



Formación profesional

Adaptación na programación para a finalización do curso 2019-2020

Centro educativo

Código	Centro	Curso académico
15032169	CPR Tomás Barros (Coruña (A) - Coruña (A))	2019-2020

Ciclo formativo

Código	Nome
CMSSC01	Atención a persoas en situación de dependencia

Módulo profesional

Código	Nome
MP0215	Apoio Domiciliario

Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
Réxime xeral-ordinario	Presencial	A

Docente (se procede, indicar o nome e os apelidos)

Nome e apelidos
Blas Martelo Carballo

Instrucións do 27 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para o desenvolvemento do terceiro trimestre do curso 2019-2020, nos centros da Comunidade Autónoma de Galicia.



1. Criterios de avaliación do terceiro trimestre afectados (por cada unidade didáctica)

1.1 Identificación da unidade didáctica

Nº	Unidade didáctica			
3	Alimentación e nutrición			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolverase neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> Organiza o abastecemento da unidade de convivencia e describe as características dos produtos. 	<ul style="list-style-type: none"> Criterios de selección de compra de produtos alimentarios, de hixiene e de limpeza. Confección da lista da compra. 	SI	SI	Traballo de investigación
<ul style="list-style-type: none"> Selecciona alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Características nutritivas de cada tipo de alimento. Selección de alimentos para a dieta diaria, en función das necesidades das persoas. 	SI	SI	Traballo de investigación
<ul style="list-style-type: none"> Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas básicas de cocina aplicadas á cociña familiar: procedementos, tempos, enxoval, etc. Elaboracións elementais de cociña, tendo en conta a adecuación da dieta a cada membro da unidade convivencial. 	NON	SI	Lista de cotexo / Práctica no fogar
<ul style="list-style-type: none"> Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Conservación, procesamento e hixiene dos alimentos. 	SI	SI	Traballo de investigación

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos exixibles son os dados no punto 1.1, e para promocionar como avaliación positiva teranse en conta os seguintes criterios:

- Entrega puntual.
- Traballo cos contidos exixidos.
- Presentación dos mesmos.



6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

Critérios de avaliación imprescindibles (por cada unidade didáctica)

Nº	Unidade didáctica			
2	Economía e mantemento do fogar			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
	X	<ul style="list-style-type: none"> Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Previsión dos gastos xerais da unidade de convivencia. Análise das necesidades da unidade de convivencia para establecer os gastos mensuais. Distribución das partidas do gasto mensual no domicilio: gastos xerais e extraordinarios. Factores que condicionan 	Traballo de investigación
	X	<ul style="list-style-type: none"> Organización do abastecemento da unidade de convivencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Identificación de establecementos de compra. Tipos de compras: directa, virtual, por teléfono, etc. Confección da lista da compra. 	Traballo de investigación
	X	<ul style="list-style-type: none"> Prepara o mantemento do domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que selecciona as técnicas e os produtos con criterios de calidade, seguridade e hixiene. 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefas de limpeza. Selección de materiais, produtos e utensilios de limpeza e lavado. 	Traballo de investigación
	X	<ul style="list-style-type: none"> Prepara o mantemento do domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que selecciona as técnicas e os produtos con criterios de calidade, seguridade e hixiene 	<ul style="list-style-type: none"> Medidas de seguridade e precaucións no manexo dos electrodomésticos e no uso de produtos de limpeza e desinfección. Uso e mantemento de electrodomésticos destinados á limpeza 	Traballo de investigación

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No caso de que un alumno/a non superase correctamente os mínimos esixibles das anteriores avaliacións, farase entrega a través de correo electrónico dos traballos de investigación destinados a superalos, coas instrucións que fosen necesarias co mesmo, incluíndo prazos de entrega e tipo de formato da mesma.



6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito á avaliación continua

No caso de que un alumno/a perdesse o dereito a avaliación continua, faríase entrega a unha hora determinada, a través de prateformas virtuais educativas (tipo Edmodo), dun control de coñecementos con un tempo determinado de entrega (a decidir polo profesor). Unha vez entregado/subido a prateforma de volta polo alumno/a, procederíase a súa corrección e a posta de unha nota numérica que cualificaría como a nota do módulo en cuestión.

8. Medidas de atención á diversidade

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

No caso de que un alumno/a non entenda, ou non chegue ós mínimos exixibles nesta 3ª avaliación por mor de unha diversidade funcional (ou incluso por mor de unha falta de recursos), adaptarase o contido as súas necesidades específicas, podendo incluír incluso:

- Redución de contidos.
- Cambio en prazos de entrega / flexibilidade na entrega.
- Modificacións do contido, ben en tamaño ou na maneira que está explicado.