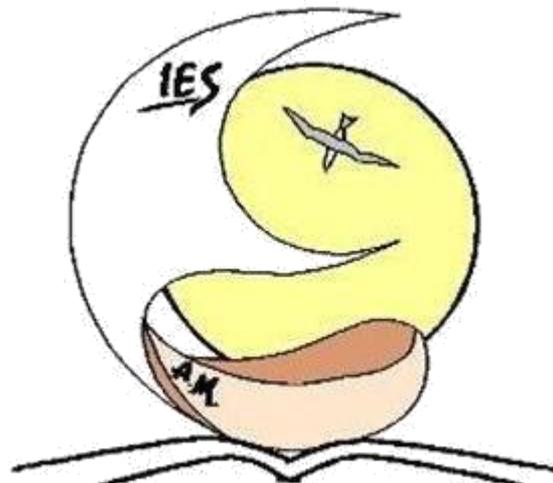


**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO:
APOYO DOMICILIARIO (ADO)- BILINGÜE
(1er CURSO)
C.F.G.M. DE "ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA"**



Antonio Machado
IES ANTONIO MACHADO
(CURSO 2019 – 2020)
PROFESORAS DEL MÓDULO:
INMACULADA MUÑOZ ZEA
SUSANA M^a HERNÁNDEZ SANTANO

Módulo	APOYO DOMICILIARIO (ADO)
Año académico	2019-2020
Ciclo formativo	CFGM ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA
Curso	1º

Duración total del Módulo (en horas)	244
Horas semanales	7
Profesorado: INMACULADA MUÑOZ ZEA SUSANA MARÍA HERNÁNDEZ SANTANO	Firma

Revisado por el/la Jefe/a del Departamento Didáctico		
Jefe/a del Departamento Didáctico. Fecha		Firma

2ª Revisión del Jefe/a de Departamento Didáctico		
Jefe/a de Departamento Didáctico Fecha		Firma

ÍNDICE

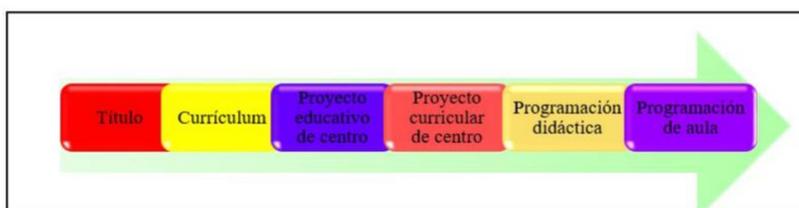
1. NORMATIVA REGULADORA
2. INTRODUCCIÓN
3. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS
4. OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO
5. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES
6. OBTENCIÓN DE UNIDADES A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE
7. TEMPORALIZACIÓN
8. CONTENIDOS BÁSICOS
9. EVALUACIÓN
10. METODOLOGÍA
11. PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA BILINGÜE
12. ELEMENTOS TRANSVERSALES
13. INTERDISCIPLINARIEDAD E INTERDISCIPLINARIEDAD
14. ACCIÓN TUTORIAL
15. MATERIALES Y RECURSOS

1º NORMATIVA REGULADORA: título y currículo (modalidad bilingüe)

Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre, por el que se establece el Título de Técnico a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas
Orden de 11 de marzo de 2013, por el que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia
Orden de 28 de junio de 2011, por la que se regula la enseñanza bilingüe en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía
Instrucciones de 15 de mayo de 2019, de la Dirección General de Innovación, sobre la organización y funcionamiento de la enseñanza bilingüe para el curso 2019/20

2º INTRODUCCIÓN

La programación didáctica que a continuación se desarrolla, está enmarcada dentro de la Formación Profesional Inicial, formación reglada de tipo polivalente dentro del Sistema Educativo Español. En este documento, de carácter flexible, se hace referencia al Título de Formación Profesional de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia, que es un Ciclo de Grado Medio enmarcado dentro de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Conforme a lo establecido para elaborarla se han tenido en cuenta otros documentos del centro educativo del 2º nivel de concreción y al planteamiento curricular de las Administraciones Educativas (1er nivel de concreción).



Dada la cercanía del IES Antonio Machado a Gibraltar, y con el fin de incrementar las salidas profesionales del alumnado del ciclo formativo de grado medio de Atención a Personas en Situación de Dependencia (CFGM APSD), en el curso 2017/2018 se implantó el Programa Bilingüe. Por tanto, nuestro centro es pionero en Andalucía, y el único por el momento, en incluir en su oferta educativa el CFGM APSD en la modalidad bilingüe.

Por último y teniendo en cuenta que estamos en el tercer año de implantación de la modalidad bilingüe, en la actualidad son varios los módulos de primer y segundo curso del ciclo formativo que estructuran sus contenidos en lengua castellana y en lengua inglesa. Precisamente el módulo que se detalla en esta programación, Apoyo Domiciliario (ADO), está programado para que el inglés sea la lengua vehicular en algunos de los resultados de aprendizaje.

3º ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

Incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

4º OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- 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) Cumplimentar instrumentos de control y seguimiento, aplicando los protocolos, para colaborar en el control y seguimiento en las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión.
- u) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
- v) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
- w) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
- x) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van 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.
- 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.

5º COMPETENCIAS PERSONALES, PROFESIONALES Y SOCIALES ASOCIADAS

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- 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.

6 ° OBTENCIÓN DE UNIDADES A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	UNIDADES
RA 1: Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.	U.T. 1 Aproximación al contexto de la atención domiciliaria. U.T. 8 Diseño, organización y seguimiento del plan de trabajo.
RA 2: Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.	U.T. 6 Administración de una economía doméstica
RA 3: Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.	U.T. 5 Compra y almacenamiento de productos del hogar
RA 4: Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterio de calidad, seguridad e higiene.	U.T. 4 Limpieza y mantenimiento del hogar. U.T. 7 Limpieza y mantenimiento de la ropa.
RA 5: Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.	U.T. 2 Alimentación y nutrición familiar
RA 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.	U.T. 3 Técnicas básicas de cocina
RA 7: Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.	U.T. 8 Diseño, organización y seguimiento del plan de trabajo

U.T.- 1 Aproximación al contexto de la atención domiciliaria		TEMPORALIZACIÓN 21 Hrs. (17 septiembre/4 octubre)
RA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
RA 1	c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio. 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.	
CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Las actividades de la vida diaria y la dependencia. • 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. 		

U.T.- 2 Alimentación y nutrición familiar		TEMPORALIZACIÓN 42 Hrs. (7 octubre/ 11 noviembre)
RA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
RA 5	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.	
CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentación y nutrición. • Los nutrientes: definición, tipos y funciones. • El agua. • Los alimentos: la rueda de alimentos, valor energético, grupos de alimentos. • Los condimentos. • Métodos de conservación de alimentos: físicos y químicos. • La dieta equilibrada: concepto de ración, pirámide nutricional, elaboración de la dieta, etiquetado nutricional. • Dietas terapéuticas. • Alimentación y nutrición para colectivos específicos: personas con diversidad funcional y personas mayores. 		

U.T.- 3 Técnicas básicas de cocina		TEMPORALIZACIÓN 61 Hrs. (12 noviembre/30 mayo)
RA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	

RA 6	<p>a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.</p> <p>b) Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación en la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.</p> <p>c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.</p> <p>d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.</p> <p>e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.</p> <p>f) Se han aplicado técnicas básicas de cocina para la elaboración de primeros platos, segundos platos y postres adecuados a la dieta de los miembros de la unidad de convivencia.</p> <p>g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.</p> <p>h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.</p>
------	--

CONTENIDOS

- La cocina: mobiliario, equipamiento, pequeño electrodoméstico, menaje y utensilios.
- Seguridad e higiene alimentaria: causas de la contaminación, la prevención de las infecciones tóxicas alimentarias y normativa para la manipulación de alimentos.
- Tratamiento básico de los alimentos: descongelación, preparación de las verduras, preparación de la fruta, preparación del pescado y preparación de la carne.
- Técnicas culinarias: los cocidos, los asados, frituras, sofritos y salteados.
- La elaboración de alimentos: ensaladas y aperitivos; huevos; verduras y hortalizas; arroz, legumbres y pastas; carnes, pescados y mariscos; potajes, sopas y cremas; salsas y guarniciones.

U.T.- 4 Limpieza y mantenimiento del hogar	TEMPORALIZACIÓN 20 Hrs. (8 enero/24 febrero)
---	---

RA 4	<p>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.</p> <p>b) Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.</p> <p>c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.</p> <p>d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio.</p> <p>e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.</p> <p>g) Se ha valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar.</p>
------	---

CONTENIDOS

- Las tareas de limpieza en el hogar: el orden y la frecuencia en las tareas de limpieza.
- El equipo básico de limpieza: productos, materiales y utensilios de limpieza.
- Los electrodomésticos destinados a la limpieza: la aspiradora y el lavavajillas.
- Técnicas de limpieza: techos, paredes y suelos, puertas, ventanas y mobiliario
- La cocina y el baño.
- Eliminación de residuos y basuras del domicilio.

U.T.- 5		TEMPORALIZACIÓN
Compra y almacenamiento de productos del hogar		20 Hrs. (24 febrero/17 marzo)
RA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
RA 3	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 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.	
CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • La compra de productos: tipos de compra, establecimientos y modelos alternativos de compra. • El etiquetado de los productos: datos generales de la etiqueta, los productos alimentarios, los productos textiles y calzado, productos de limpieza (etiqueta ecológica) y electrodomésticos (etiquetado energético). • El procedimiento de la compra: la lista de la compra, qué, cuándo y cómo comprar. • El almacenamiento de los productos en la vivienda: productos de limpieza e higiene, productos de alimentación y su conservación. 		

U.T.- 6		TEMPORALIZACIÓN
Administración de la economía doméstica		20 Hrs. (18 marzo/3 abril)
RA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
RA 2	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.	
CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Las necesidades y el consumo: satisfacción de necesidades, nuevas necesidades y consumo responsable. • Las economías domésticas: economía familiar y sistema financiero; ahorro y crédito; las domiciliaciones bancarias. • El presupuesto familiar: ingresos y gastos en la unidad de convivencia; elaboración y gestión del presupuesto; el presupuesto en la alimentación. • Los tributos: tasas, impuestos y contribuciones especiales; la gestión del pago de impuestos. • Los pagos mensuales y facturas: la luz; el agua; el gas y el teléfono. 		

U.T.- 7 Limpieza y mantenimiento de la ropa		TEMPORALIZACIÓN 30 Hrs. (13 abril/30 abril)
RA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
RA 4	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. 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.	
CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • El cuidado de la ropa en la atención domiciliaria: higiene personal, cuidado y mantenimiento de la ropa, interpretación de las etiquetas. • Técnicas de lavado de ropa: separación y clasificación de prendas, proceso de lavado, lavado a mano y lavado en lavadora. • El proceso de secado de la ropa: tendido, secado y uso de la secadora. • El proceso de planchado: las prendas y el planchado, uso de la plancha y técnicas de planchado. • Reparación de la ropa: equipo y técnicas de costura. • Organización de los armarios: distribución y optimización del espacio. 		

U.T.- 8 Diseño, organización y seguimiento del plan de trabajo		TEMPORALIZACIÓN 30 Hrs. (1 mayo/27 mayo)
RA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
RA 1	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.	
RA 7	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.	
CONTENIDOS		

- El plan de trabajo.
- La valoración de las necesidades: obtención de información y diagnóstico
- La elaboración del plan de trabajo: diseño y elementos.
- La aplicación del plan de trabajo: planificación semanal, hojas de registro, ficha individual de prestación, seguimiento del plan de trabajo, comunicación en el equipo de trabajo, y las TIC.
- La evaluación: en la intervención, en la calidad de los servicios y en los recursos humanos.

7º TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

EVALUACIONES			
1º (16/12/2018)	2º (01/04/2019)	3º (27/05/2019)	FINAL (20/06/2019)
UT1 UT2 UT3	UT4 UT5 UT 6 UT 2	UT7 UT8 UT 2	Recuperación

8 ° CONTENIDOS BÁSICOS

Organización del plan de trabajo de 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

9º EVALUACIÓN

Siguiendo lo establecido en el artículo 2.5 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 y en concordancia con los criterios establecidos por el departamento y por el centro educativo se establece lo siguiente:

Para esta programación diferenciamos tres momentos esenciales de evaluación: inicial, continua y final.

- *Evaluación inicial:* Diagnóstico para detectar el grado de desarrollo previo del alumnado en relación a los contenidos a tratar, será nuestro punto de partida curricular. Se llevará a cabo mediante una prueba escrita al inicio del curso y mediante una serie de cuestiones y actividades que se plantearán al principio de cada unidad de trabajo.
- *Evaluación continua:* Evaluación formativa, facilitadora del proceso de enseñanza-aprendizaje e integrada en él, cuyas conclusiones parciales retroalimentan dicho proceso, potenciando la atención a la diversidad. Detectan posibles dificultades en la adquisición de los nuevos conocimientos, con el objeto de tomar las medidas educativas necesarias. Este tipo de evaluación se llevará a cabo mediante observación y la realización de pruebas orales y escritas en cada unidad.
- *Evaluación Final:* Al término del proceso, se realizará un análisis cuyo fin debe ser establecer el grado de consecución y alcance de los objetivos marcados. Servirá también para la toma de decisión sobre la promoción de cada alumno.

9.1.- PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

a) Proceso de evaluación continua:

- Se realizarán 3 sesiones de evaluación parcial, junto con la evaluación final.
- La evaluación final supondrá la calificación del proceso de enseñanza-aprendizaje individual de cada discente y por ello el módulo será calificado con un valor numérico entero comprendido entre el valor 1 y el valor 10 formado por la media aritmética de las tres evaluaciones. Superar el módulo implica obtener una calificación igual o superior al valor 5.
 - Con respecto a las evaluaciones parciales serán calificadas en función de los diferentes resultados de aprendizaje alcanzados medidos mediante los instrumentos diseñados al efecto. Para cada evaluación parcial es necesario obtener una calificación igual o superior al valor 5 cuya media se obtendrá con la siguiente fórmula: 40% (calificación media obtenida en las pruebas escritas) + 45% (calificación media obtenida en las pruebas prácticas) + 5% (calificación media obtenida en la elaboración de un mapa visual) + 10% (calificación media obtenida en el portfolio de trabajos de clase del alumnado) + 10% (calificación media obtenida en el interés demostrado por la materia). El equivalente a un 10% de cada partida será evaluado en L2.

b) Proceso de evaluación continua:

Según la Orden del 29 de septiembre de 2010, la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

Por tanto, y al realizar una evaluación criterial, ésta demanda la valoración de todas o gran parte de las actividades que integran el proceso. La no asistencia a clase impedirá que se lleve a cabo. Para la superación de aquellas actividades no realizadas, se habilitarán mecanismos de recuperación tal y como se describen en el apartado siguiente.

c) Proceso de recuperación:

- Habrá un único momento por evaluación parcial de recuperación de pruebas escritas y prácticas, no superadas, diseñado para adquirir los contenidos mínimos y los resultados de aprendizaje necesarios para la capacitación profesional del módulo.
- El alumnado que no supere alguna o todas las evaluaciones parciales continuará con actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, atendiendo de esta forma a las actividades de refuerzo planteadas para alcanzar los resultados de aprendizaje que suponen la superación del módulo.
- Finalizado este periodo de repaso se realizarán una serie de pruebas escritas y prácticas de recuperación de la materia no superada, que tendrán lugar durante la semana del 17 de junio:
- Con carácter general, no existen recuperaciones de exámenes ni de evaluaciones fuera de las ya establecidas, salvo casos muy excepcionales que deberán ser aprobados individualmente.

d) Subida de notas:

- El alumnado de este módulo que desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clase y continuar con actividades lectivas hasta la fecha de finalización de régimen ordinario de clase. Al finalizar este periodo, realizarán un examen de toda la materia del módulo.

e) Otras consideraciones:

- Tanto en las actividades individuales como en las de grupos, la actividad no presentada no podrá ser evaluada y por tanto no se contará en la nota del apartado correspondiente. Para poder ser evaluado en estos indicadores se establece el siguiente sistema de recuperación de los criterios de evaluación no superados, por la no realización de la actividad concreta:
 - La entrega de trabajos fuera de plazo solo será permitida en supuestos de causa de fuerza mayor.
 - Las pruebas escritas no superadas serán evaluadas mediante una prueba escrita de los resultados de aprendizaje no superados al finalizar el trimestre.
 - Las pruebas prácticas no superadas serán evaluadas mediante una prueba práctica de los resultados de aprendizaje no superados al finalizar el trimestre.
- Los criterios para la corrección de pruebas escritas de desarrollo son precisión, orden, claridad de conceptos, limpieza y lo más importante, una correcta expresión escrita. Por cada falta de ortografía se le descontará 0,1 puntos, hasta un máximo de 1 punto, y por mala presentación se restará también hasta un máximo de 1 punto en total. En las pruebas escritas se anotará el valor de cada pregunta.
- No asistir a una prueba de evaluación (escrita o práctica) en el día señalado, aún en supuestos de causa justificada, supone la obligación de presentarse el día de la recuperación.
- Cualquier intento de copia o plagio detectado supondrá la invalidación de la prueba, la cual deberá ser recuperada en la fecha indicada para tal efecto, de repetirse esta forma de actuar supondrá recuperar todo el módulo en la convocatoria de junio.
- Para los casos de matrícula tardía el alumnado tendrá derecho a realizar cuantas pruebas evaluables hayan realizado el resto del grupo, ahora bien, estas se harán cuando se hayan terminado totalmente las adjudicaciones.
 - Para aspectos no contemplados en este documento, se estará a lo recogido en la normativa de evaluación, y en el Plan de Centro, y a lo que decida el Departamento dentro de su ámbito discrecional.
 - El equipo educativo mantendrá comunicación continua con alumnos/as, padres y madres, y si son menores de 18 años, con sus representantes legales, en lo relativo a la valoración del aprendizaje.

9.2.-INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Con el fin de realizar un proceso de evaluación equilibrado que contribuya a demostrar los resultados de aprendizaje obtenidos por el alumnado, se han diseñado los siguientes instrumentos y se ha establecido el peso total que tendrán dentro de la calificación.

ITEM	INSTRUMENTO*	CRITERIO DE CALIFICACIÓN	PORCENTAJE
1	Prueba escrita	Plantilla correctora/Rúbrica	50% de la nota
2	Pruebas prácticas	Plantilla correctora/Rúbrica	35% de la nota
3	Mapa visual	Rúbrica	5% de la nota
4	Interés por la materia	Rúbrica de observación	10% de la nota

*NOTA: Todos los instrumentos se evaluarán conforme a la siguiente fórmula
(90% valor obtenido en castellano + 10% valor obtenido en inglés)

Descripción de los ITEMS:

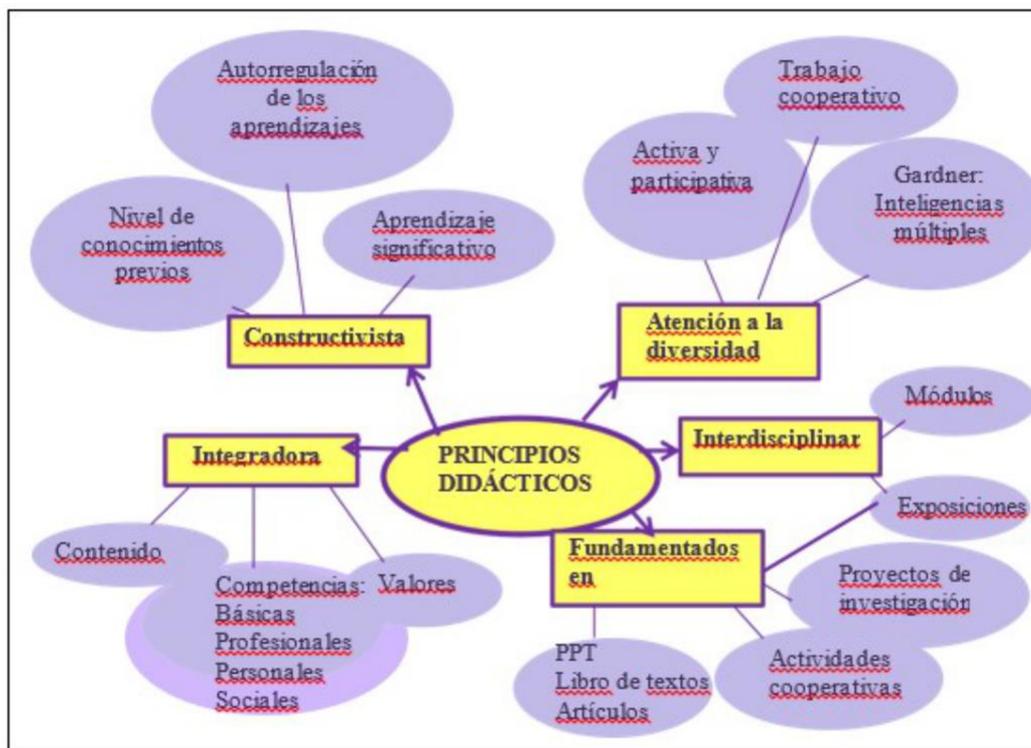
1. Prueba escrita: se utiliza para conocer el nivel de alcance de los resultados de aprendizaje relacionado con contenidos memorizables. Este tipo de prueba puede combinar preguntas tipo test con preguntas de desarrollo, de opinión crítica de rellenar huecos etc.
2. Pruebas prácticas: se utilizan para conocer el nivel de alcance de los resultados de aprendizaje relacionados con contenidos que requieren una habilidad práctica para su desempeño. Pueden consistir en trabajos de investigación, resolución de casos prácticos, demostración de habilidades adquiridas, etc.
3. Mapa visual: se utiliza como actividad de síntesis a través de la cual el alumnado plasmará la relación entre todos los conceptos estudiados, a la vez que asocia un dibujo/imagen a cada concepto.
4. Interés por la materia: mediante la observación podemos valorar de manera continua la implicación del alumnado por la materia del módulo profesional; de esta forma podemos evaluar el alcance de los resultados de aprendizaje relacionados con las destrezas y las actitudes individuales.

10º METODOLOGÍA

10.1.- PRINCIPIOS METODOLÓGICOS:

La metodología didáctica debe buscar capacitar al alumnado para desempeñar la función de apoyo a personas en situación de dependencia en las actividades relacionadas con la gestión y el funcionamiento de la unidad de convivencia. Por tanto, la metodología elegida para el desarrollo de esta programación, combina recursos didácticos disponibles a través de las nuevas tecnologías, con otros recursos más clásicos como las dinámicas de grupo o los juegos del rol, siendo una propuesta que responde a criterios de actualidad. El objetivo perseguido es diversificar las actividades planteadas para el desarrollo de cada unidad, con el fin de captar el interés del alumnado; en atención precisamente a la diversidad del aula donde conviven personas con diferentes capacidades, objetivos, motivaciones y rendimientos.

Estas consideraciones previas conforman la base para lograr un óptimo proceso de enseñanza-aprendizaje y se recogen gráficamente en la siguiente figura.



10.2.-ELEMENTOS METODOLÓGICOS.

La metodología prevista para el desarrollo estándar de las unidades que componen esta programación didáctica, fomenta el trabajo cooperativo y permite al alumnado evaluar su propio conocimiento. Los principios básicos en los que se fundamenta son la atención a la diversidad, las explicaciones claras y sencillas, una planificación y temporalización conocida por el alumnado con suficiente antelación y una selección de recursos motivadora que persiga el aprendizaje significativo y práctico. Dicha metodología se concreta de la siguiente manera:

- Como inicio de cada unidad está previsto establecer un debate y una lluvia de ideas con el fin de detectar los conocimientos previos del alumnado y adaptar el desarrollo de la unidad a dicho nivel de conocimientos.
- Seguidamente se planteará, en la medida de lo posible, una actividad online que despierte el interés por los contenidos generales de la unidad que se está trabajando.
- Posteriormente se explicarán los contenidos conceptuales, intercalando actividades con recursos didácticos atractivos para el alumnado como: material de creación propia en formato Power Point, visionado de fragmentos de películas, juegos para practicar los conocimientos, actividades interpretativas, análisis de viñetas con toque de humor, actividades en red, selección de textos científicos, visionado de anuncios televisivos, creación de un blog de clase con el conocimiento del grupo, trabajos de investigación, exposiciones de elaboración propia, etc.
- Durante el desarrollo de la unidad de trabajo se facilitará el trabajo individual y grupal en clase para la práctica y desarrollo de actividades que fomenten la función de apoyo a personas en situación de dependencia.
- Al finalizar la unidad, se propondrá al alumnado la realización de actividades de síntesis y de autoevaluación del conocimiento adquirido, que facilitarán la mejor comprensión del tema propuesto.
- Para finalizar con el proceso de enseñanza-aprendizaje; se procederá a la evaluación del mismo, siguiendo los criterios que detallamos en el apartado evaluación de la unidad.
- Asimismo, en cada categoría temática está previsto realizar una o varias actividades complementarias y/o extraescolares que permitan acercar al alumnado al mundo profesional.

10.3.-TIPOS DE ACTIVIDADES

Seleccionar actividades es, probablemente, una de las tareas que más dedicación requieren a la hora de programar; ya que el éxito de la programación radica, muchas veces, en realizar una buena selección. La normativa vigente es en cierto modo la que orienta dicha selección, pero son varias las preguntas que debe hacerse un docente para elegir unas actividades frente a otras: ¿Cómo es mi grupo de clase?; ¿Qué intereses tiene mi alumnado?; ¿Qué podemos conseguir al trabajar de esta forma?; ¿Cuándo es más conveniente introducir esta actividad?; ¿Cómo trabajar en clase este contenido?; etc. Por ello es recomendable, que además del propio contenido de la actividad se detalle un pequeño esquema con la siguiente información: justificación, objetivos, contenidos, tareas, temporalización, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

A continuación se presenta la lista genérica de actividades de las cuales se irán seleccionando e incorporando las más adecuadas a cada unidad con el objetivo de facilitar el proceso de enseñanza aprendizaje:

- Actividades de evaluación previa: permiten entender al alumnado y plantear los contenidos.
- Actividades de iniciación: sirven de sensibilización sobre los contenidos del tema a tratar.
- Actividades de motivación: fomentan el interés sobre los contenidos del tema.
- Actividades de consolidación: sirven para recordar los contenidos trabajados el día anterior.
- Actividades de desarrollo del tema: introducción, construcción y manejo significativo de conceptos.
- Actividades de recapitulación: mapas conceptuales, esquemas y resúmenes de lo tratado, actividades de relación y estudios comparativos, análisis de los resultados obtenidos y posible corrección, creación de un blog con reflexiones personales, etc.
- Actividades prácticas: propias de este módulo profesional que fomentan el aprendizaje significativo en las tareas propias del ámbito de la atención a las personas en situación de dependencia.
- Actividades de refuerzo: sirven para afianzar los contenidos y ofrecen una mejor atención a la diversidad.
- Actividades de ampliación: sirven para motivar al alumnado aventajado y dar la posibilidad al resto de saber que hay más profundidad en el temario, en pro de la atención a la diversidad.
- Actividades que estimulen el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.
- Actividades que fomenten el trabajo en equipo mediante representaciones teatrales, foro-debate colectivo, trabajos cooperativos y construcción del blog.
- Trabajos por proyectos que impliquen la coordinación con otros departamentos didácticos
- Actividades que contemplen contenidos de Andalucía.
- Actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad entre hombres y mujeres
- Actividades que analicen problemas de la vida diaria o estudios de casos prácticos
- Actividades para la educación en valores.
- Actividades que fomenten el uso de las nuevas tecnologías.
- Actividades para enriquecer el glosario con vocabulario específico.
- Actividades fundamentadas en el principio de las “Inteligencias múltiples” de Gardner.
- Actividades complementarias y, o extraescolares.
- Actividades para conmemorar días especiales.
- Prueba escrita: para evaluar el conocimiento y la reflexión.
- Prueba práctica: para evaluar las habilidades adquiridas.
- Actividades en inglés: vinculadas a los resultados de aprendizaje y basadas en la metodología AICLE (Aprendizaje Integrado de Conocimientos y de Lengua Extranjera).

10.4.- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Como se ha comentado estas actividades sirven para complementar, enriquecer y consolidar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Para ello desde el departamento de Servicios a la comunidad se ha previsto planificar una serie de charlas de expertos y actividades fuera del centro educativo que serán programadas, implementadas y evaluadas tanto por el equipo docente como por el alumnado, con el objetivo de incentivar su participación. Por otra parte, también se realizarán invitaciones a expertos relacionados con la materia.

Las actividades complementarias son de carácter obligatorias siempre que sean dentro del horario académico. De no asistir a las mismas, el alumnado deberá permanecer en el centro realizando otras actividades que el profesorado considere oportuno. La no asistencia a las mismas o la no permanencia en el centro computará como falta de asistencia.

Para el presente curso escolar se ha realizado una pequeña selección que está pendiente de concretar, en cuanto a fechas y horarios, con los responsables de las empresas colaboradoras. Todas estas actividades quedan recogidas en la programación de departamento y coordinadas en colaboración con el Departamento de Actividades Complementarias y Extraescolares del nuestro centro educativo

La previsión realizada consiste en:

- Salidas al entorno próximo: supermercados, tiendas y pequeños comercios del barrio, empresas de limpieza y mantenimiento, entidades financieras, centros de salud, servicios sociales del ayuntamiento, etc.
- Proyecto Master Chef Senior: el alumnado elaborará diferentes recetas según la época del año y determinadas efemérides.
- Salidas a Gibraltar: para obtener una idea de la cultura y los servicios relacionados con el módulo profesional ofertados en un lugar de habla inglesa.
- Visita a las diferentes sedes de ASANSULL.
- Visitas a FEGADI.
- Charla coloquio con responsables de empresas y organizaciones de atención a personas en situación de dependencia.
- Charla coloquio de antiguas alumnas y alumnos del ciclo formativo que se dedican actualmente a la atención domiciliaria.
- Talleres temáticos: cocina, costura, bricolaje, manualidades, etc.
- Taller de manipulación de alimentos.
- Celebración de días festivos especiales, efemérides y convivencias (Ejemplo: Halloween, Día de la Paz, Día de Andalucía, Día de la Alimentación, Día de la Discapacidad, Día de la Lectura, etc.). Se prepararán actividades diversas relacionadas con cada una de estas fechas.
- Feria de Ciclos Formativos: el alumnado participará en su organización y desarrollo. Este evento se celebrará en el 3er trimestre en nuestra localidad. Para ello, se trabajará en la elaboración de materiales, adorno de stands y recibimiento de visitantes.
- Visita al Hogar Betania: en una fecha próxima al 5 de diciembre, Día del Voluntariado; visitaremos el Hogar Betania para introducir al alumnado en el voluntariado.
- Participación en distintos eventos organizados por la Comunidad Educativa.

11º PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA BILINGÜE

El Programa Bilingüe se inició en el IES Antonio Machado en el curso 2017/2018, por lo que el curso pasado tituló la primera promoción que ha cursado sus estudios en esta modalidad. Durante este curso se mantendrá el bilingüismo y serán los mismo módulos los que se impartirán en L2, siendo uno de ellos el que nos ocupa en esta programación didáctica. Por ello, la metodología utilizada debe adaptarse a esta circunstancia.

En concreto, en nuestro módulo de ADO se implementarán las siguientes estrategias metodológicas para que el alumnado mejore su competencia lingüística en inglés:

1. *Usar el inglés para la interacción oral en clase.* Los saludos, instrucciones, preguntas, etc.,

se harán siempre en este idioma. A medida que el curso avance, se practicarán diálogos en inglés de contenidos útiles para el Técnico en APSD y orientados a mejorar las competencias lingüísticas.

2. *Trabajar recursos didácticos en inglés.* En cada unidad didáctica se realizarán actividades (ejercicios, visionado de películas, canciones, seguimiento de recetas, etc.) en inglés, utilizando la metodología AICLE.
3. Fomentar *la utilización del Portfolio Europeo de las Lenguas (PEL)*, tanto en su versión papel como en la electrónica (e-PEL).
4. *Desarrollar actividades extraescolares y complementarias* que faciliten el aprendizaje del alumnado.
5. *Actividades preparadas por un/a auxiliar de conversación*, con el objetivo de reforzar las destrezas orales del alumnado en L2.

Esta metodología hará hincapié en la utilización de vocabulario técnico-profesional y de estructuras lingüísticas idóneas para el desarrollo de las competencias profesionales propias del ciclo formativo, así como del conocimiento de la cultura profesional en el ámbito de la L2, y estarán siempre adaptadas al nivel de conocimiento de inglés del alumnado para garantizar el aprovechamiento de las mismas, tal y como se recoge en la Orden de 28 de junio de 2011 y en las Instrucciones de 15 de mayo de 2019.

12º ELEMENTOS TRANSVERSALES

Tal y como se desprende del art. 39 y 40 de la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía los elementos transversales se presentan como un conjunto de contenidos que interactúan en todas los módulos del currículo del ciclo formativo y su desarrollo afecta a la globalidad del mismo. Hablamos por tanto de una serie de elementos de aprendizaje globalizado que deben impregnar la actividad docente y estar presentes en el aula de forma permanente, ya que se refieren a problemas y preocupaciones fundamentales en la sociedad. Por otro parte, los contenidos de Cultura andaluza estarán presentes de una manera o de otra en todas las unidades, ya que siempre se intentará relacionar el tema a tratar con los recursos disponibles en la zona.

Mayoritariamente se han programado actividades de grupo (debates, coloquios, mesas redondas...) para trabajar los elementos de tipo transversal a lo largo del curso escolar, siendo las efemérides uno de los mejores momentos para incluir estos contenidos en el proceso de enseñanza-aprendizaje; no obstante, también se prestará atención cuando surjan de forma espontánea. Dichos contenidos son los que se detallan a continuación:

Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.

Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.

Educación para la igualdad en ambos sexos.

Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.

Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.

Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.

Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.

Educación vial: seguridad y respeto a las normas.

Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de

conjuntas
Andalucía.

13º INTERDISCIPLINARIEDAD E INTRADISCIPLINARIEDAD

Se ha mencionado que uno de los objetivos de la formación profesional es capacitar al alumnado para el ejercicio de la práctica profesional. Dicha práctica no está compartimentada, y todos los saberes que el alumnado haya ido adquiriendo se pondrán en funcionamiento a la vez. Para contribuir a esto podemos utilizar la estrategia de realizar actividades de enseñanza-aprendizaje con otros módulos de este ciclo profesional en los que el alumnado está matriculado o con el que comparta contenidos comunes.

De esta forma, se han programado dos actividades conjuntas en idioma inglés con el alumnado de 1º y de 2º del CFGM, que consisten en: una fiesta de Halloween con un pasaje del terror inclusivo y una convivencia durante un “*desayuno inglés*”, y en el diseño de un supermercado con material reciclado para practicar las destrezas comunicativas en L2.

A su vez, este módulo comparte algunos de los contenidos en el módulo profesional de “Atención y apoyo psicosocial”. Se ha programado la participación de un proyecto común de vinculación afectiva con personas en situación de dependencia, con la colaboración de las profesoras de ambos módulos y de FEGADI.

Por otro lado, y dentro de nuestro módulo profesional hemos considerado la necesidad de impartir la UT 2, relacionada con las técnicas básicas de cocina de forma transversal durante todo el curso, de manera que, aprovechando la celebración de las diferentes efemérides, el alumnado diseñará y elaborará diferentes platos poniendo en práctica lo abordado en dicha unidad temática.

Cabe añadir que se participará en diferentes proyectos eTwinning, favoreciendo la internacionalización del centro y la práctica de diferentes destrezas comunicativas conducentes a la mejora de las competencias en lengua extranjera.

14º ACCIÓN TUTORIAL

La persona designada para realizar las labores de tutoría del alumnado es la que coordina y recoge las aportaciones y sugerencias de toda la comunidad educativa, siendo su actuación integradora y equilibradora del proceso educativo. Resultando por tanto su labor una pieza clave dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, conforme figura en los artículos 90 y 91 del Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los institutos de educación secundaria, donde expresamente se recoge que los/as tutores/as ejercerán la dirección y orientación del aprendizaje del alumnado y el apoyo en su proceso educativo en colaboración con las familias. Por tanto se entiende que la acción tutorial está sujeta a una actuación educativa programada denominada Plan de Orientación y Acción Tutorial.

Por otro lado sabemos que dentro del actual sistema educativo, las familias constituyen una pieza clave, y por ello es necesario establecer una forma de colaboración familia-escuela para alcanzar una verdadera calidad en la educación, tal como viene reflejado en el artículo 91 de la LOMCE y en el artículo 29 de la Ley 17/2007, de 10 de diciembre de educación de Andalucía.

15º MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Los materiales y recursos didácticos tendrán la finalidad de ayudar y servir de apoyo a las explicaciones que se darán en cada unidad de trabajo. Por ello la selección de los materiales se realizará teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Enfoque del aprendizaje usado
- Disponibilidad de los recursos
- Conocimiento y capacidad de la profesora sobre los materiales
- Rentabilidad frente a otros recursos
- Objetivo que pretenden cumplir

En cuanto a los espacios contamos con el aula tradicional que dispone de 15 ordenadores de sobremesa, mesas de trabajo individuales, pizarra tradicional, pizarra blanca y pizarra digital, además de la mesa y el ordenador de la profesora. También contamos con un aula taller donde se encuentra un espacio de almacenaje para pequeño electrodomésticos y utensilios de limpieza y cuidado del hogar y de la ropa, así como una cocina con dos zonas habilitadas para la elaboración de alimentos, el almacenaje de los mismos y el almacenaje de el menaje y los productos necesarios para el correcto funcionamiento de esta zona.

En relación a la bibliografía de aula en el departamento contamos con varios libros de texto de distintas editoriales, así como manuales de cocina, manualidades, bricolaje y limpieza en idioma español e idioma inglés. Por otro lado también se han seleccionado diferentes materiales audiovisuales con contenido relacionado con este módulo profesional.

El libro de texto recomendado al alumnado es: *Villuendas, Carlos; Ramos, Ester (2012). Apoyo domiciliario Madrid: Editorial Altamar*. Así mismo se requiere que el alumnado disponga de material propio para anotar las explicaciones de clase y realizar las tareas requeridas y un cuaderno denominado índice donde anotara el vocabulario técnico. Por último resulta recomendable disponer de un almacenamiento externo tipo pen drive o un almacenamiento remoto.