone de manifiesto la necesidad de formación en valores como el respeto, la paz, la igualdad de oportunidades, la creación de hábitos y formas de vida saludable.

En esta programación se trabajarán actitudes vinculadas con el mundo del trabajo, la tolerancia, cooperación y no discriminación. De esta manera se promueve la formación integral del alumnado y la creación de aprendizajes funcionales y significativos acercando el centro educativo a la realidad cotidiana del entorno. Todo ello mediante la educación en temas transversales como ejes vertebradores y presentes en la programación.

Entre ellos: Educación cívica y moral, para la igualdad de oportunidades entre ambos sexos, vial, educación para el consumo, de salud laboral, de salud, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente, para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio y por último cultura andaluza.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

- 1. PLAN ESPECÍFICO PARA LOS ALUMNOS REPETIDORES**
- 2. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ALUMNOS CON N.E.E., ALTAS CAPACIDADES)**

Educar atendiendo a la diversidad significa asumir que los alumnos/as con características distintas tiene que educarse juntos y que, por lo tanto, hay que tomar decisiones adecuadas para que ello sea posible.

Existen muchos argumentos y razones de gran peso para defender una educación para todos y todas. Son argumentos de tipo social (la educación como instrumento para compensar desigualdades), de tipo ético (la función de la persona educadora es ayudar a la promoción personal más que seleccionar o sancionar), de tipo cultural (la sociedad es diversa y la convivencia intercultural se vislumbra como uno de los grandes retos del futuro inmediato), de tipo legal (la normativa del sistema educativo vigente asume los principio de equidad comprensividad y de formación integral), y de tipo psicopedagógico (el aprendizaje es un proceso de construcción personal que se produce en un entorno social e influido por este entorno).

Favorecer una mejor atención a la diversidad, significará tomar decisiones que supongan avanzar, paso a paso, en la ayuda de cada alumno/a para que progrese en su proceso de enseñanza aprendizaje.

En la Formación Profesional Específica, como en toda enseñanza, también hay que atender a la diversidad, pero, como estamos en una enseñanza no obligatoria, no se permite la realización de adaptaciones curriculares significativas (por ejemplo, establecer objetivos por debajo de los señalados en el Real Decreto y en la orden que regula el título), sino sólo y exclusivamente adaptaciones poco significativas (físicas, metodológicas, etc.). Éste se podrá llevar a cabo gracias al modelo curricular abierto y

flexible que existe actualmente en el sistema educativo, tal y como comentaba en la justificación de esta programación. Esto posibilita niveles de adaptación curricular a las condiciones específicas para el alumnado en concreto.

Al comienzo del módulo se realizará una evaluación inicial para conocer el nivel de alumnado y detectar, entre otras, posibles dificultades de aprendizajes.

Teniendo en cuenta que el alumnado ha accedido al ciclo formativo por diferentes vías, es normal que no me sea un grupo homogéneo de alumnos/as en cuanto al ritmo de aprendizaje, sino que existan:

- **Alumnos/as con un ritmo de aprendizaje más acelerado** (sin llegar a ser sobredotados). Si hubiese de alumnos/as con un ritmo más acelerado de aprendizaje se realizarán actividades de ampliación. Con ello conseguiremos que el alumnado no pierda la motivación y se prepare mejor para continuar su itinerario formativo académico.

- **Alumnos/as con dificultades de aprendizaje** (sin llegar a necesidades específicas de apoyo educativo). Si hubiese alumnos/as con posibles dificultades de aprendizaje, bien por la falta de preparación o base, o bien porque su capacidad de aprendizaje está disminuida por algún motivo, se insistirá básicamente en los contenidos mínimos de cada unidad didáctica, planteando actividades de refuerzo. Para conseguirlo adentraremos al alumnado en la práctica de elaboración de resúmenes y esquemas, en los que se consigan los objetivos planteados.

Además se realizarán muchas actividades grupales que posibilite la formación de equipos donde se agrupen alumnos/as con diferentes características, que permitan atender a la diversidad, y, a la vez, permitan favorecer interacciones similares a las que se producen en el mundo laboral, en el que se trabaja en equipo.

Así mismo, y en los casos que proceda, se abordaría la adecuación de las enseñanzas del módulo y del ciclo en general a las necesidades educativas detectadas en el alumnado con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales.

USO DE LAS TICs

Los materiales didácticos multimedia han ido adquiriendo una creciente importancia en la educación actual. La elaboración de estos materiales didácticos ha evolucionado a lo largo de estos últimos años y hoy casi nadie pone en duda su capacidad de incidir en el aprendizaje desde la más temprana edad. Por tanto, es una realidad incuestionable que la incorporación de las TICs en la sociedad y en especial en el ámbito de la educación aporta una gran fuente de recursos y materiales didácticos que influyen de manera significativa en la enseñanza y el aprendizaje de nuestro alumnado.

La utilización de las TICs en el aula proporciona al estudiante una herramienta que se adecua sin duda a su actual cultura tecnológica y le da la posibilidad de responsabilizarse más de su educación convirtiéndolo en protagonista de su propio aprendizaje. Se trata pues, de favorecer una enseñanza y un aprendizaje más dinámico y didáctico facilitando el acceso a la información sobre muchos y variados temas, en distintas formas (textos, imágenes fijas y en movimiento, sonidos), a través de Internet, el CDROM, el DVD, etc. Se trata de instrumentos que permiten:

- Procesar datos de manera rápida y fiable: realizar cálculos, escribir y copiar textos,
- Crear bases de datos, modificar imágenes; para ello hay programas

especializados: hojas de cálculo, procesadores de textos, gestores de bases de datos, editores de gráficos, de imágenes, de sonidos, de videos, de presentaciones multimedia y de páginas web, etc;

- Automatizar tareas.
- Almacenar grandes cantidades de información.
- Establecer comunicaciones inmediatas, sincrónicas y asincrónicas.
- Trabajar y aprender cooperativamente;
- Producir contenidos y publicarlos en la Web.
- Participar en comunidades virtuales.

En este contexto, nosotros pretendemos que nuestro alumnado desarrolle habilidades para:

- Identificar la naturaleza de la información.
- Elaborar las condiciones para realizar las búsquedas (y para extenderlas: una de las características de internet es que una tarea lleva a la otra).
- Implementar estrategias de búsqueda (recurrir a buscadores, páginas de enlaces, etc.).
- Establecer criterios para seleccionar el material en función de los propósitos y las condiciones de la tarea.
- Evaluar en qué medida este tipo de información sirve a los propósitos de la tarea.
- Validar el material seleccionado en relación con el contexto de producción y en relación con los conocimientos y los métodos de las disciplinas involucradas.
- Realizar validaciones cada vez más ajustadas (selección gruesa y fina).
- Decidir continuar con la búsqueda o no.

Además, es importante que nuestras/os alumnas/os comprendan por qué es necesario evaluar la información encontrada. A partir de ahí, intentaremos, no solo enseñarles a trabajar con información proveniente de distintas fuentes, sino también, guiarlos para planificar cómo comunicar y compartir los resultados y fundamentalmente, actuar en base a la ética y la responsabilidad en la utilización de la información. Por último, debemos recordar que si bien es fundamental el desarrollo de estas habilidades, también lo es enseñarlas en un marco de actividades que tenga sentido, que sea significativo y pertinente.

La lógica de trabajo con TIC, además, convoca a los alumnos/as a un proceso colectivo y se caracteriza por tener una finalidad productiva: una “obra”, que involucra tareas que deben ser enseñadas formalmente, como el diseño de las ideas, la investigación de los temas, la planeación de las actividades, la preparación de la experiencia, el ejercicio colectivo de construcción del producto. Aquí hablamos, por un lado, de interacción en un espacio donde los estudiantes se ayudan unos a otros, cada cual de acuerdo con sus habilidades, y donde la profesora facilita y promueve que los aprendices “se andamien” unos a otros también. Las obras colectivas, según Bruner (1997: 41), tienen la característica de producir y sostener la solidaridad grupal, porque “crean en el grupo formas compartidas y negociables de pensar”. Por otro, producir obras implica “externalizar”, y con ello obtener “un registro de nuestros esfuerzos mentales, un registro que está ‘fuera de nosotros’ [...] que materializa nuestros pensamientos e intenciones de una forma más accesible a los esfuerzos reflexivos”. Las obras son las formas materiales del pensamiento. El sólo hecho de producirlas implica un trabajo de poner a prueba, de reflexión, de evaluación, de reformulación, de investigación, de intercambio y negociación, de apertura a miradas diferentes y, a la vez,

de asunción de un punto de vista. Algunos las realizarán de modos más conscientes y comprometidos, otros no tanto.

De este modo, la integración pedagógica de TIC supone concebirlas:

- Como recurso didáctico y, también, como objeto de estudio y reflexión, medio de expresión y producción, y modo de gestión del conocimiento, en función de objetivos pedagógicos.
- Como parte de un proyecto transversal, guiado por propósitos de enseñanza y entendiendo la oportunidad de perseguir fines culturales, sociales y políticos: construcción de identidades, visibilización, comunicación, formación y participación ciudadana.
- Como componentes de entornos de aprendizaje, reflexión, comprensión y comunicación, combinables con otros recursos, en las distintas materias curriculares.

La incorporación de las TIC, desde esta perspectiva, apunta a promover un uso con sentido pedagógico, social y cultural, a agregar valor a las propuestas de enseñanza y a ofrecer a los estudiantes, nuevas oportunidades para aprendizajes significativos y relevantes.

MEDIDAS PREVISTAS PARA EL FOMENTO DE LA LECTURA

El objetivo que nos planteamos es el de promover el fomento de la lectura por parte de nuestro alumnado como instrumento de aprendizaje y herramienta para pensar y comunicarse. (Acuerdo del 23-01-2007 del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba el Plan de Lectura y de Bibliotecas Escolar es en los Centros Educativos Públicos de Andalucía.)

Promoveremos el uso de la biblioteca del centro, así como de bibliotecas municipales en su proceso de búsqueda de información para el desarrollo del módulo.

Además se propone la búsqueda de artículos y noticias para leerlas en el grupo clase para que cada alumno/a cree una opinión crítica de éstos y la creación de un dossier con ellos.

Se propondrá también la lectura en voz alta de los documentos relevantes que se utilicen para los contenidos teóricos.