

APOYO DOMICILIARIO

Criterios de Evaluación

- Se han identificado las características del plan de trabajo.
- Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia.
- Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio.
- 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.
- Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.
- Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.
- Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.
- Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos. Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.
- Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria
- Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.
- Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.
- Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.
- Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.
- Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.
- Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos. Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.
- Se han valorado las tecnologías como fuente de información.
- Se ha determinado la lista de la compra.
- Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos y alimentos.
- Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.
- Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.
- Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene. Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.

- Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.
- Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.
- 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.
- Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.
- 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.
- Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.
- 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.
- Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.
- 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.
- 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.
- Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.
- Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.
- Se han clasificado los alimentos en función de sus características.
- Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.
- Se han identificado las raciones y medidas caseras.
- Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.
- Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.
- Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.
- Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.
- 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.
- Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.

- Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.
- Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.
- 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.
- Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.
- Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.

Criterios de Calificación

La calificación obtenida en la evaluación inicial no contribuye a la calificación parcial ni final.

De cada unidad temática se valorará los conocimientos adquiridos por el alumno en relación a los conocimientos que se pretenden alcanzar en esa unidad de trabajo, tanto mediante pruebas escritas como mediante la realización de trabajos y ejercicios, si el contenido lo permite.

Para obtener una calificación positiva en cada evaluación es necesario cumplir los siguientes requisitos:

1.- La nota máxima en cada examen es de 5, puesto que corresponde al 50% de la nota. En el caso de preguntas de test las respuestas erróneas descontarán, las no contestadas no suman ni restan. Se especificará en cada examen.

Las notas de cada una de las evaluaciones con decimales tendrán el siguiente tratamiento:

- Con decimal 0.51 o mayor, pasarán al número entero siguiente. Ejemplo: 5.75 pasa a 6.00.
En el caso de obtener una calificación inferior a 5, aunque ésta sea de 4.9, NO se aplicará el redondeo al número entero superior y la calificación sería 4, insuficiente.
- Con decimal menor de 0.50 continuará en el mismo número entero. Ejemplo: 5.4 pasa a 5. El profesor se reserva el derecho de matizar la nota final de acuerdo a la actitud del alumno a lo largo del curso y su disposición en el trabajo de laboratorio, cuyo instrumento de evaluación es una tabla de valoración de conductas y actitudes.

Repetición de exámenes: Las pruebas se realizarán sólo y exclusivamente en las fechas señaladas para todo el grupo de alumnos. En ningún caso se realizarán otros exámenes, por lo que si un alumno/a no se presenta a alguna de las pruebas, deberá realizarla en las recuperaciones establecidas en la programación. Únicamente en el caso en que se aporten

justificantes suficientemente acreditados (certificado, volante médico o similar) podrá repetir el examen pero al final de curso y antes de la realización de los exámenes de evaluación.

Infracciones: Adicionalmente, si el profesor lo indica, el alumno deberá mostrar el móvil al profesor al inicio de cada prueba y guardarlo con el resto de sus pertenencias en un lugar del aula señalado por el profesor hasta la finalización del ejercicio. Aquellos alumnos que cometan alguna irregularidad durante la realización de actividades evaluadas (plagio, copia, intercambio, uso del móvil...) obtendrán la calificación de cero en la evaluación correspondiente a dicha prueba, con las consecuencias que de ello deriven.

2.- Tener realizados correctamente todas las actividades propuestas en el apartado 6.2 en las que lo indique el profesor previamente, teniendo en cuenta:

- 2.1 Respuesta correcta y razonada, en su caso, a las cuestiones propuestas
- 2.2 Presentación adecuada
- 2.3 Entrega en los plazos propuestos por el profesor

Los apartados serán de obligado cumplimiento para calificar de apta la actividad correspondiente. El no cumplimiento de los apartados penalizan la nota global.

Será un requisito indispensable para tener en consideración una actividad el que sea enviada puntualmente al correo electrónico que proporcionará el profesor de la materia o entregada en formato papel dentro del tiempo establecido por el profesor, teniendo en cuenta que la entrega posterior a esta fecha no se considerará como trabajo apto.

3.- Realizar un examen práctico en cada trimestre donde el alumno deberá realizar correctamente varios procedimientos y contestar a cuestiones relativas a su realización:

1. Costura.
2. Planchado de camisa de manga larga.
3. Elaborar una dieta.
4. Preparar una receta de cocina.

Esta parte práctica supondrá el 20% de la nota.

Para superar el módulo será necesario tener aprobadas las tres evaluaciones, teniendo en cuenta todo lo indicado en los apartados 6.4 y 6.5

Contribuciones de los distintos Apartados/Bloques a la calificación del módulo:

La calificación de cada evaluación se realizará de la siguiente manera, teniendo en cuenta el perfil profesional de un Técnico en Ayuda a Personas en Situación de Dependencia:

- Exámenes teóricos: Supondrá el 50% de la nota
- Examen práctico: corresponde a un 50%

Total de la nota:

50% parte teórica + 50% parte práctica

NO SE REALIZAN EXAMENES PARA SUBIR NOTA EN NINGUN CASO

Plan de recuperaciones:

Habrà una recuperación, como mínimo, por cada uno de los exámenes programados (excepto la evaluación inicial) y se realizarán al final del curso académico.

Las recuperaciones tendrán una penalización, de manera que la nota obtenida se multiplicará por 0.9.

Será necesario obtener un mínimo de 5 puntos tras la aplicación del factor de corrección para superar el examen de recuperación.

En aquellos casos en los que, tras estas recuperaciones, el alumno no haya superado alguno de los parciales, existirá la posibilidad de presentarse a una prueba final.

Pérdida del derecho a la evaluación continua

Se **podrá** perder el derecho a la evaluación continua, cuando el alumno tenga un 15% de faltas del total de las que componen el módulo.

Se traducirá en la no realización de los exámenes programados y que han sido detallados más arriba y el alumno realizará un único examen final: escrito y práctico, de toda la materia.

Convocatoria de junio/septiembre

El alumno que con los criterios expuestos más arriba no haya alcanzado la calificación de 5 en la primera convocatoria, habrá de examinarse de todo el módulo en la segunda convocatoria, en un examen único que constará de parte teórica.

Es necesario alcanzar una calificación de cinco sobre un total de diez puntos. La calificación final del módulo se realizará de acuerdo a los criterios expuestos más arriba.

Deberá entregar debidamente cumplimentadas las actividades necesarias para la obtención de 5 puntos en la parte de actividades y la calificación final del módulo se realizará de acuerdo a los criterios expuestos más arriba.