

MÓDULO: APOYO DOMICILIARIO**CURSO: 1º / CICLO: APSD****I. INTRODUCCIÓN**

El desarrollo didáctico y la programación del módulo Apoyo Domiciliario se obtienen a partir del perfil del Ciclo Formativo de Atención a Personas en Situación de Dependencia.

Este módulo tiene una duración de **224** horas anuales, con una frecuencia de **7** horas semanales. Además, teniendo en cuenta que el ciclo formativo es Dual, se desarrollarán ciertos resultados de aprendizaje o criterios de evaluación en la Fase de Formación en Empresa u Organismo Equiparado (a partir de ahora FFE) a partir del **segundo trimestre**. Concretamente, de las 7 horas semanales, **3** se impartirán en el aula y **4** en la empresa.

La programación consta de 8 Unidades de Trabajo. En el siguiente cuadro mostramos la temporalización de dichas unidades didácticas incluyendo en la distribución horaria de cada una de ellas el tiempo necesario para la realización de las pruebas diagnósticas teóricas y prácticas que evaluarán los contenidos de las mismas:

UNIDADES DE TRABAJO		Horas
Unidad 1:	El plan de trabajo en los servicios de atención domiciliaria	21
Unidad 2:	Seguimiento y evaluación del plan de trabajo	18
Unidad 3:	Administración de la economía doméstica	28
Unidad 4:	Compra y almacenamiento de productos del hogar	25
Unidad 5:	Limpieza y mantenimiento del hogar	38
Unidad 6:	Lavado y mantenimiento de la ropa	28
Unidad 7:	Alimentación y nutrición familiar	21
Unidad 8:	Técnicas básicas de cocina	21
Número Total de Horas		224

Atendiendo al **Decreto 327/2010** de 13 de julio (art. 29), “las programaciones didácticas de la formación profesional inicial deberán incluir las competencias profesionales, personales y sociales que hayan de adquirirse”.

1.1 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). 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.

1.2. Objetivos generales

En cuanto a los **objetivos generales**, son aquellos enunciados que describen el conjunto de capacidades globales que el alumnado deberá haber adquirido y desarrollado a la finalización del ciclo formativo. Los objetivos generales del Ciclo Formativo de Grado Medio de Atención a personas en situación de dependencia que corresponden al Módulo profesional de ATS son las siguientes:

- 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.
- e) Identificar las necesidades de apoyo a la ingesta de las personas en situación de dependencia, relacionándolas con las técnicas y soportes de ayuda para administrar los alimentos.
- h) Seleccionar técnicas de preparación para la exploración, administración y control de medicación y recogida de muestras de la persona en situación de dependencia, relacionándolas con sus características y las pautas establecidas para llevar a cabo intervenciones relacionadas con el estado físico.
- i) Seleccionar procedimientos y ayudas técnicas, siguiendo las directrices del plan de atención individualizado y adecuándolos a la situación de las personas en situación de dependencia, para realizarlos traslados, movilizaciones y apoyo a la deambulación de los mismos.
- 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.
- 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.
- 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 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.

1.3. Legislación

- Leyes Generales:
 - *Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo, de Educación (LOE).*
 - *Ley Orgánica 3/2020 de 29 de diciembre, por la que se modifica la LOE. (LOMLOE).*
 - *Ley 17/2007 de 10 de diciembre, de educación en Andalucía (LEA).*
- Relativas a las enseñanzas:
 - Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre, por el que se establece el Título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia y se fijan sus enseñanzas mínimas.
 - 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.
- Relativas a la organización y el funcionamiento:
- *Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.*
- *Decreto 147/2025, de 17 de septiembre de 2025, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los Grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía*
- *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*
- *Orden de 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía.*
- *Decreto 327/2010 de 13 de julio por el que se establece el reglamento orgánico de los centros de educación secundaria.*
- *Orden de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.*

II. RESULTADOS DE APRENDIZAJE. TRATAMIENTO EN CADA UNIDAD

Con las Unidades Didácticas de la sección anterior cubrimos todos los Resultados de Aprendizaje que establece la normativa vigente.

En la siguiente tabla se detallan dichos resultados de aprendizaje y se ponen en relación con las unidades didácticas que los desarrollan:

Según la **Orden 18/09 de 2025**, en el artículo 3b), hay que especificar “si la superación del módulo o proyecto requiere la superación de la totalidad de los resultados de aprendizaje o solo la de aquellos que se determinen como imprescindibles”. Estos últimos se marcarán con un *.

Resultados de aprendizaje	UD 1	UD 2	UD 3	UD 4	UD 5	UD 6	UD 7	UD 8
RA1 _ Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.	X	X						
RA2* _ Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.			X					
RA3* _ Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, escribiendo las características de los productos.				X				
RA4* _ Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.					X	X		
RA5* _ Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.							X	
RA6* _ 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.								X
RA7 . Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.		X						

III. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación específicos del módulo descrito a partir de los resultados de aprendizaje correspondientes son los que se especifican y ponderan en la tabla que aparece a continuación.

La ponderación de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación se ha establecido mediante acuerdo de departamento, en base al principio de autonomía pedagógica y en función de la significancia de los objetivos, competencias y contenidos relacionados con el módulo, de su necesidad para la comprensión de conocimientos, de la relación con tareas principales del técnico en APSD y del grado de complejidad de las mismas. Dichos Resultados corresponden a un 100% de la nota final del módulo.

Se inserta una tabla en la que se relacionan los RA, CE y ponderaciones.

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) 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* 22% UT5 y UT6	a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio. (EMPRESA)	16 %
	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)	16 %
	c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios. (EMPRESA)	4 %
	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)	10 %
	e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio. (EMPRESA)	14 %

	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)	10 %
	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)	14 %
	h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.	16 %
RA5* 19% UT 7	a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.	10 %
	b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.	16 %
	c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir.	20 %
	d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.	10 %
	e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.	12 %
	f) Se han seleccionado los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.	22 %
	g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.	10 %
RA6* 9% UT 8	a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.	12 %
	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.	12 %
	c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.	14 %
	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 %

IV. CONTENIDOS: SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN POR UNIDADES Y TRIMESTRES

A continuación, mostramos una mayor concreción de los contenidos, junto con la distribución de los mismos entre las distintas unidades que componen la programación del módulo.

CONTENIDOS BÁSICOS CURRICULARES Y LA UNIDAD DIDÁCTICA CON LA QUE SE RELACIONAN								
	UD 1	UD 2	UD 3	UD 4	UD 5	UD 6	UD 7	UD 8
1. Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia.								
1.1. Elementos del plan de trabajo.	X	X						
1.2. Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.		X						
1.3. Valoración de la organización del trabajo doméstico.		X						
2. Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia:								
2.1. Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia.			X					
2.2 Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria			X					

2.3. de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.			X					
3. Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia:								
3.1. Tipos de compras: directa, virtual y por teléfono				X				
3.2. Confección de la lista de la compra.				X				
3.3. Distribución y almacenamiento en el hogar.				X				
3.4. Valoración del consumo responsable.				X				
4. Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:								
4.1. Tareas de limpieza.					X	X		
4.2. Selección de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado.					X	X		
4.3. Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos.					X	X		
4.4. Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras.					X			
5. Selección de los alimentos del menú:								
5.1. Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.							X	
5.2. Identificación de los menús en función de las necesidades personales.							X	
5.3. Valoración de la dieta saludable.							X	
6. Aplicación de técnicas básicas de cocina:								
6.1. Uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina.								X
6.2. Principios básicos en la manipulación de los alimentos.								X
6.3. Elaboraciones elementales de cocina.								X
6.4. Justificación de la prevención y seguridad en la manipulación de alimentos.								X
7. Selección de los alimentos del menú:								
7.1. Cumplimentación de hojas de seguimiento.		X						
7.2. Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.		X						

La distribución de las unidades didácticas a lo largo de las tres evaluaciones queda reflejada en la tabla siguiente.

Evalua ción	UD	Horas aula	Horas empresa	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6	RA7	Horas
1 ^a	UD1	9	12	X							91
	UD2	12	16	X						X	
	UD3	42	0		X						
2 ^a	UD4	32	0			X					63
	UD5	13	18				X				
3 ^a	UD6	12	16				X				70
	UD7	21	0					X			
	UD8	9	12						X		
		Horas RA		35	32	31	49	42	21	14	224
Ponderación de los RA (proporcional al número de horas)				16%	14%	14%	22%	19%	9%	6%	100%

En este apartado se indicarán las actividades duales propuestas para la fase de formación en empresa.

Actividades propuestas para la fase de formación en la empresa

MÓDULO: APOYO DOMICILIARIO		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	RA	CE
1. Analizar las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio e identificar las tareas que se deben realizar en el mismo.	1	c, d
2. Cumplir las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos. Describir los diferentes tipos de residuos generados en el domicilio o centro de trabajo, indicando su correcta clasificación y posterior reciclaje o eliminación.	4	a, g

3. Tener en cuenta los riesgos derivados del uso de instalaciones eléctricas y en el manejo de electrodomésticos utilizados en el domicilio.	4	b, e
4. Efectuar la limpieza de suelos, superficies, enseres, ventanas y sanitarios, identificando los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar.	4	c, d
5. Realizar el lavado de ropa a máquina y a mano, interpretando su etiquetado y realizando una correcta clasificación en función de su posterior proceso de lavado.	4	f
6. Aplicar 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, y cumpliendo las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.	6	f, g
7. Identificar las fuentes de información, técnicas de seguimiento y detección de situaciones de riesgo, valorando situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales.	7	a, e
8. Realizar un registro de los datos en el soporte establecido, contando con el apoyo de las nuevas tecnologías.	7	c, g

V. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

En este Módulo se seguirán de forma general, las pautas metodológicas expresadas en el “Capítulo 6: Metodología” de la programación de departamento.

Orientaciones pedagógicas del módulo de ADO según 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.

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.

- Siguiendo la normativa, metodológicamente, las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:
 - Actividades de evaluación inicial, introducción y descubrimiento.
 - Actividades de adiestramiento, desarrollo, análisis o estudio de casos, destinadas a desarrollar habilidades y destrezas más complejas.
 - Actividades de aplicación, generalización, resumen y culminación, destinadas a aplicar, medir, evaluar o situar lo aprendido en una estructura más amplia y a adquirir capacidades que sean transferibles a otras situaciones lo más próximas a las reales.
 - Utilización de las tecnologías de la información y la comunicación.
 - Elaboración de dosieres utilizando documentación específica.

VI. INSTRUMENTOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN ESPECÍFICOS DE MÓDULO

Los instrumentos de evaluación especificados en la programación general del departamento se valorarán atendiendo a las ponderaciones establecidas para los Resultados de Aprendizaje y para los correspondientes criterios de evaluación vistos en los apartados anteriores y resumidos en la tabla que aparece a continuación. Para ello se tendrá en cuenta la nomenclatura siguiente:

- **PO (pruebas objetivas sin material de apoyo):** Realización de pruebas escritas sin utilizar material de apoyo.
- **PT (pruebas técnicas sin material de apoyo):** Ejecución de técnicas y protocolos sin utilizar material de apoyo de forma individual o por parejas, simulando supuestos prácticos de casos con usuarios y con el material, instrumental y recursos disponibles en el aula-taller de cocina con el objetivo de acercarlos a la realidad de su entorno profesional.
- **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.

En la tabla siguiente se especifica los distintos instrumentos utilizados para evaluar tanto los RA específicos del módulo, como los generales/comunes para la FP:

		UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	INSTRUMENTOS				
										PO	PT	OA	OE	
ESPECÍFICOS DEL MÓDULO	RA1	X	X							X		X	X	
	RA2			X						X		X	X	
	RA3				X					X	X	X	X	
	RA4							X	X	X	X	X	X	
	RA5					X				X	X	X	X	
	RA6						X			X	X	X	X	
	RA7		X								X	X	X	
COMUNES PARA FP	Competencias profesionales, personales y sociales	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
INSTRUMENTOS	PO	X		X	X	X	X	X						
	PT				X	X	X	X	X					
	OA	X	X	X	X	X	X	X	X					
	OE	X	X				X	X	X					

NOTAS:

- La calificación que corresponderá a los Criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje ponderará un 100% sobre la nota final.
- La calificación de cada alumno/a se calculará en función de la ponderación de notas obtenidas en cada criterio de evaluación, que a su vez tendrán una ponderación sobre cada resultado de aprendizaje y en la calificación final.
- La calificación del módulo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las calificaciones iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.
- Los RA marcados con asterisco (*) deberán tener una calificación igual o superior a cinco para la superación del módulo profesional, debido a su relevancia para el perfil profesional del título al que corresponde.
- El alumnado, previamente a su incorporación a la FFEOE, deberá haber superado los Resultados de Aprendizaje correspondientes a Prevención de Riesgos Laborales presentes tanto en el módulo transversal de IPE I, como en aquellos módulos profesionales en los que la PRL esté incluida.

Tratamiento de la recuperación y mejora de la calificación final

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, **o bien no haya superado la FFEOE**, se plantearán opciones para mejorar las competencias necesarias de manera que pueda seguir el proceso de evaluación continua. Para ello se plantearán prácticas y/o actividades de “repaso de lo aprendido”. Al ser los contenidos de este módulo acumulativos y necesarios para progresar adecuadamente se entiende que cuando el alumno apruebe las evaluaciones parciales tendrá superadas las evaluaciones anteriores no superadas.

Según la Orden de **18/09 de 2025** (art. 22), “el periodo de refuerzo será el comprendido entre las dos evaluaciones finales”. Se indicará dicho periodo atendiendo a las siguientes consideraciones:

- 1er curso Grado Básico/Grado Medio, entre el 3/06 y el 22/06
- 2º curso Grado Básico/Grado Medio, entre el 30/05 y el 22/06
- 1er curso Grado Superior, entre el 10/06 y el 22/06
- 2º curso Grado Superior, entre el 22/05 y el 15 de junio

Pérdida de 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.

Situación de las pendientes del plan anterior (en los módulos que proceda)

Se van a realizar dos convocatorias finales, denominadas por la Consejería de Educación en el sistema de gestión Séneca como: Evaluación de pendientes 1º convocatoria, la cual se realizará la última semana de noviembre – primera de diciembre y evaluación de pendientes 2º convocatoria, se realizará a finales de febrero – primeros de marzo.

La no presentación en cada convocatoria y para cada módulo profesional pendiente conlleva la calificación de “No presentado” y consume convocatoria.

VII. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Según el art. 3g) **Orden 18/09 de 2025**, “se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado que presente discapacidad o cualquier otra necesidad específica de apoyo educativo o formativo”

Se indican las adaptaciones **metodológicas, de ampliación de tiempos y de recursos** para ese tipo de alumnado. Se priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes (art. 4.2, Orden 18/09 de 2025).

Por ello, con la intención de adecuar y adaptar nuestras estrategias de enseñanzas a todo el alumnado contemplamos las siguientes **actuaciones destinadas a atender la diversidad natural** que venimos comentando, la cual se detecta tras la evaluación inicial en el grupo clase:

- Partir de una evaluación inicial al inicio del curso y de cada Unidad Didáctica.
- Planificar un periodo de adaptación para el alumnado de incorporación tardía.
- Plantear y graduar los contenidos y sobre todo aquellos contenidos que sean imprescindibles.
- Aplicar e instaurar el concepto de Accesibilidad Universal y Diseño (DUA) para todos en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Aprovechar y utilizar educativamente esta diversidad del alumnado, los diferentes ritmos de aprendizaje, las características personales, intereses, experiencias, preferencias y motivaciones.
- Utilizar la tutoría proactiva, aquella en la que la respuesta del profesorado no se debe a una demanda del alumnado.
- Respetar los ritmos de aprendizaje de cada alumno/a sin forzarlo/a.
- Uso y empleo de diferentes estrategias didácticas, teniendo en cuenta que no todo aprenden de la misma manera ni tampoco al mismo ritmo.
- Plantear diferentes actividades de refuerzo y/o ampliación de contenidos.
- Instaurar diferentes tipos de agrupamientos, respetando siempre el criterio de flexibilidad y heterogeneidad.
- Emplear mecanismos de refuerzo, recuperación y ampliación.
- Desarrollar dinámicas de grupo y actividades que permitan mejorar la motivación intrínseca del alumnado con respecto al módulo y al propio ciclo formativo en su conjunto.
- Diseñar un plan de refuerzo y mejora de las competencias.

VII. MATERIALES Y RECURSOS

- Libro de texto recomendado/ ISBN: 978-84-19780-59-1
- Actividades elaboradas por el profesor.
- Equipos informáticos y software específico
- Cañón y pantalla de proyección.
- Pizarra digital
- Material de apoyo domiciliario: cocina totalmente equipada, material y utensilios de limpieza del hogar y de la ropa, material de costura, etc.
- Carro de portátiles

VIII. PROTOCOLO UNIFICADO DE ACTUACIÓN TELEMÁTICA

Para que haya uniformidad a la hora de trabajar de forma telemática y favorecer la atención del alumnado, todo el profesorado del centro debe adoptar las siguientes directrices:

- Se trabajará con el alumnado a través de la plataforma Moodle centros.
- En las videoconferencias con el alumnado y el profesorado se utilizará la herramienta suministrada en Moodle Centros (bbCollaborate).
- La retroalimentación entre profesorado y alumnado se producirá a través de los mecanismos suministrados por la plataforma Moodle.
- Para favorecer la coordinación entre los miembros del equipo docente, además, se podrán utilizar herramientas de Google Drive, por ejemplo:
 - Formularios para recabar información que no tenga carácter personal o confidencial.
 - Hojas de cálculo para organizar actuaciones comunes como el calendario de exámenes de tutoría.
- Uso de Séneca para recabar información de tutoría.

Écija, 15 de octubre de 2025