



RESUMEN PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A
COMUNIDAD**

1º CURSO DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA.

MÓDULO: APOYO DOMICILIARIO

Duración : 224 horas

Curso 2020/2021.

Profesor: Paula Domínguez Marín y Aurelio Sierra Martín

Resumen de la programación

1.- Introducción

Las enseñanzas mínimas correspondientes al título de Formación Profesional de Grado Medio "Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia", perteneciente a la Familia Profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad, son establecidas en el Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre.

Al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolla el currículo correspondiente a las mismas en la 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, publicado el 23 de Abril de 2013 en el BOJA.

Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Atención a Personas en Situación de dependencia se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración.

2.- Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1: El servicio de ayuda a domicilio y la organización del plan de trabajo en la UC.

UNIDAD DIDÁCTICA 2: Organización y mantenimiento del hogar.

UNIDAD DIDÁCTICA 3: Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 4: La organización del abastecimiento de la UC.

UNIDAD DIDÁCTICA 5: Organización y mantenimiento de la ropa.

UNIDAD DIDÁCTICA 6: La selección de los alimentos del menú.

UNIDAD DIDÁCTICA 7: Aplicación de técnicas básicas de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 8: Seguimiento del plan de trabajo.

3.- Metodología

Actualmente, de acuerdo con la Circular de 3 de septiembre de 2020, de la Viceconsejería de Educación y Deporte, relativa a medidas de flexibilización curricular y organizativas para el curso escolar 2020/2021, conforme a lo aprobado por la comunidad educativa del IES Las Salinas, nuestro ciclo, al igual que toda la Formación Profesional del centro, se acoge al modelo para la organización curricular flexible de Docencia en modalidad semipresencial con asistencia del grupo completo en los tramos horarios presenciales. Esta modalidad consiste en la combinación de sesiones lectivas presenciales, que se llevarán a cabo de manera colectiva y de obligada asistencia del alumnado, con sesiones de docencia telemática. En el caso del primer curso de este ciclo, el grupo completo asiste 4 jornadas lectivas al centro y una lo hace de manera telemática. Esta distribución de días, como se recoge en la norma señalada, puede ser modificada a lo largo del curso según las necesidades del grupo clase. En el caso de este módulo, de 224 horas de duración organizadas en 7 horas semanales, en grupos desdoblados de 14 alumnos/as e impartida por dos profesores que tienen asignadas cuatro y tres horas del mismo, el alumnado recibe telemáticamente una hora lectiva los viernes y presencialmente el resto de horas lectivas (6).

En coherencia con este modelo, la metodología a emplear tendrá que contemplar momentos de presencialidad y momentos de docencia telemática de cara a la atención educativa del alumnado.

Asimismo, debido a la situación actual de alerta sanitaria durante este inicio de curso, algunas recursos y estrategias metodológicas podrán verse modificadas o alteradas, según la incidencia COVID o las estrategias de autoprotección aplicadas, para prevenir el contagio siguiendo el protocolo COVID del centro y los consejos sanitarios en lo que se refiere a la interacción profesora-alumnado o entre el propio alumnado.

Metodología presencial:

Algunas de las estrategias que se llevarán a cabo son las siguientes:

- Se combinarán distintos métodos para conseguir los objetivos que nos hemos fijado. En primer lugar, sería necesaria la explicación, exposición y debate en clase de los

contenidos teóricos, tratando de conectar lo máximo posible el proceso de enseñanza-aprendizaje con la realidad circundante. Para comprender mejor estos contenidos se propondrán y realizarán actividades que contribuyan a ello. La visualización de algún vídeo puede ayudarnos para motivar en las introducciones, así como para realizar análisis más específicos.

- Asimismo, se trabajará sobre la base de lectura del libro de texto, apuntes, artículos u otros documentos relacionados con el tema, comprensión de ideas, vocabulario relacionado con la profesión, etc. En algunas ocasiones se les facilitará al alumnado, textos y citas en las diferentes unidades didácticas, en otras serán ellos/ellas mismos los que indaguen y busquen algunos en internet o en noticias de actualidad.
- Proporcionar al alumnado oportunidades para poner en práctica los conceptos, procedimientos y actitudes adquiridos. Para ello, se realizarán prácticas y casos prácticos, a lo largo de las unidades didácticas, lo que proporcionará al alumnado una visión global de las funciones y del trabajo que realiza un técnico en atención a personas dependientes.
- Potenciar el trabajo en grupo, preparando exposiciones, simulando, en algunos casos, en la elaboración de actividades, la representación de situaciones reales. En esta cuestión, debemos contemplar que la interacción entre alumnado se limitará o se condicionará a lo establecido en el protocolo COVID de manera que se garantice la salud de los participantes en este tipo de actividades.
- Potenciar actividades individuales, donde prime la reflexión y el trabajo personal ya que consolidará la aplicación de los métodos, técnicas y estrategias de la unidad y servirá para que la profesora registre el grado de dominio que va logrando cada alumno/a en la consecución de los objetivos.
- Realizar en grupos pequeños y/o en parejas ejercicios de observación, de análisis de fuentes (prensa, películas) que refuercen la adquisición de contenidos y estrategias, propiciando así el aprendizaje cooperativo y colectivo. En esta cuestión, debemos contemplar que la interacción entre alumnado se limitará o se condicionará a lo establecido en el protocolo COVID de manera que se garantice la salud de los participantes en este tipo de actividades.
- Promover situaciones de interacción profesor-alumno para que se produzca un intercambio de información y experiencias.
- Fomentar la comunicación en el aula, estableciendo estilos comunicativos acordes al perfil profesional.

El espacio habitual será el aula de 1º APSD y el Taller de Apoyo Domiciliario, utilizándose, según sea posible y necesario, otros espacios comunes del centro. En esta cuestión, debemos contemplar que la interacción entre alumnado se limitará o se condicionará a lo establecido en el protocolo COVID de manera que se garantice la salud de los participantes en este tipo de actividades.

Metodología telemática:

Como ya se ha señalado anteriormente y de manera recurrente, debido a la actual alerta sanitaria por COVID, debe contemplarse, como ya ocurriera el curso anterior en el mes de marzo, la posibilidad de confinamiento en nuestra localidad, provincia, comunidad autónoma o país, por

razones de seguridad y autoprotección sanitaria.

Como ya he mencionado, actualmente la atención educativa se está llevando desde la Modalidad Semipresencial B recogida en la Circular de 3 de septiembre de 2020, por la que el alumnado recibe atención telemática dos días en semana usando los recursos de la plataforma g-suite y está familiarizado y posee claves de acceso a los mismos. De esta manera, en el caso de confinamiento total y la imposibilidad de la asistencia a clase presencial, desde la programación de este módulo se contemplará, ajustará y adaptará las estrategias metodológicas señaladas abriéndolas a las posibilidades que se nos ofrecen virtualmente: videoconferencias, tareas por classroom, materiales elaborados en grupo bajo el formato de los documentos google, debates y foros desde el tablón de classroom, cuestionarios Kahoot y similar, sesiones grabadas con Screencast,... De manera que se pueda enriquecer y llevar a cabo con éxito el proceso de enseñanza-aprendizaje y, paralelamente, se mantenga el contacto entre el alumnado y profesorado durante ese período de confinamiento, atendiendo también a la atención emocional y social que está implícita en la educación presencial.

4.- Criterios de evaluación. Resultados de aprendizaje

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1. Organizar el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1.1 Se ha de identificar las características del plan de trabajo. 1.2 Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo de las Personas en situación de dependencia. Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio. 1.4 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. 1.5 Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio. 1.6 Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia. 1.7 Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a las personas en situación de dependencia en el domicilio. 1.8 Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de Actividades a fin de rehabilitar tiempo y esfuerzo.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
2. Planificar la gestión de gasto relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
2.1 Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia. 2.2 Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria. 2.3 Se ha elaborado un dossier de las partidas de gastos general mensual.

- 2.4 Se ha elaborado un dossier d gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.
- 2.5 Se ha enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.
- 2.6 Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias de una unidad de convivencia.
- 2.7 Se ha analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.
- 2.8 Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 3.1 Se han analizado diferentes tipos de documentos publicitarios, seleccionando productos.
- 3.2 Se han valorado las tecnologías como fuente de información.
- 3.3 Se ha determinado la lista de la compra.
- 3.4 Se ha analizado el etiquetado de diferentes productos de consumo y alimentos.
- 3.5. Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, Teniendo en cuenta sus características.
- 3.6 Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.
- 3.7 Se han establecido criterios para la colaboración de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.
- 3.8 Se ha reconocido la importancia del consumo responsable.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 4.1 Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.
- 4.2 Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.
- 4.3 Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliarios, ventanas y sanitarios.
- 4.4 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.
- 4.5 Se han descrito los riesgos derivados de manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.
- 4.6 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.
- 4.7 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.
- 4.8 Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

5. Seleccionar alimentos de menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 5.1. Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.
- 5.2. Se han clasificado los alimentos en función de sus características.
- 5.3. Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.
- 5.4. Se ha identificado las raciones y medidas caseras.
- 5.5. Se ha seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.
- 5.6. Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.
- 5.7. Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

6. 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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 6.1. Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.
- 6.2. 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.
- 6.3. Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.
- 6.4. Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.
- 6.5. Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.
- 6.6. 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.
- 6.7. Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.
- 6.8. Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.