

Adecuación de la programación didáctica para el desarrollo adecuado del proceso de enseñanza aprendizaje a distancia derivado de la situación de alarma del Estado Español causado por el COVID19.

Departamento	SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD
Profesor	DOLORES GARCIA MARTINEZ
Asignatura	APOYO DOMICILIARIO
Curso y ciclo	1º APSD

Medios de comunicación con el alumnado

RAYUELA, CLASSROOM, DRIVE, EMAIL (GMAIL Y EDUCAREX) Y MEET.

Herramientas y plataformas

RAYUELA, CLASSROOM , DRIVE, EMAIL (EMAIL Y EDUCAREX) Y MEET.

Ajuste de los contenidos que se evaluarán

UNIDADES DIDÁCTICAS QUE SE HA INPARTIDO EN CLASES PRESENCIALES Y SE HAN EVALUADO PRESENCIALEMENTE:

1.- LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO EN LA UNIDAD CONVIVENCIAL (25 h)

- Los planes de atención domiciliaria
- El servicio de ayuda a domicilio SAD
- Los factores determinantes de las necesidades y demandas en el domicilio
- La elaboración de un plan de trabajo.
- Los tipos de tareas de atención en el domicilio
- La organización del trabajo doméstico y su valoración

2. LA PLANIFICACIÓN DE LA GESTIÓN DEL PRESUPUESTO DE LA UNIDAD DE CONVIVENCIA (25 h)

- Las provisión de los gastos generales de la unidad convivencial
- Las posibilidades que nos ofrece el actual sistema financiero
- La interpretación y el manejo de la documentación de gestión domiciliaria
- La justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.

3.LA ORGANIZACIÓN DEL ABASTECIMIENTO DE LA UNIDAD DE CONVIVENCIA (45 h)

- La necesidad de realizar compras
- Diferentes establecimientos de compra
- La elaboración de la lista de la compra
- La documentación publicitaria
- El proceso de la compra
- La distribución y el almacenamiento en el hogar.

4.EL MANTENIMIENTO Y LA LIMPIEZA DEL DOMICILIO (45 h)

- Los productos de limpieza y su colocación en el domicilio
- Tareas de limpieza
- Técnicas de limpieza
- Electrodomésticos utilizados en la limpieza del hogar
- Lavar, planchar y repasar la ropa
- Medidas de seguridad en el hogar
- La eliminación y el reciclado de basuras domésticas

5.LA SELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL MENÚ (20 h):

- Las características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos
- El etiquetado
- La identificación de los menús en función de las necesidades personales
- Tipos de menús
- La valoración de la dieta saludable

UNIDADES DIDÁCTICAS A IMPARTIR EN EL TERCER TRIMESTRE

6.APLICACIÓN DE TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA (40 h)

- Las características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos
- Los principios básicos en la manipulación de los alimentos
- Los accidentes frecuentes en la cocina

- El tratamiento de los alimentos
- Las elaboración básicas de cocina

7.SEGUIMIENTO DEL PLAN DE TRABAJO (30 h)

- Cómo obtener información
- Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.
- La evaluación como proceso de mejora en la calidad del servicio.

ACTIVIDADES PROPUESTAS PARA SUPERAR LA 1ªY 2ª EVALUACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE LA TENGAN PENDIENTE:

Actividades de refuerzo de tipo:

- . Test con una serie de preguntas y respuestas en la que solo una es válida.
- Preguntas cortas a desarrollar.
- Preguntas al gran grupo en las videollamadas.
- Casos prácticos.

Primer trimestre:

- *Conocer bien los objetivos , finalidades y características del SAD.*
- *Diferenciar bien los niveles de actuación con el usuario.*
- *Saber qué usuarios son los destinatarios del SAD.*
- *Saber qué clases de familias hay en estos momentos.*
- *Saber diferenciar entre ingresos y gastos y el saldo necesario para cubrir las necesidades de una familia.*
- *Saber interpretar una factura para explicarla al usuario.*

Segundo trimestre:

- La necesidad de la compra y de sus tipos por establecimientos.*
- Saber diferenciar establecimientos de compra.*
- *Conocer los procesos de compra ,y almacenamiento en el hogar de la compra.*
- Productos de limpieza necesario en el hogar, sus beneficios y ventajas.*
- Etiquetado y colocación de los productos de limpieza.*
- *Tareas y técnicas de la limpieza propias de un TAPSD*
- Electrodomésticos en el hogar, sus funciones y técnicas.*
- *Intoxicaciones y quemaduras: cómo prevenirlas.*
- *El reciclado de basura en el hogar.*

-La selección de los alimentos del menú: clasificación , nutrientes, etiquetado, identificación de menús, la dieta saludable

Tercer trimestre:

.Uso y mantenimiento del menaje

-Principios básicos en la manipulación de los alimentos,

-Accidentes frecuentes en la cocina.

-Tratamiento de los alimentos

-Elaboración básicas de cocina.

-Como obtener información beneficiaria para el usuario.

Ajuste de los instrumentos de evaluación

- Explicación de los contenidos
- Preguntas de verdadero y falso
- Realización de resúmenes y/o esquemas de contenidos
- Casos prácticos
- Preguntas a desarrollar y de completar
- Videos sobre costura, cocina, planchado....
- Actividades de refuerzo de contenido.
- Test con cuatro posibles respuestas.
- Actividades de refuerzo con casos prácticos, test, verdadero y falso, preguntas cortas.

Ajuste de los criterios de calificación

Aquellas unidades de trabajo que se han desarrollado en su totalidad en el periodo **anterior** al confinamiento decretado por el Gobierno el 13 de marzo conservarán los criterios de calificación establecidos en la programación a principios de curso, que son:

- Pruebas escritas: 60%
- Actividades realizadas y trabajos: 30%
- Actitud, participación y comunicaciones con a profesora: 10%

Aquellas unidades de trabajo que se han desarrollado **en modo online y no presencial** , tendrán la siguiente ponderación (UNIDAD 6 Y 7)

- Actividades, resolución de casos prácticos y otras tareas de trabajos diarios: 40%
- Formularios on-line: 50%
- Actitud y participación del alumno: 10%