



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15021469	CIFP Leixa	Ferrol	2025/2026

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
SSC	Servizos socioculturais e á comunidade	CMSSC01	Atención a persoas en situación de dependencia	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0215	Apoio domiciliario	2025/2026	0	240	0

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA LUISA SOUTULLO SIVERIO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo



2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que interpreta as directrices establecidas.
RA2 - Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.
RA3 - Organiza o abastecemento da unidade de convivencia e describe as características dos produtos.
RA4 - 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.
RA5 - Selecciona alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas.
RA6 - Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos.
RA7 - Realiza o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse as características do plan de traballo.
CA1.2 Describiuse a importancia da adaptación do plan de traballo á realidade da persoa en situación de dependencia.
CA1.3 Identificáronse as tarefas que cumpra realizar no domicilio.
CA1.4 Estableceuse a secuencia das tarefas domésticas diarias que cumpra realizar no domicilio, en función do plan de traballo e das adaptacións realizadas nel, de ser o caso.
CA1.5 Analizáronse as necesidades e as demandas que se deban cubrir no domicilio.
CA1.7 Identificáronse os tipos de plans de atención á persoa en situación de dependencia no domicilio.



Criterios de avaliación do currículo
CA2.1 Analizouse a documentación relacionada cos gastos da unidade convivencial.
CA2.5 Enumeráronse os factores que condicionan a distribución do orzamento mensual dunha unidade de convivencia.
CA2.6 Enumeráronse e clasificáronse os gastos ordinarios e de aprovisionamento de existencias nunha unidade de convivencia tipo.
CA2.7 Analizáronse os gastos mensuais de diversas unidades de convivencia.
CA3.1 Analizáronse os tipos de documentación publicitaria, e seleccionáronse produtos.
CA3.3 Determinouse a lista da compra.
CA3.4 Analizouse a etiquetaxe de produtos de consumo e alimentos.
CA3.5 Identificáronse os lugares apropiados para o correcto almacenamento dos produtos, tendo en conta as súas características.
CA3.6 Enumeráronse os tipos de establecementos e servizos destinados á venda de produtos de alimentación, limpeza, hixiene e mantemento do domicilio.
CA3.7 Establecéronse criterios para a colocación dos produtos atendendo a criterios de organización, seguridade e hixiene.
CA4.1 Analizáronse os tipos de residuos e lixo que se xeran no domicilio.
CA4.3 Identificáronse os tipos, o manexo, o riscos e o mantemento de uso dos electrodomésticos utilizados no domicilio (lavadora, secadora, ferro de pasar, aspirador, etc.).
CA4.5 Identificáronse os produtos de limpeza e desinfección que haxa que utilizar, e describíronse as súas aplicacións, os riscos do seu uso e a súa situación no domicilio.
CA4.6 Describíronse os riscos derivados do manexo e do uso das instalacións eléctricas no domicilio.
CA4.7 Describíronse as técnicas de lavado de roupa en máquina e á man, en función das características da peza, do tipo de mancha e do grao de sucidade.
CA4.9 Describíronse as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasificouse a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.
CA5.1 Analizáronse os conceptos básicos relacionados coa alimentación e a nutrición.
CA5.2 Clasificáronse os alimentos en función das súas características.



Criterios de avaliación do currículo
CA5.3 Identifícanse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.
CA5.4 Identifícanse as racións e medidas caseiras.
CA5.5 Analízase a etiquetaxe nutricional de alimentos envasados.
CA6.2 Identifícanse as técnicas culinarias básicas de aplicación á cociña familiar, e indicáronse en cada caso as fases de aplicación, os procedementos, os tempos e o enxoval.
CA6.4 Identifícanse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).
CA6.5 Clasifícanse os materiais, os utensilios e os electrodomésticos necesarios para proceder á preelaboración dos alimentos (desconxelación, corte, pela e lavadura).
CA7.1 Identifícanse as fontes de información e as técnicas de seguimento e detección de situacións de risco.
CA7.2 Analízanse os recursos e seleccionáronse segundo as necesidades das persoas en situación de dependencia.
CA7.5 Identifícanse as situacións en que cumpra a colaboración doutro persoal profesional.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que interpreta as directrices establecidas.
RA2 - Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.
RA3 - Organiza o abastecemento da unidade de convivencia e describe as características dos produtos.
RA4 - 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.
RA5 - Selecciona alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas.
RA6 - Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos.
RA7 - Realiza o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.



2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.6 Respectáronse as características culturais propias da unidade de convivencia.
CA1.8 Valorouse a importancia de axustar a secuencia da execución de actividades, co fin de facer rendibles os tempos e os esforzos.
CA2.2 Recoñeceuse a necesidade de saber interpretar os documentos de xestión domiciliaria.
CA2.3 Elaborouse un expediente das partidas de gasto xeral mensual.
CA2.4 Elaborouse un expediente de gastos extraordinarios dunha unidade convivencial.
CA2.8 Valorouse a necesidade de equilibrio entre ingresos e gastos.
CA3.2 Valorouse a tecnoloxía como fonte de información.
CA4.2 Valoráronse os hábitos hixiénicos saudables necesarios para o mantemento óptimo do fogar.
CA4.4 Compiláronse nun expediente as técnicas de limpeza de chans, utensilios, moblaxe, fiestras e sanitarios.
CA4.8 Valorouse o cumprimento das normas de seguridade, hixiene, prevención e eliminación de produtos establecidas para o desenvolvemento das actividades de mantemento do fogar.
CA5.6 Seleccionáronse os alimentos que deben formar parte da inxestión diaria, tendo en conta as prescricións establecidas.
CA5.7 Valorouse a importancia dunha dieta saudable.
CA6.1 Recoñeceuse a necesidade de aplicar medidas de hixiene, prevención de riscos e eliminación de produtos na preparación dos alimentos.
CA6.3 Compiláronse receitas de cociña e axustáronse as cantidades e os tempos en función do número de comensais e as súas necesidades específicas.
CA6.6 Aplicáronse técnicas básicas de cociña para a elaboración de primeiros pratos, segundos pratos e sobremesas, adecuados á dieta dos membros da unidade de convivencia.
CA6.7 Recoñeceuse a necesidade de cumprir as normas de seguridade e hixiene establecidas para a manipulación e o procesamento de alimentos.



Criterios de avaliación do currículo
CA6.8 Valorouse a importancia da presentación dos alimentos.
CA7.3 Rexistráronse os datos no soporte establecido.
CA7.4 Interpretouse correctamente a información recollida.
CA7.6 Valorouse a importancia da avaliación para mellorar a calidade do servizo.

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

A presente programación foi realizada atendendo ao Decreto 226/2012, do 18 de outubro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en Atención a Persoas en Situación de Dependencia.

MÍNIMOS ESIXIBLES:

Para superar a proba libre do módulo de Apoio Domiciliario as persoas aspirantes deberán:

- Coñecer suficientemente as características do SAF, deberá poder identificar as necesidades das PSD e coñecer cales son os tipos de plans de atención domiciliaria e as tarefas que nel se desenvolven planificándoas e realizando o seu seguimento.
- Coñecer pautas para desenvolver as tarefas en condicións de seguridade e poñer en práctica con suficiencia as técnicas de limpeza no domicilio e mantemento de prendas de roupa así como os produtos que se utilizan e a súa aplicación de xeito seguro.
- Ser capaces de analizar os gastos que se producen nunha unidade de convivencia e coñecerá documentación propia da xestión domiciliaria.
- Ter a capacidade de realizar o abastecemento da unidade de convivencia de maneira adecuada e realizará con suficiente corrección almacenaxe dos produtos no domicilio.
- Ter coñecementos básicos de nutrición e identificar como debe ser unha dieta equilibrada e como elaborar menús saudables e faráo baixo condicións hixiénicas e de seguridade axeitadas poñendo en práctica procesos de planificación de apoios para fomentar a autonomía das persoas usuarias do Servizo de Axuda no Fogar.

Un criterio de avaliación (CA) denomínase mínimo esixible cando se considera imprescindible para lograr o resultado de aprendizaxe (RA), pero



con todo, existen CA no currículo que, malia seren importantes, pódese concluír que non se compromete gravemente a adquisición da competencia profesional se o alumnado non os evidencia. Polo que non se considerarán mínimos esixibles os seguintes CA do currículo:

- CA1.6 Respectáronse as características culturais propias da unidade de convivencia.
- CA2.2 Recoñeceuse a necesidade de saber interpretar os documentos de xestión domiciliaria.
- CA3.2 Valorouse a tecnoloxía como fonte de información.
- CA4.8 Valorouse o cumprimento das normas de seguridade, hixiene, prevención e eliminación de produtos establecidas para o desenvolvemento das actividades de mantemento do fogar.
- CA4.9 Describíronse as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasificouse a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.
- CA5.4 Identificáronse as racións e medidas caseiras.
- CA6.5 Clasificáronse os materiais, os utensilios e os electrodomésticos necesarios para proceder á preelaboración dos alimentos (desconxelación, corte, pela e lavadura).
- CA7.6 Valorouse a importancia da avaliación para mellorar a calidade do servizo.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Os criterios de cualificación serán os seguintes:

- 1ª Parte da Proba:

Será eliminatoria polo que será imprescindible superala para acceder á 2ª parte da proba.

Constará de 60 preguntas de tipo obxectivo: test, verdadeiro/falso (no caso de marcar a falsa deberase indicar a correcta) ou pregunta curta ou de completar. No caso das preguntas tipo test e verdadeiro/falso, cada resposta incorrecta resta a metade do valor da pregunta. É dicir, dúas incorrectas anulan unha correcta.

Disporase dun tempo máximo de 90 minutos para responder a tódalas preguntas

Superarase esta proba cun mínimo de puntuación de 5 sobre 10.

Non se redondearán notas por debaixo de 5. En caso de superar o 5 redondearanse á alza aquelas notas que acaden a centésima ",51" ou máis.

As persoas que non superen a 1ª parte da proba serán cualificadas cun 0 na 2ª parte da proba a efectos de calcular a cualificación final da proba libre.

Segundo o artigo 13.3 a) da Orde do 5 de abril de 2013 pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e de técnico superior de ciclos formativos de Formación Profesional dos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, a primeira parte da proba terá carácter eliminatorio.

- 2ª Parte da Proba:

Consistirá na resolución por parte da persoa aspirante de supostos prácticos de carácter escrito e/ou probas de execución práctica, que amosen un dominio coherente, global, aplicado e equilibrado dos mínimos esixibles do módulo, e que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Constará de entre 4 e 5 supostos prácticos que integrarán varios criterios de avaliación segundo unha ficha-guía que se entregará ao estudante coas actividades e tarefas que debe realizar.



A persoa aspirante deberá realizar con suficiente corrección cada un dos supostos prácticos para superar esta parte da proba. No caso de superar todas as propostas prácticas, a cualificación resultará de sumar ata 2 ou 2'5 puntos por cada unha das propostas.

Terase en conta o uso e dominio do vocabulario específico do módulo.

Non se redondearán notas por debaixo de 5. En caso de superar o 5 redondearanse á alza aquelas notas que acaden a centésima ",51" ou máis.

Segundo o artigo 14.2 da Orde do 5 de abril de 2013 pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e de técnico superior de ciclos formativos de Formación Profesional dos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, nos caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

Superarase esta proba libre do módulo profesional de Apoio Domiciliario cun mínimo de puntuación de 5 sobre 10. A nota final será o resultado da media aritmética de ambas probas expresada con números naturais enteiros, entre 1 e 10, Non se redondearán notas por debaixo de 5. En caso de superar o 5 redondearanse á alza aquelas notas que acaden a centésima ",51" ou máis.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Constará dunha batería de preguntas de tipo obxectivo: test, verdadeiro/falso (no caso de marcar a falsa deberase indicar a correcta) e pregunta curta ou de completar. No caso das preguntas tipo test e verdadeiro/falso, cada resposta incorrecta resta a metade do valor da pregunta. É dicir, dúas incorrectas anulan unha correcta.

Disporase dun tempo máximo de 90 minutos para responder a tódalas preguntas

Para a realización da proba só será necesario un bolígrafo de cor azul ou negro.

A persoa candidata acreditará a súa identidade co DNI ou pasaporte.

Non se admitirá o uso de ningún aparato electrónico ou de comunicación co exterior desde o inicio de cada unha das probas, incluído o chamamento, e ate o remate das mesmas, salvo expresa indicación notificada previamente do profesorado responsable. Isto inclúe teléfonos móbiles (que non poderán ser empregados como reloxo), tabletas dixitais, ou calquera outro dispositivo.

Unha vez iniciadas as probas escritas as persoas candidatas agardarán un mínimo de 15 minutos antes de poder abandonar a aula na que se estea a realizar, e entregarán a proba asinada ao profesorado responsable. Non se poderá retirar da aula ningunha copia do exame nin ningún elemento auxiliar empregado durante a realización do mesmo.

Será excluída calquera persoa aspirante que leve a cabo acción de tipo fraudulento ou incumpra as normas de prevención, protección e seguridade durante a realización das probas. Neste caso a cualificación será dun 0.



4.b) Segunda parte da proba

Consistirá na resolución por parte da persoa aspirante de entre 4 e 5 supostos prácticos de carácter escrito e/ou probas de execución práctica, que amosen un dominio coherente, global, aplicado e equilibrado dos mínimos esixibles do módulo, e que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte da proba. Constará de 4 casos prácticos que integrarán varios criterios de avaliación segundo unha ficha-guía que se entregará ao estudante coas actividades e tarefas que debe realizar.

A persoa aspirante deberá realizar con suficiente corrección cada un dos supostos prácticos para superar esta parte da proba. No caso de superar todas as propostas prácticas, a cualificación resultará de sumar ata 2 ou 2'5 puntos por cada unha das propostas.

Terase en conta o uso e dominio do vocabulario específico do módulo.

A proba terá unha duración de 90 minutos.

Este/s supostos prácticos poderán estar plantexados baixo a forma de resolución por escrito dun caso, preguntas tipo test, preguntas curtas, preguntas verdadeiro ou falso (en caso de que sexa falso contestar o correcto) e/ou preguntas de desenvolvemento. Poderá requirirse ademais a execución de exercicios prácticos (non escritos), neste caso o docente irá revisando in situ o desenvolvemento das tarefas anotando nunha folia de rexistro o nivel de consecución de cada unha delas.

Para a realización da proba só será necesario un bolígrafo de cor azul ou negro.

Non está permitido o acceso á proba con teléfono móbil.

A persoa candidata acreditará a súa identidade co DNI ou pasaporte.

Non se admitirá o uso de ningún aparato electrónico ou de comunicación co exterior desde o inicio de cada unha das probas, incluído o chamamento, e ate o remate das mesmas, salvo expresa indicación notificada previamente do profesorado responsable. Isto inclúe teléfonos móbiles (que non poderán ser empregados como reloxo), tabletas dixitais, ou calquera outro dispositivo.

Unha vez iniciadas as probas as persoas candidatas agardarán un mínimo de 15 minutos antes de poder abandonar a aula na que se estea a realizar, e entregarán a proba asinada ao profesorado responsable. Non se poderá retirar da aula ningunha copia do exame nin ningún elemento auxiliar empregado durante a realización do mesmo.

Será excluída calquera persoa aspirante que leve a cabo acción de tipo fraudulento ou incumpra as normas de prevención, protección e seguridade durante a realización das probas. Neste caso a cualificación será dun 0.