

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
27020793	Porta da Auga	Ribadeo	2023/2024

**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	2023/2024	0	240	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ETHEL ESTHER ARES ÁLVAREZ
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 Identificáronse 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 Identificáronse 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.
CA1.6 Respectáronse as características culturais propias da unidade de convivencia.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA1.7 Identifícanse os tipos de plans de atención á persoa en situación de dependencia no domicilio.

CA1.8 Valorouse a importancia de axustar a secuencia da execución de actividades, co fin de facer rendibles os tempos e os esforzos.

CA2.2 Recoñeceuse a necesidade de saber interpretar os documentos de xestión domiciliaria.

CA2.8 Valorouse a necesidade de equilibrio entre ingresos e gastos.

CA3.2 Valorouse a tecnoloxía como fonte de información.

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.

CA4.2 Valoráronse os hábitos hixiénicos saudables necesarios para o mantemento óptimo do fogar.

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.).

CA4.5 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.

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 Identifícanse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.

CA5.4 Identifícanse as racións e medidas caseiras.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
CA5.7 Valorouse a importancia dunha dieta saudable.
CA6.1 Recoñeceuse a necesidade de aplicar medidas de hixiene, prevención de riscos e eliminación de produtos na preparación dos alimentos.
CA6.2 Identificáronse 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 Identificáronse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).
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.
CA7.1 Identificáronse as fontes de información e as técnicas de seguimento e detección de situacións de risco.
CA7.2 Analizáronse os recursos e seleccionáronse segundo as necesidades das persoas en situación de dependencia.
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.

## **2.2. Segunda parte da proba**

### **2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

<b>Resultados de aprendizaxe do currículo</b>
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
CA2.1 Analizouse a documentación relacionada cos gastos da unidade convivencial.
CA2.3 Elaborouse un expediente das partidas de gasto xeral mensual.
CA2.4 Elaborouse un expediente de gastos extraordinarios dunha unidade convivencial.
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.
CA2.7 Analizáronse os gastos mensuais de diversas unidades de convivencia.
CA3.1 Analizáronse os tipos de documentación publicitaria, e seleccionáronse produtos.
CA3.4 Analizouse a etiquetaxe de produtos de consumo e alimentos.
CA4.1 Analizáronse os tipos de residuos e lixo que se xeran no domicilio.
CA4.4 Compiláronse nun expediente as técnicas de limpeza de chans, utensilios, moblaxe, fiestras e sanitarios.
CA5.1 Analizáronse os conceptos básicos relacionados coa alimentación e a nutrición.
CA5.2 Clasificáronse os alimentos en función das súas características.
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.
CA6.3 Compiláronse receitas de cociña e axustáronse as cantidades e os tempos en función do número de comensais e as súas necesidades específicas.
CA6.5 Clasificáronse os materiais, os utensilios e os electrodomésticos necesarios para proceder á preelaboración dos alimentos (desconxelación, corte, pela e lavadura).

**Criterios de avaliación do currículo**

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.

CA7.3 Rexistráronse os datos no soporte establecido.

CA7.4 Interpreouse correctamente a información recollida.

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

Consideraranse mínimos esixibles os seguintes CA:

CA 1.1 Identificáronse as características do plan de traballo.

CA 1.2 Describiuse a importancia da adaptación do plan de traballo á realidade da persoa en situación de dependencia.

CA 1.3 Identificáronse as tarefas que cumpra realizar no domicilio.

CA 1.4 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.

CA 1.5 Analizáronse as necesidades e as demandas que se deban cubrir no domicilio.

CA 1.6 Respectáronse as características culturais propias da unidade de convivencia.

CA 1.7 Identificáronse os tipos de plans de atención á persoa en situación de dependencia no domicilio.

CA 1.8 Valorouse a importancia de axustar a secuencia da execución de actividades, co fin de facer rendibles os tempos e os esforzos.

CA 2.1 Analizouse a documentación relacionada cos gastos da unidade convivencial.

CA 2.2 Recoñeceuse a necesidade de saber interpretar os documentos de xestión domiciliaria.

CA 2.3 Elaborouse un expediente das partidas de gasto xeral mensual.

CA 2.4 Elaborouse un expediente de gastos extraordinarios dunha unidade convivencial.

CA 2.5 Enumeráronse os factores que condicionan a distribución do orzamento mensual dunha unidade de convivencia.

CA 2.6 Enumeráronse e clasificáronse os gastos ordinarios e de aprovisionamento de existencias nunha unidade de convivencia tipo.

CA 2.7 Analizáronse os gastos mensuais de diversas unidades de convivencia.

CA 2.8 Valorouse a necesidade de equilibrio entre ingresos e gastos.

CA 3.1 Analizáronse os tipos de documentación publicitaria, e seleccionáronse produtos.

CA 3.2 Valorouse a tecnoloxía como fonte de información.

CA 3.3 Determinouse a lista da compra.

CA 3.4 Analizouse a etiquetaxe de produtos de consumo e alimentos.

CA 3.5 Identificáronse os lugares apropiados para o correcto almacenamento dos produtos, tendo en conta as súas características.

CA 3.6 Enumeráronse os tipos de establecementos e servizos destinados á venda de produtos de alimentación, limpeza, hixiene e mantemento do domicilio.

CA 3.7 Establecéronse criterios para a colocación dos produtos atendendo a criterios de organización, seguridade e hixiene.

CA 4.1 Analizáronse os tipos de residuos e lixo que se xeran no domicilio.

CA 4.2 Valoráronse os hábitos hixiénicos saudables necesarios para o mantemento óptimo do fogar.

CA 4.3 Identificáronse os tipos, o manexo, o riscos e o mantemento de uso dos electrodomésticos utilizados no domicilio (lavadora, secadora, ferro de pasar, aspirador, etc.).

CA 4.4 Compiláronse nun expediente as técnicas de limpeza de chans, utensilios, moblaxe, fiestras e sanitarios.

CA 4.5 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.

CA 4.6 Describíronse os riscos derivados do manexo e do uso das instalacións eléctricas no domicilio.

CA 4.7 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.

CA 4.8 Valorouse o cumprimento das normas de seguridade, hixiene, prevención e eliminación de produtos establecidas para o desenvolvemento das actividades de mantemento do fogar.

CA 4.9 Describíronse as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasificouse a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.

CA 5.1 Analizáronse os conceptos básicos relacionados coa alimentación e a nutrición.

CA 5.2 Clasificáronse os alimentos en función das súas características.

CA 5.3 Identificáronse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.

CA 5.4 Identificáronse as racións e medidas caseiras.

CA 5.5 Analizouse a etiquetaxe nutricional de alimentos envasados.

CA 5.6 Seleccionáronse os alimentos que deben formar parte da inxestión diaria, tendo en conta as prescricións establecidas.

CA 5.7 Valorouse a importancia dunha dieta saudable.

CA 6.1 Recoñeceuse a necesidade de aplicar medidas de hixiene, prevención de riscos e eliminación de produtos na preparación dos alimentos.

CA 6.2 Identificáronse 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.

CA 6.3 Compiláronse receitas de cociña e axustáronse as cantidades e os tempos en función do número de comensais e as súas necesidades específicas.

CA 6.4 Identificáronse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).

CA 6.5 Clasificáronse os materiais, os utensilios e os electrodomésticos necesarios para proceder á preelaboración dos alimentos (desconxelación, corte, pela e lavadura).

CA 6.6 Aplicáronse técnicas básicas de cociña para a elaboración de primeiros pratos, segundos pratos e sobremesas, adecuados á dieta dos membros da unidade de convivencia.

CA 6.7 Recoñeceuse a necesidade de cumprir as normas de seguridade e hixiene establecidas para a manipulación e o procesamento de alimentos.



CA 6.8 Valorouse a importancia da presentación dos alimentos.

CA 7.1 Identificáronse as fontes de información e as técnicas de seguimento e detección de situacións de risco.

CA 7.2 Analizáronse os recursos e seleccionáronse segundo as necesidades das persoas en situación de dependencia.

CA 7.3 Rexistráronse os datos no soporte establecido.

CA 7.4 Interpretouse correctamente a información recollida.

CA 7.5 Identificáronse as situacións en que cumpra a colaboración doutro persoal profesional.

CA 7.6 Valorouse a importancia da avaliación para mellorar a calidade do servizo.

Criterios de cualificación:

A totalidade dos aspectos relacionados coa proba tomará como base o establecido na Orde do 5 do abril de 2013 pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e de técnico superior de ciclos formativos de formación profesional dos establecidos ao abeiro da Lei Orgánica 3/2020, de 29 de decembro, pola que se modifica a Lei Orgánica 2/2006, de 3 de maio, de Educación. Tendo en conta este aspecto, procede explicitar varios aspectos:

Considéranse positivas as puntuacións iguais ou superiores a 5 sobre unha puntuación máxima de 10.

A cualificación da avaliación é numérica entre 1 e 10.

A cualificación final correspondente a este módulo será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes da proba, expresada con números enteiros, aplicando os seguintes coeficientes de valoración:

1ª parte da proba: 50%

2ª parte da proba: 50%

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio, tendo que acadar unha puntuación mínima de 5 puntos na mesma.

Para superar a avaliación é necesario ter acadado unha puntuación igual ou superior a 5 puntos en cada unha das partes da proba. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

Excluírase de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional ás persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumplan as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

Ademáis dos criterios de avaliación descritos no currículo, terase en consideración para a cualificación da proba os seguintes aspectos:

- Expresión fluída e sincrética.
- Propiedade no uso gramatical e a riqueza do léxico idóneo.
- Correcta sintaxe.



- Ortografía.
  - Adecuada coherencia entre a teoría exposta e a praxe.
  - Lexibilidade, comprensibilidade e a presentación ordenada do escrito.
- No caso de non seguimento destas normas, a nota final do exame será penalizada.

#### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

##### 4.a) Primeira parte da proba

En aplicación dos artigos 13 e 14 da Orde do 5 de abril de 2013 pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e técnico superior de ciclos formativos de formación profesional dos establecidos ao abeiro da Lei Orgánica 3/2020, de 29 de decembro, pola que se modifica a Lei Orgánica 2/2006, de 3 de maio, de Educación e consorte ao artigo 9 do Decreto 114/2010, do 1 xullo, estipulamos que as características da proba e os instrumentos necesarios para o seu desenvolvemento son:

Terá carácter eliminatorio e consistirá nun cuestionario que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. As preguntas poderán ser dos seguintes tipos: preguntas de texto incompleto, preguntas de correspondencia ou emparellamento, preguntas de elección da resposta correcta, preguntas de elección entre varias opcións, preguntas de resposta curta, preguntas de verdadeiro ou falso, preguntas de identificación de imaxes, preguntas pechadas, preguntas de desenvolvemento, preguntas tipo test... Con este criterio pódense utilizar dende unha única variante para todo o exame ata múltiples variantes.

As respostas incorrectas, no caso do tipo test, descontan puntuación, de tal xeito que con cada dúas respostas incorrectas, descontarase o mesmo valor que unha resposta correcta. O resultado final correspóndese coa nota desta primeira parte.

Esta primeira parte da proba cualificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. A duración máxima desta proba será de 120 minutos. Ata transcurridos 10 minutos, ningunha persoa poderá abandonar a aula do exame.

Finalizada esta primeira parte da proba, exporase a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do centro.

Para a realización desta parte da proba, os candidatos virán provistos unicamente dun bolígrafo de tinta azul imborrable, non podendo utilizar ningún outro material propio.

**MATERIAL NON PERMITIDO:** teléfonos móbiles, smartwatch ou calqueira outro dispositivo electrónico. Non se pode entrar con ditos dispositivos (incluso apagados). No caso dos reloxos intelixentes, tampouco poden ser utilizados en modo reloxo convencional.

A presenza destes obxectos poderá ser motivo de medida disciplinaria.

Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa. Finalizada esta parte da proba exporase as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro.

#### 4.b) Segunda parte da proba

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio. A duración máxima desta proba será de 2 horas e será de carácter escrito. Ata transcurridos 15 minutos, ningunha persoa poderá abandonar a aula do exame. Esta segunda parte consistirá no desenvolvemento e resolución de un ou varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Estes supostos poderán ter formato test, de preguntas curtas, de verdadeiro/falso (en caso de que sexa falso deberase contestar ao correcto), de preguntas de desenvolvemento, etc. Ademais poderá requirirse a execución de exercicios prácticos.

Esta segunda parte da proba cualificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

Finalizada esta segunda parte da proba, exporase as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro.

Para a realización desta parte da proba, os candidatos virán provistos unicamente dun bolígrafo de tinta azul imborrable, non podendo utilizar ningún outro material propio.

**MATERIAL NON PERMITIDO:** teléfonos móbiles, smartwatch ou calqueira outro dispositivo electrónico. Non se pode entrar con ditos dispositivos (incluso apagados). No caso dos reloxos intelixentes, tampouco poden ser utilizados en modo reloxo convencional. A presenza destes obxectos poderá ser motivo de medida disciplinaria.

Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa. Finalizada esta parte da proba, as comisións de avaliación exporase as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro.