

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15022607	Ánxel Casal - Monte Alto	Coruña (A)	2022/2023

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
SSC	Servizos socioculturais e á comunidade	CMSSC01	Atención a persoas en situación de dependencia	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0215	Apoio domiciliario	2022/2023	0	240	0

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUCÍA SOMOZA SAMPAYO, MARÍA PURIFICACIÓN VÁZQUEZ SILVA, MÓNICA FERNÁNDEZ LÓPEZ, PATRICIA PITA FERNÁNDEZ, BELÉN CASTELOS MACEIRAS (Subst.), PATRICIA ABEL FERNÁNDEZ GARCÍA (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que interpreta as directrices establecidas.
RA2 - Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.
RA3 - Organiza o abastecemento da unidade de convivencia e describe as características dos produtos.
RA4 - Prepara o mantemento do domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que selecciona as técnicas e os produtos con criterios de calidade, seguridade e hixiene.
RA5 - Selecciona alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas.
RA6 - Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos.
RA7 - Realiza o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identifícanse as características do plan de traballo.
CA1.2 Describiuse a importancia da adaptación do plan de traballo á realidade da persoa en situación de dependencia.
CA1.3 Identifícanse as tarefas que cumpra realizar no domicilio.
CA1.4 Estableceuse a secuencia das tarefas domésticas diarias que cumpra realizar no domicilio, en función do plan de traballo e das adaptacións realizadas nel, de ser o caso.
CA1.5 Analizáronse as necesidades e as demandas que se deban cubrir no domicilio.
CA1.7 Identifícanse os tipos de plans de atención á persoa en situación de dependencia no domicilio.
CA2.5 Enumeráronse os factores que condicionan a distribución do orzamento mensual dunha unidade de convivencia.
CA2.6 Enumeráronse e clasificáronse os gastos ordinarios e de aprovisionamento de existencias nunha unidade de convivencia tipo.
CA3.3 Determinouse a lista da compra.
CA3.5 Identifícanse os lugares apropiados para o correcto almacenamento dos produtos, tendo en conta as súas características.
CA3.6 Enumeráronse os tipos de establecementos e servizos destinados á venda de produtos de alimentación, limpeza, hixiene e mantemento do domicilio.
CA3.7 Establecéronse criterios para a colocación dos produtos atendendo a criterios de organización, seguridade e hixiene.
CA4.1 Analizáronse os tipos de residuos e lixo que se xeran no domicilio.
CA4.3 Identifícanse os tipos, o manexo, o riscos e o mantemento de uso dos electrodomésticos utilizados no domicilio (lavadora, secadora, ferro de pasar, aspirador, etc.).
CA4.4 Compiláronse nun expediente as técnicas de limpeza de chans, utensilios, moblaxe, fiestras e sanitarios.
CA4.5 Identifícanse os produtos de limpeza e desinfección que haxa que utilizar, e describíronse as súas aplicacións, os riscos do seu uso e a súa situación no domicilio.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.6 Descríbense os riscos derivados do manexo e do uso das instalacións eléctricas no domicilio.
CA4.7 Descríbense as técnicas de lavado de roupa en máquina e á man, en función das características da peza, do tipo de mancha e do grao de sucidade.
CA4.9 Descríbense as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasifícase a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.
CA5.1 Analízanse os conceptos básicos relacionados coa alimentación e a nutrición.
CA5.2 Clasifícanse os alimentos en función das súas características.
CA5.3 Identifícanse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.
CA5.4 Identifícanse as racións e medidas caseiras.
CA6.2 Identifícanse as técnicas culinarias básicas de aplicación á cociña familiar, e indicáronse en cada caso as fases de aplicación, os procedementos, os tempos e o enxoval.
CA6.4 Identifícanse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).
CA6.5 Clasifícanse os materiais, os utensilios e os electrodomésticos necesarios para proceder á preelaboración dos alimentos (desconxelación, corte, pela e lavadura).
CA7.1 Identifícanse as fontes de información e as técnicas de seguimento e detección de situacións de risco.
CA7.5 Identifícanse as situacións en que cumpra a colaboración doutro persoal profesional.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que interpreta as directrices establecidas.
RA2 - Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.
RA3 - Organiza o abastecemento da unidade de convivencia e describe as características dos produtos.
RA4 - Prepara o mantemento do domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que selecciona as técnicas e os produtos con criterios de calidade, seguridade e hixiene.
RA5 - Selecciona alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas.
RA6 - Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos.
RA7 - Realiza o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.3 Identifícanse as tarefas que cumpra realizar no domicilio.
CA1.4 Estableceuse a secuencia das tarefas domésticas diarias que cumpra realizar no domicilio, en función do plan de traballo e das adaptacións realizadas nel, de ser o caso.
CA1.5 Analízanse as necesidades e as demandas que se deban cubrir no domicilio.

Criterios de avaliación do currículo
CA1.6 Respectáronse as características culturais propias da unidade de convivencia.
CA1.8 Valorouse a importancia de axustar a secuencia da execución de actividades, co fin de facer rendibles os tempos e os esforzos.
CA2.1 Analizouse a documentación relacionada cos gastos da unidade convivencial.
CA2.2 Recoñeceuse a necesidade de saber interpretar os documentos de xestión domiciliaria.
CA2.3 Elaborouse un expediente das partidas de gasto xeral mensual.
CA2.4 Elaborouse un expediente de gastos extraordinarios dunha unidade convivencial.
CA2.7 Analizáronse os gastos mensuais de diversas unidades de convivencia.
CA2.8 Valorouse a necesidade de equilibrio entre ingresos e gastos.
CA3.1 Analizáronse os tipos de documentación publicitaria, e seleccionáronse produtos.
CA3.2 Valorouse a tecnoloxía como fonte de información.
CA3.3 Determinouse a lista da compra.
CA3.4 Analizouse a etiquetaxe de produtos de consumo e alimentos.
CA3.5 Identificáronse os lugares apropiados para o correcto almacenamento dos produtos, tendo en conta as súas características.
CA3.7 Establecéronse criterios para a colocación dos produtos atendendo a criterios de organización, seguridade e hixiene.
CA4.1 Analizáronse os tipos de residuos e lixo que se xeran no domicilio.
CA4.2 Valoráronse os hábitos hixiénicos saudables necesarios para o mantemento óptimo do fogar.
CA4.3 Identificáronse os tipos, o manexo, o riscos e o mantemento de uso dos electrodomésticos utilizados no domicilio (lavadora, secadora, ferro de pasar, aspirador, etc.).
CA4.5 Identificáronse os produtos de limpeza e desinfección que haxa que utilizar, e describíronse as súas aplicacións, os riscos do seu uso e a súa situación no domicilio.
CA4.6 Describíronse os riscos derivados do manexo e do uso das instalacións eléctricas no domicilio.
CA4.7 Describíronse as técnicas de lavado de roupa en máquina e á man, en función das características da peza, do tipo de mancha e do grao de sucidade.
CA4.8 Valorouse o cumprimento das normas de seguridade, hixiene, prevención e eliminación de produtos establecidas para o desenvolvemento das actividades de mantemento do fogar.
CA4.9 Describíronse as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasificouse a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.
CA5.3 Identificáronse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.
CA5.4 Identificáronse as racións e medidas caseiras.
CA5.5 Analizouse a etiquetaxe nutricional de alimentos envasados.
CA5.6 Seleccionáronse os alimentos que deben formar parte da inxestión diaria, tendo en conta as prescricións establecidas.
CA5.7 Valorouse a importancia dunha dieta saudable.

Criterios de avaliación do currículo
CA6.1 Recoñeceuse a necesidade de aplicar medidas de hixiene, prevención de riscos e eliminación de produtos na preparación dos alimentos.
CA6.3 Compiláronse receitas de cociña e axustáronse as cantidades e os tempos en función do número de comensais e as súas necesidades específicas.
CA6.4 Identificáronse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).
CA6.6 Aplicáronse técnicas básicas de cociña para a elaboración de primeiros pratos, segundos pratos e sobremesas, adecuados á dieta dos membros da unidade de convivencia.
CA6.7 Recoñeceuse a necesidade de cumprir as normas de seguridade e hixiene establecidas para a manipulación e o procesamento de alimentos.
CA6.8 Valorouse a importancia da presentación dos alimentos.
CA7.2 Analizáronse os recursos e seleccionáronse segundo as necesidades das persoas en situación de dependencia.
CA7.3 Rexistráronse os datos no soporte establecido.
CA7.4 Interpretouse correctamente a información recollida.
CA7.5 Identificáronse as situacións en que cumpra a colaboración doutro persoal profesional.
CA7.6 Valorouse a importancia da avaliación para mellorar a calidade do servizo.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Considéranse como mínimos exixibles os criterios de avaliación do currículo segundo o Decreto 226/2102 do 18 de outubro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en Atención a Persoas en Situación de Dependencia, de xeito xeral, considéranse mínimos os seguintes:

Planificar a intervención no domicilio das persoas usuarias.

Xestionar un orzamento da unidade convivencial.

Realizar a compra, almacenaxe e demais tarefas derivadas da realización da compra.

Confeccionar menús adecuados as necesidades das persoas usuarias.

Elaborar menús axeitados utilizando as distintas técnicas de cociña.

Realizar a labora de coidado da casa e da roupa, tendo en conta as necesidades e os desexos da persoa usuaria

Deseñar instrumentos que permitan facer un seguimento do traballo realizado no fogar.

Desenvolver actitudes de traballo coas persoas que favorezan a autonomía e o desenvolvemento persoal das persoas usuarias.

A primeira parte terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos sendo necesario acadar unha nota igual ou superior a cinco para pasar á seguinte proba.

A segunda parte tamén terá carácter eliminatorio. A puntuación será de 0 a 10. Será necesario ter un cinco ou unha nota superior para superala e facer media coa proba anterior.

As persoas candidatas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun 0 na segunda proba.

As persoas candidatas que non superen a segunda proba terán como máximo un catro de nota.

A nota final será o resultado da media aritmética de ambas probas (sempre en cando estean superadas), expresada con números naturais

enteiros, entre 1 e 10, redondeando á unidade máis próxima.

A comisión de avaliación poderá excluír a calquera aspirante que leve a cabo accións de tipo fraudulento ou incumpra as normas de prevención, protección e seguridade durante a realización das probas. Neste caso a cualificación será dun 0.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consistirá nuha batería de preguntas curtas ou tipo test. As primeiras tamén poderán ser de V o F, completar e de relacionar.

Para a realización da proba precisarase un bolígrafo azul ou negro de tinta indeleble.

Non está permitido o acceso á proba con teléfono móbil.

A persoa candidata acreditará a súa identidade co DNI ou pasaporte.

O tempo máximo para a realización da proba será de 2 horas

A proba desenvolverase en galego.

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consistirá nun suposto ou proba práctica sobre o traballo na atención domiciliaria. O tempo para a realización será de dúas horas máximo.

Para a realización da proba precisarase un bolígrafo azul ou negro de tinta indeleble.

Non está permitido o acceso á proba con teléfono móbil.

A persoa candidata acreditará a súa identidade co DNI ou pasaporte.

A proba desenvolverase en galego.