

**INFORMACIÓN A PADRES/MADRES Y ALUMNADO MAYOR DE EDAD
C.F.G.M. "ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA"**

MÓDULO: APOYO DOMICILIARIO CURSO 2025-26	CURSO: 1º APSD
OBJETIVOS (RA) RA 1: Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas. RA 2: Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia. RA 3: Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, escribiendo las características de los productos. RA 4: Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene. RA 5: Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas. 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. RA 7: Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.	CONTENIDOS MÍNIMOS <ol style="list-style-type: none"> 1. El plan de trabajo en los servicios de atención domiciliaria 2. Seguimiento y evaluación del plan de trabajo 3. Administración de la economía doméstica 4. Compra y almacenamiento de productos del hogar 5. Limpieza y mantenimiento del hogar 6. Lavado y mantenimiento de la ropa 7. Alimentación y nutrición familiar 8. Técnicas básicas de cocina

EVALUACIÓN : Criterios de evaluación

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS	%
RA1 16% UT1 y UT2	a) Se han identificado las características del plan de trabajo.	16 %
	b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia.	12 %
	c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio. (EMPRESA)	12 %
	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. (EMPRESA)	18%
	e) Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.	16 %
	f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.	8 %
	g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.	10 %

	h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.	8 %
RA2* 14%UT3	a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.	12 %
	b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria	16 %
	c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.	12 %
	d) d)Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.	12 %
	e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.	16 %
	f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.	14 %
	g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.	10 %
	h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos.	8 %
RA3* 14% UT4	a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.	10 %
	b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.	10 %
	c) Se ha determinado la lista de la compra.	15 %
	d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos y alimentos.	15 %
	e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.	10 %
	f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.	15 %
	g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.	15 %
	h) Se ha reconocido la importancia del consumo responsable.	10 %
RA4*	a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio. (EMPRESA)	16 %

<p>22% UT5 y UT6</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. (EMPRESA)</p>	16 %
	<p>c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios. (EMPRESA)</p>	4 %
	<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. (EMPRESA)</p>	10 %
	<p>e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio. (EMPRESA)</p>	14 %
	<p>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. (EMPRESA)</p>	10 %
	<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. (EMPRESA)</p>	14 %
	<p>h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.</p>	16 %
<p>RA5* 19% UT 7</p>	<p>a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.</p>	10 %
	<p>b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.</p>	16 %
	<p>c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.</p>	20 %
	<p>d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.</p>	10 %
	<p>e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.</p>	12 %
	<p>f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.</p>	22 %
	<p>g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.</p>	10 %
	<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>	12 %
	<p>b) Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación en la cocina familiar, indicando encada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.</p>	12 %
	<p>c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las</p>	14 %

RA6* 9% UT 8	cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.	
	d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos.	14 %
	e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.	10 %
	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. (EMPRESA)	20 %
	g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos. (EMPRESA)	10 %
	h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.	8 %
RA7 6% UT 2	a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo. (EMPRESA)	22 %
	b) Se han analizado los distintos recursos, seleccionándolos según las necesidades de las personas en situación de dependencia.	16 %
	c) Se han registrado los datos en el soporte establecido. (EMPRESA)	15 %
	d) Se ha interpretado correctamente la información recogida.	15 %
	e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales. (EMPRESA)	12 %
	f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.	10 %
	g) Se han utilizado nuevas tecnologías para registro y comunicación de la información. (EMPRESA)	10 %

ADO	RA	Ponderación	Instrumentos de evaluación
Resultados de Aprendizaje específicos del módulo	RA1	16%	Pruebas objetivas Pruebas técnicas Observación en el aula Observación en la empresa
	RA2 *	14%	
	RA3 *	14%	
	RA4 *	22%	
	RA5 *	19%	
	RA6 *	9%	

	RA7	6%	
<ul style="list-style-type: none"> • Los RA marcados con un asterisco deberán tener una calificación igual o superior a 5 para la superación del módulo profesional, debido a su relevancia para el perfil profesional del título al que corresponden. <p><u>Competencia personales y sociales</u></p> <p>Con el objetivo de realizar la asignación de empresas al alumnado de forma objetiva, se valorarán las siguientes competencias personales y sociales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza las tareas programadas en el tiempo establecido • Muestra iniciativa antes los problemas que se plantean y toma decisiones adecuadas • Cuida los recursos y evita riesgos medioambientales • Capacidad de innovación y creatividad • Sabe dialogar, negociar y trabajar cooperativamente • Muestra empatía, respeto y valora la diversidad de los compañeros • También se tendrá en cuenta la asistencia y las calificaciones obtenidas en los distintos módulos del ciclo formativo. <p>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PO (Pruebas sin material): Pruebas objetivas de evaluación tanto escritas como orales, de carácter teórico o práctico sin utilizar material de apoyo • OA (Observación en el Aula): Realización de trabajos, prácticas, pruebas... tanto individuales como en grupo, con la ayuda del material de apoyo necesario y que se presentarán con regularidad en horario de clase. • OE (Observación en la Empresa): Actividades planteadas por el docente para que el alumnado las desarrolle en la empresa. Estas actividades serán supervisadas y evaluadas tanto por el tutor laboral como por el docente del módulo, quien será el que finalmente las califique. • En el caso del alumnado que haya interrumpido el periodo de FFEOE, éste se incorporará a partir de ese momento a las clases ordinarias, aplicándose los mismos instrumentos y criterios de calificación especificados en el presente punto. En estos casos la empresa u organismo equiparado no llegará a evaluar ninguno de los RRAA y actividades impartidas en periodo de FFEOE. <p>Estos instrumentos de evaluación serán utilizados para valorar la consecución de los Ra y sus c.e. asociados.</p> <p>METODOLOGÍA:</p> <p>En el Proyecto Educativo de Centro (PEC) se establecen las siguientes estrategias metodológicas específicas para la FP:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En las Unidades de trabajo, que así lo requieran, se realizará el número de prácticas necesarias para afianzar los conocimientos correspondientes. • El profesor actuará como asesor orientando las tareas de autoaprendizaje, en lugar de facilitar directamente la solución de los problemas planteados. El objetivo es hacer comprender al alumnado que el aprendizaje de una profesión ha de ser continuo a lo largo de su vida. • Los ejercicios prácticos se realizarán fomentando, si procede, la interdisciplinariedad entre los módulos que comprenden el Ciclo. • Se realizarán actividades contextualizadas al mercado laboral que favorezcan el desarrollo de una sociedad basada en el conocimiento y la profesionalidad. • Se fomentará la actitud emprendedora del alumnado. 			

TEMPORALIZACIÓN

1ª Evaluación: UD 1, UD 2, UD 3

2ª Evaluación: UD 4, UD 5, UD 6

3ª Evaluación: UD 7 y UD 8

En la segunda evaluación se llevará a cabo la **Fase de Formación en Empresa (FFE)** que tendrá una duración de **126 horas** (17 jornadas de 6 horas). Y se desarrollará entre el **5 de marzo y el 22 de mayo**.

TRATAMIENTO DE LA RECUPERACIÓN Y SUBIDA DE NOTAS

Basándonos en la **ORDEN de 18 de septiembre de 2025**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, llegamos a las siguientes consideraciones sobre el tratamiento de la recuperación:

REQUISITOS PARA LA EVALUACIÓN CONTINUA:

La pérdida de la evaluación continua se aplicará al alumnado con un absentismo **superior al 20% de la duración total del módulo**, a partir de la fecha en la que el alumnado se haya matriculado.

Este Ciclo Formativo tiene carácter presencial, de manera que los alumnos y/o alumnas que no asistan un 20% de las horas de este módulo, perderán el derecho de evaluación continua y tendrán que realizar una serie de pruebas objetivas (indicar cuales) conforme a los criterios de evaluación que estén asociados a los RA no superados.

ESTRATEGIAS PROPUESTAS PARA LA MEJORA DE LOS RESULTADOS:

Para el alumnado que pese a asistir regularmente a clase y participar en las actividades programadas, **no consiga evaluación positiva del módulo por evaluaciones parciales**, se plantearán opciones para mejorar las competencias necesarias de manera que pueda seguir el proceso de evaluación continua. Para ello plantearemos **prácticas y/o actividades** de refuerzo y recuperación de lo aprendido, a partir de la segunda unidad. El diseño de este tipo de ejercicios implica la autoevaluación del alumnado y del propio proceso de enseñanza-aprendizaje por parte del profesorado:

- Cuestionarios para que el alumnado reflexione sobre las **estrategias** que le han resultado más **eficaces y agradables para aprender** (escuchar, leer, hablar, escribir o practicar; en clase o por su cuenta, etc.)
- Evaluación de las **estrategias** que suelen seguir **cuando tienen un problema** (preguntar a un compañero, intentar adivinarlo por el contexto, preguntar al profesor/ra, dejarlo pasar sin darle importancia, buscar en internet...)
- **Reflexión** sobre los aspectos en los que han tenido más **dificultades**. A qué creen que es debido y cómo pueden compensar esas deficiencias.
- **Cuestionarios de autoevaluación** con preguntas cortas o tipo test, que faciliten al alumno/a la posibilidad de comprobar cómo evoluciona su aprendizaje. (Moodle)
- **Actividades** que bajen la abstracción de los contenidos.
- Material de apoyo con **batería de actividades** ordenadas en función del grado de dificultad.
- **Casos prácticos**, que contribuyan a conectar los conocimientos teóricos con ejemplos de la vida cotidiana.
- Entrevistas personales para la **aclaración de dudas**.
- **Tutorización entre iguales**.

¿CÓMO Y CUÁNDO SE RECUPERA?

- Cada profesor programará los instrumentos y tiempos de aplicación de los mismos que mejor se adapten a las peculiaridades de su módulo. Sin embargo, independientemente de lo anterior, este Departamento acuerda establecer tiempos de aplicación comunes para ofrecer pruebas objetivas y/o técnicas de recuperación sin material de apoyo. Son los siguientes:
 - Una vez celebrada las sesiones de evaluación parciales del primer y segundo trimestre habiendo dejado transcurrir al menos una semana para permitir el repaso de los contenidos no superados, se realizarán pruebas para superar los resultados de aprendizaje no alcanzados.

- Según la Orden de 18/09 de 2025 (art. 22), “el periodo de refuerzo será el comprendido entre las dos evaluaciones finales”, más concretamente para 1º de TAPSD, entre el 3/06 y el 22/06.

Cuando un alumno falte, por causa debidamente justificada, a la realización de una prueba objetiva o técnica sin material de apoyo, podrá realizarla en un “día de repesca” en el que se realizarán todas aquellas pruebas que no se hayan podido realizar durante esa evaluación. Este “día de repesca” lo pondrá el profesorado de cada módulo antes de la fecha en que se realicen las sesiones de evaluación de cada trimestre.

Criterios de calificación del módulo: Se tendrá en cuenta para la valoración final:

- La ponderación asignada a los diferentes resultados de aprendizaje relativos al módulo de Apoyo Domiciliario que deben adquirir los alumnos: **RA1** 16%, **RA2** 10%, **RA3** 11%, **RA4** 31%, **RA5** 13%, **RA6** 14%, **RA7** 5%
- La valoración cualitativa del **tutor dual de la empresa** en la que realicen la FFE.
- Que los RA **marcados con un asterisco** deberán tener una calificación igual o superior a 5 para la superación del módulo profesional, debido a su relevancia para el perfil profesional del título al que corresponden.
- En la calificación final de la recuperación, se valorará la media de todos los instrumentos relacionados con ese resultado de aprendizaje y no solamente la prueba realizada en la recuperación.

MATERIALES NECESARIOS

El alumno debe traer un bolígrafo, el libro de texto oficial del módulo y cuaderno o blog.

Para la realización de las prácticas es necesario delantal, pelo recogido y guantes de fregar.

OTRA INFORMACIÓN

- ⚠ Este módulo tiene 2 evaluaciones parciales y dos evaluaciones finales. La no superación de la primera evaluación final implica la asistencia obligatoria a un periodo de recuperación.