

Módulo APOYO DOMICILIARIO

Profesora: Luz Jimenez Peña

1-CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN:

Unidad didáctica 1. Aproximación al contexto de la atención domiciliaria

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
El Servicio de Ayuda a Domicilio.	<ol style="list-style-type: none">1.1. Las actividades de la vida diaria y la dependencia.1.2. Recursos sociosanitarios para las personas en situación de dependencia.1.3. Los servicios de atención domiciliaria.1.4. Las tareas domiciliarias.1.5. El acceso a los servicios de atención domiciliaria.

Unidad didáctica 2. Diseño, organización y seguimiento del plan de trabajo

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>1. Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Elementos del plan de trabajo. – Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio. – Valoración de la organización del trabajo doméstico. <p>7. Seguimiento del plan de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Complimentación de hojas de seguimiento. – Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información. 	<p>2.1. El plan de trabajo.</p> <p>2.2. La valoración de las necesidades.</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.2.1. La obtención de la información. 2.2.2. El diagnóstico. <p>2.3. La elaboración del plan de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.3.1. El diseño del plan de trabajo. 2.3.2. Elementos del plan de trabajo. <p>2.4. La aplicación del plan de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.4.1. La planificación semanal. 2.4.2. Las hojas de registro. 2.4.3. La ficha individual de prestación. 2.4.4. El seguimiento del plan de trabajo. 2.4.5. La comunicación en el equipo de trabajo. 2.4.6. Las TIC en la aplicación del plan de trabajo. <p>2.5. La evaluación.</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.5.1. La evaluación de la intervención. 2.5.2. La evaluación de la calidad del servicio. 2.5.3. La supervisión y evaluación de los profesionales.

Unidad didáctica 3. Administración de una economía doméstica

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>2. Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia. – Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria. – Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos. 	<ul style="list-style-type: none"> 3.1. Las necesidades y el consumo. <ul style="list-style-type: none"> 3.1.1. El consumo como satisfacción de necesidades. 3.1.2. Nuevas necesidades, más consumo. 3.1.3. Por un consumo responsable. 3.2. Las economías domésticas. <ul style="list-style-type: none"> 3.2.1. La economía familiar y el sistema financiero. 3.2.2. El ahorro de las economías familiares: los depósitos. 3.2.3. Los préstamos. 3.2.4. Las domiciliaciones bancarias. 3.3. El presupuesto familiar. <ul style="list-style-type: none"> 3.3.1. Ingresos y gastos en una unidad convivencial. 3.3.2. La gestión del presupuesto. 3.3.3. Elaboración de un presupuesto. 3.3.4. El presupuesto en la alimentación. 3.4. Tributos: tasas, impuestos y contribuciones especiales. <ul style="list-style-type: none"> 3.4.1. Tipos de impuestos. 3.4.2. Conceptos asociados al pago de impuestos. 3.5. La documentación domiciliaria. <ul style="list-style-type: none"> 3.5.1. ¿Cómo leer una factura? 3.5.2. La factura de la luz. 3.5.3. La factura del agua. 3.5.4. La factura del gas. 3.5.5. La factura del teléfono.

Unidad didáctica 4. Compra y almacenamiento de productos del hogar

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>3. Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tipos de compras: directa, virtual y por teléfono. – Confección de la lista de la compra. – Distribución y almacenamiento en el hogar. – Valoración del consumo responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> 4.1. La compra de productos. <ul style="list-style-type: none"> 4.1.1. Tipos de compra. 4.1.2. Establecimientos de compra. 4.1.3. Otras formas de compra. La compra por comodidad. 4.2. El etiquetado de los productos. <ul style="list-style-type: none"> 4.2.1. Datos generales de la etiqueta. 4.2.2. El etiquetado de productos alimentarios. 4.2.3. El etiquetado de los productos textiles y de calzado. 4.2.4. Detergentes y productos de limpieza. La etiqueta ecológica. 4.2.5. Electrodomésticos. El etiquetado energético. 4.3. El procedimiento de la compra. <ul style="list-style-type: none"> 4.3.1. ¿Qué compramos? La lista de la compra. 4.3.2. ¿Cuándo compramos? 4.3.3. ¿Cómo compramos? 4.4. El almacenamiento de los productos en la vivienda. <ul style="list-style-type: none"> 4.4.1. Almacenamiento de los productos de limpieza e higiene. 4.4.2. Espacios para la conservación de los alimentos en el hogar. 4.4.3. La conservación de los diferentes tipos de alimentos.

Unidad didáctica 5. Limpieza y mantenimiento del hogar

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>4. Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:</p> <ul style="list-style-type: none">– Tareas de limpieza.– Selección de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado.– Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos.– Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras.	<ul style="list-style-type: none">5.1. Las tareas de limpieza en el hogar.<ul style="list-style-type: none">5.1.1. El orden en las tareas de limpieza.5.1.2. La frecuencia de ejecución de las tareas.5.2. El equipo básico de limpieza.<ul style="list-style-type: none">5.2.1. Materiales y utensilios de limpieza.5.2.2. Productos de limpieza.5.3. Electrodomésticos destinados a la limpieza.<ul style="list-style-type: none">5.3.1. La aspiradora.5.3.2. El lavavajillas.5.4. Técnicas de limpieza.<ul style="list-style-type: none">5.4.1. Limpieza de techos, paredes y suelos.5.4.2. Puertas y ventanas.5.4.3. Limpieza y conservación del mobiliario.5.5. La cocina y el baño.5.6. Eliminación de residuos y basuras del domicilio.

Unidad didáctica 6. Limpieza y mantenimiento de la ropa

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>4. Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tareas de limpieza. – Selección de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado. – Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos. – Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras. 	<ul style="list-style-type: none"> 6.1. El cuidado de la ropa en la atención domiciliaria. <ul style="list-style-type: none"> 6.1.1. Higiene personal y cuidado de la ropa. 6.1.2. Actividades en el cuidado de la ropa. 6.1.3. Las etiquetas de la ropa y su interpretación. 6.2. El lavado de la ropa. <ul style="list-style-type: none"> 6.2.1. La lavadora. 6.2.2. Separación y clasificación de la ropa. 6.2.3. El proceso de lavado. 6.3. El secado de la ropa. <ul style="list-style-type: none"> 6.3.1. El tendido. 6.3.2. El secado. 6.4. El planchado. <ul style="list-style-type: none"> 6.4.1. La plancha. 6.4.2. Las prendas y el planchado. 6.4.3. Técnicas de planchado. 6.5. Reparación de la ropa. <ul style="list-style-type: none"> 6.5.1. El equipo de costura. 6.5.2. Técnicas de costura: hilo y aguja. 6.6. Colocación y organización de armarios. <ul style="list-style-type: none"> 6.6.1. La distribución del armario. 6.6.2. Optimización del armario.

Unidad didáctica 7. Alimentación y nutrición familiar

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>5. Selección de los alimentos del menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos. – Identificación de los menús en función de las necesidades personales. – Valoración de la dieta saludable. 	<p>7.1. Alimentación y nutrición.</p> <p>7.2. Los nutrientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> 7.2.1. ¿Qué son los nutrientes? 7.2.2. Funciones de los nutrientes. 7.2.3. Tipos de nutrientes. 7.2.4. El agua. 7.2.5. El valor energético de los alimentos. <p>7.3. Los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> 7.3.1. La rueda de los alimentos. 7.3.2. Alimentos del <i>Grupo I</i>. 7.3.3. Alimentos del <i>Grupo II</i>. 7.3.4. Alimentos del <i>Grupo III</i>. 7.3.5. Alimentos del <i>Grupo IV</i>. 7.3.6. Alimentos de los <i>Grupos V y VI</i>. 7.3.7. Condimento. <p>7.4. Métodos de conservación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> 7.4.1. Métodos físicos. 7.4.2. Métodos químicos. <p>7.5. La elaboración de una dieta.</p> <ul style="list-style-type: none"> 7.5.1. ¿Qué es una dieta equilibrada? 7.5.2. El concepto de ración. 7.5.3. La pirámide nutricional. 7.5.4. ¿Cómo elaborar una dieta? 7.5.5. El etiquetado nutricional. <p>7.6. Dietas terapéuticas.</p> <p>7.7. Dietas para colectivos específicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> 7.7.1. Alimentación y nutrición de personas con discapacidad. 7.7.2. Alimentación y nutrición en personas mayores.

Unidad didáctica 8. Técnicas básicas de cocina

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>6. Aplicación de técnicas básicas de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina. – Principios básicos en la manipulación de los alimentos. – Elaboraciones elementales de cocina. – Justificación de la prevención y seguridad en la manipulación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> 8.1. La cocina. <ul style="list-style-type: none"> 8.1.1. Equipamiento básico de la cocina. 8.1.2. Menaje y utensilios. 8.1.3. Pequeños electrodomésticos. 8.2. Seguridad e higiene alimentaria. <ul style="list-style-type: none"> 8.2.1. Las causas de la contaminación. 8.2.2. Evitemos las infecciones toxicoalimentarias. 8.2.3. Normativa sobre la manipulación de alimentos. 8.3. Tratamiento básico de los alimentos. <ul style="list-style-type: none"> 8.3.1. La descongelación. 8.3.2. Preparación de las verduras. 8.3.3. Preparación de la fruta. 8.3.4. Preparación del pescado. 8.3.5. Preparación de la carne. 8.4. Técnicas culinarias. <ul style="list-style-type: none"> 8.4.1. Los cocidos. 8.4.2. Los asados. 8.4.3. Frituras, sofritos y salteados. 8.5. La elaboración de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> 8.5.1. Preparación de ensaladas y aperitivos. 8.5.2. Preparación de los huevos. 8.5.3. Elaboraciones con verduras y hortalizas. 8.5.4. Elaboraciones con arroz y legumbres. 8.5.5. Elaboración de pastas. 8.5.6. Elaboraciones elementales con carnes, pescados y mariscos. 8.5.7. Elaboración de potajes, sopas y cremas. 8.5.8. Elaboración de guarniciones y salsas.

PRIMER TRIMESTRE:

U.T.1.Aproximación al contexto de la atención domiciliario
U.T.2.Diseño ,organización y seguimiento de un plan de intervención
U.T.3.Administración de una economía doméstica

SEGUNDO TRIMESTRE

U.T.4.Compra y almacenaje de productos del hogar
U.T.7.Alimentación y nutrición familiar
U.T.8.Técnicas básicas de cocina

TERCER TRIMESTRE:

U.T.5.Limpieza y mantenimiento del hogar
U.T.6.Limpieza y mantenimiento de la ropa

2.-INSTRUMENTOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

La evaluación, se ha establecido, tomando como referencia los criterios de evaluación, de cada una de los cuatro resultados de aprendizaje, del módulo.

La distribución de los resultados de aprendizaje en el módulo es la siguiente:

EVALUACIÓN	UNIDAD DE TRABAJO	RESULTADO DE APRENDIZAJE	VALOR
PRIMERA EVALUACIÓN	U..1	1	1 PUNTO
PRIMERA EVALUACIÓN	UT2	1 7	1 PUNTO
PRIMERA EVALUACIÓN	U.T.3	2	1 PUNTOS
SEGUNDA EVALUACIÓN	U.T.4	3	2 PUNTOS
SEGUNDA EVALUACIÓN	U.T.7	5	1 PUNTO
SEGUNDA EVALUACIÓN	U.T.8	6	2 PUNTOS
TERCERA EVALUACIÓN	U.T.5	4	2 PUNTOS
TERCERA EVALUACIÓN	U.T.6.	4	
PUNTUACIÓN FINAL DE CURSO			10 PUNTOS.

- Todas las unidades de trabajo se evaluarán al finalizarse la misma.
- La evaluación parcial se realizará al finalizar el trimestre, la nota se obtendrá a través de una media aritmética, sumando los criterios de evaluación y aplicando una regla de tres.
- Si el alumno no alcanza la mitad del criterio de evaluación, lo deberá recuperar a lo largo del curso,
- La nota final del curso será la suma de cada uno de los criterios de evaluación correspondiente a cada unidad de trabajo.

Unidad didáctica 1. Aproximación al contexto de la atención domiciliaria

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	PUNTUACIÓN
1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas	*Reconoce las principales A.V.D, así como los beneficiarios del S.A.D.	0.11

Unidad didáctica 2. Diseño, organización y seguimiento del plan de trabajo

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	PUNTUACIÓN
1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas	a) Se han identificado las características del plan de trabajo	0.11
	b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia	0.11
	c) Se han identificado las tareas que se han de realizar en el domicilio	0.11
	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	0.11
	.e)Se han analizado las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio	
	f)Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia	0.11
	g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio	0.11
	h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos	0.11
7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo	a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo	0.14
	b) Se ha interpretado correctamente la información recogida	0.14
	e) Se han identificado las situaciones en las que es necesaria la colaboración de otros profesionales	0.14

Unidad didáctica 3. Administración de una economía doméstica

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	PUNTUACIÓN
2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia	a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.	0.19
	b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria	0.11
	c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual	0.18
	d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia	0.11
	e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia	0.18
	f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo	0.18
	g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia	0.18
	h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos	0.19

Unidad didáctica 4. Compra y almacenamiento de productos del hogar

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	PUNTUACIÓN
3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.	a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.	0.28
	b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información	0.28
	c) Se ha determinado la lista de la compra	0.28
	d) Se ha analizado el etiquetaje de diferentes productos y alimentos	0.29
	e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características	0.28
	f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio	0.28
	g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene	0.28

Unidad didáctica 5. Limpieza y mantenimiento del hogar

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	PUNTUACIÓN
4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene	a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio.	0.25
	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	0.25
	c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios	0.25
	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.	0.25
	e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio	0.25

Unidad didáctica 6. Limpieza y mantenimiento de la ropa

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	PUNTUACIÓN
4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene	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	0.25
	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	0.25
	h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las prendas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado	0.25

Unidad didáctica 7. Alimentación y nutrición familiar

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	PUNTUACIÓN
5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.	a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición	0.14
	b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características	0.14
	c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que debe incluir	0.14
	d) Se han identificado las raciones y medidas caseras	0.14
	e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.	0.14
	f) Se han seleccionado los	0.14

	alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.	
	g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable	0.14

Unidad didáctica 8. Técnicas básicas de cocina

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	PUNTUACIÓN
<p>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.</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	0.31
	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.	0.31
	c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas	0.31
	d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos	0.31
	e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar	0.31
	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.	0.31
	g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos	0.31
	h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.	0.31

En cuanto a los instrumentos **de evaluación** podrán ser los siguientes:

- a.- Pruebas teórico-prácticas.
- b.- Actividades prácticas dentro y fuera del aula
- c.- Trabajos individuales y en su caso exposición de los mismos
- d.- Trabajos de grupo y puesta en común
- e.- Trabajo continuado del alumno en clase: asistencia, puntualidad, esfuerzo en el contenido de los trabajos y presentación de los mismos; la participación, el interés, el respeto, la responsabilidad y el esfuerzo, tendrán un peso específico, al considerarse las actitudes imprescindibles en la cualificación de estos profesionales cuyo trabajo se dirige al trato directo con las personas

3-SISTEMA DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PENDIENTES.

Criterios de promoción.

Sistema ordinario:

Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha”

Evaluación continua:

Tal como establece el artículo 4 de la citada Orden:

- La evaluación continua exige el seguimiento regular del alumnado de las actividades programadas para los distintos módulos que integran el ciclo formativo. Con carácter general la asistencia será obligatoria. **Una asistencia inferior al ochenta por ciento de las horas de duración de cada módulo profesional supondrá la pérdida del derecho a la evaluación continua. Las faltas de asistencia debidamente justificadas no serán computables**
- Los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua tendrán derecho a la realización de una prueba objetiva. Dicha prueba tendrá como objeto comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo y en base a ella se realizará la calificación del alumno en la primera sesión de evaluación ordinaria
- **El profesor tutor con el visto bueno de la Dirección del centro, comunicará, según modelo establecido en el Anexo I, la pérdida del derecho a la evaluación continua** y sus consecuencias, al alumnado objeto de tal medida y, en el caso de ser menor de edad, a sus representantes legales, en el momento en que se produzca

Artículo 8. Convocatorias ordinarias.

- Cada módulo profesional podrá ser objeto de evaluación en cuatro convocatorias ordinarias, excepto el de Formación en Centros de Trabajo que lo será en dos.
- La matrícula de un curso implica el derecho a la evaluación de módulos en dos convocatorias ordinarias. En el primer curso la primera en junio y la segunda en septiembre y en segundo curso la primera previa al periodo de realización de la Formación en Centros de Trabajo y la segunda después del periodo de realización de este módulo.

Artículo 9. **Convocatorias extraordinarias.**

- Para los módulos profesionales con cuatro convocatorias ordinarias, una vez agotadas las mismas, se podrán conceder un máximo de dos convocatorias extraordinarias cuando concurren causas de enfermedad, discapacidad, accidente, atención a familiares u otras que condicionen o impidan el desarrollo ordinario de los estudios.
- La solicitud de la convocatoria extraordinaria se podrá presentar a lo largo del curso en el centro, según modelo establecido en el Anexo II, acompañada de los documentos que acrediten la concurrencia de alguna de las circunstancias señaladas. El director del centro resolverá dicha solicitud en un plazo de 15 días desde su recepción, debiendo comunicarlo a las personas interesadas.
- Contra la resolución emitida por la Dirección del centro, la persona interesada podrá interponer reclamación ante la persona titular de la Delegación Provincial de Educación, Ciencia y Cultura que corresponda.

Sistema de recuperación

El examen costará de tres partes teórico-prácticas y dependiendo de la parte que el alumno tenga suspensa se examinará de su parte correspondiente. Además el alumno deberá entregar todas las actividades realizadas durante el curso.

En el sistema de recuperación, el alumno/a obtendrá la calificación que obtenga en las mismas.

4-MATERIALES Y RECURSOS:

Los **espacios e instalaciones** para este ciclo formativo son:

Ciclo formativo	Espacio formativo	Superficie m2 (30 alumnos)	Superficie m2 (20 alumnos)
Atención Sociosanitaria	- Aula-taller socio sanitaria	120	80
	- Taller de apoyo domiciliario	60	40
	- Aula polivalente	60	40

Además para el manejo de las TIC contamos con el aula globe, a fin de que los alumnos puedan trabajar las diferentes actividades, relacionadas con la informática aplicada al módulo

