

**DECRETO 85/2004 de 22 de julio, por el que se establece el currículo del título de Técnico en Atención Sociosanitaria en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León.**

El artículo 35.1 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, aprobado por la Ley Orgánica 4/1983, de 25 de febrero y reformado por las Leyes Orgánicas 11/1994, de 24 de marzo y 4/1999, de 8 de enero, atribuye a la Comunidad de Castilla y León la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con el derecho a la educación que todos los ciudadanos tienen, según lo establecido en el artículo 27 de la Constitución Española y las leyes orgánicas que lo desarrollan.

El artículo 8 de la Ley Orgánica 10/2002, de 23 de diciembre, de Calidad de la Educación establece que el Gobierno fijará las enseñanzas comunes que constituyen los elementos básicos del currículo, con el fin de garantizar una formación común a todos los alumnos y la validez de los títulos correspondientes, mientras que las administraciones educativas competentes establecerán el currículo de los distintos niveles, etapas, ciclos, grados y modalidades del sistema educativo, que deberá incluir las enseñanzas comunes en sus propios términos.

Mediante Real Decreto 496/2003, de 2 de mayo, se establece el título de Técnico en Atención Sociosanitaria y las correspondientes enseñanzas mínimas.

El presente Decreto completa el desarrollo normativo del currículo del ciclo formativo de Técnico en Atención Sociosanitaria, teniendo en cuenta los principios generales que han de orientar la actividad educativa, según lo previsto en el artículo 2 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo. Asimismo, pretende dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos para su incorporación a la estructura productiva de la Comunidad de Castilla y León.

En su virtud, la Junta de Castilla y León, a propuesta del Consejero de Educación, con el informe preceptivo del Consejo de Formación Profesional de Castilla y León y del Consejo Escolar de Castilla y León y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 22 de julio de 2004.

**DISPONE:**

*Artículo 1.º Objeto.*

El presente Decreto tiene por objeto el establecimiento del currículo correspondiente al título de Técnico en Atención Sociosanitaria, en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León, que se inserta como Anexo del mismo.

*Artículo 2.º Autonomía pedagógica de los centros.*

1.º Los Centros educativos dispondrán de la necesaria autonomía pedagógica, organizativa y de gestión económica, para el desarrollo de las ense-

ñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

2.º Los centros autorizados para impartir el ciclo formativo concretarán y desarrollarán el currículo mediante las programaciones didácticas de cada uno de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo en los términos establecidos en este Decreto en el marco general del proyecto educativo del centro y en función de las características de su entorno productivo.

*Artículo 3.º Autorización para impartir enseñanzas.*

La autorización a los centros para impartir enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Atención Sociosanitaria se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1537/2003, de 5 de diciembre, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan enseñanzas escolares de régimen general.

*Artículo 4.º Módulo de formación en centros de trabajo.*

El módulo de formación en centros de trabajo deberá ajustarse a los contenidos mínimos previstos en el Anexo de este Decreto, correspondiendo a los centros educativos concretar la programación específica de cada alumno, de acuerdo con las características del centro de trabajo.

*Artículo 5.º Adaptaciones Curriculares.*

La Consejería competente en materia de educación podrá adecuar las enseñanzas de este Ciclo Formativo a las características de la educación a distancia, de la educación de personas adultas, así como a las características de los alumnos con necesidades educativas específicas.

**DISPOSICIÓN ADICIONAL**

La implantación de los contenidos curriculares establecidos en el presente Decreto tendrá lugar en el curso académico 2004/2005 para el primer curso del ciclo formativo y en el curso académico 2005/2006 para el segundo curso del ciclo formativo.

**DISPOSICIONES FINALES**

*Primera.* Se autoriza al Consejero competente en materia de educación para dictar cuantas disposiciones sean precisas para la ejecución y desarrollo de lo dispuesto en el presente Decreto.

*Segunda.* El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, 22 de julio de 2004.

*El Presidente de la Junta  
de Castilla y León,*

Fdo.: JUAN VICENTE HERRERA CAMPO

*El Consejero de Educación,*

Fdo.: FCO. JAVIER ÁLVAREZ GUIASOLA

ANEXO ÍNDICE	
1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO	1.4 DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO: 2000 horas.
1.1 DENOMINACIÓN	2. REFERENCIA DEL SISTEMA PRODUCTIVO
1.2 NIVEL	2.1 PERFIL PROFESIONAL
1.3 DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO	2.1.1 Competencia general.
2. REFERENCIA DEL SISTEMA PRODUCTIVO	2.1.2 Competencias profesionales.
2.1 IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO	2.2 EVOLUCIÓN DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL
2.1.1 Competencia general	2.2.1 Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.
2.1.2 Competencias profesionales	2.2.2 Cambios en las actividades profesionales.
2.2 EVOLUCIÓN DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL	2.2.3 Cambios en la formación.
2.2.1 Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.	2.3 POSICIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO
2.2.2 Cambios en las actividades profesionales.	2.3.1 Entorno profesional y de trabajo.
2.2.3 Cambios en la formación.	2.3.2 Entorno técnico y académico.
2.3 POSICIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO	2.3.3 Entorno profesional y de trabajo.
2.3.1 Entorno profesional y de trabajo.	3. CURRÍCULO
2.3.2 Entorno técnico y académico.	3.1 OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO
2.3.3 Entorno profesional y de trabajo.	3.2 MÓDULOS PROFESIONALES
3. CURRÍCULO	3.2.1 Planificación y control de las intervenciones.
3.1 OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO	3.2.2 Atención y apoyo psicosocial.
3.2 MÓDULOS PROFESIONALES	3.2.3 Higiene.
3.2.1 Planificación y control de las intervenciones.	3.2.4 Atención y apoyo psicosocial.
3.2.2 Atención y apoyo psicosocial.	3.2.5 Apoyo domiciliario.
3.2.3 Higiene.	3.2.6 Alimentación y nutrición familiar.
3.2.4 Atención y apoyo psicosocial.	3.2.7 Necesidades físicas y psicosociales en la pequeña empresa.
3.2.5 Apoyo domiciliario.	3.2.8 Necesidades físicas y psicosociales de colectivos específicos.
3.2.6 Alimentación y nutrición familiar.	3.2.9 Necesidades físicas y psicosociales de colectivos específicos.
3.2.7 Necesidades físicas y psicosociales en la pequeña empresa.	3.2.10 Planificación del equipo de trabajo.
3.2.8 Necesidades físicas y psicosociales de colectivos específicos.	3.2.11 Organización del equipo de trabajo.
3.2.9 Necesidades físicas y psicosociales de colectivos específicos.	3.2.12 Formación y orientación laboral.
3.2.10 Planificación del equipo de trabajo.	3.2.13 Organización del equipo de trabajo.
3.2.11 Organización del equipo de trabajo.	3.2.14 Formación en centros de trabajo.
3.2.12 Formación y orientación laboral.	4. ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA
3.2.13 Organización del equipo de trabajo.	5. PROFESORADO
3.2.14 Formación en centros de trabajo.	5.1 ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO
4. ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA	5.2 EQUIVALENCIA DE TÍTULOS A EFECTOS DE CREDITOS
5. PROFESORADO	6. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS E INSTALACIONES PARA IMPARTIR ESTAS ENSEÑANZAS
5.1 ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO	7. CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS
5.2 EQUIVALENCIA DE TÍTULOS A EFECTOS DE CREDITOS	7.1 MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OBJETO DE CONVALIDACIÓN CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL
6. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS E INSTALACIONES PARA IMPARTIR ESTAS ENSEÑANZAS	7.2 MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OBJETO DE CORRESPONDENCIA CON LA PRÁCTICA LABORAL
7. CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS	1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO
7.1 MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OBJETO DE CONVALIDACIÓN CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL	1.1 DENOMINACIÓN: Atención Sociosanitaria.
7.2 MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OBJETO DE CORRESPONDENCIA CON LA PRÁCTICA LABORAL	1.2 FAMILIA PROFESIONAL: Servicios Sociosanitarios y a la Comunidad.
1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO	1.3 NIVEL: Formación Profesional de Grado Medio
1.1 DENOMINACIÓN: Atención Sociosanitaria.	1.4 DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO: 2000 horas.
1.2 FAMILIA PROFESIONAL: Servicios Sociosanitarios y a la Comunidad.	
1.3 NIVEL: Formación Profesional de Grado Medio	
1.4 DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO: 2000 horas.	

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este técnico son:

2.1.1 Competencia general.  
Ayudar en el ámbito socioasistencial, a personas y colectivos con especiales necesidades de salud física, psíquica y social, mayores, discapacitados, enfermos crónicos y convalecientes, en el desarrollo de actividades de atención domiciliar, en el ámbito de trabajo en su caso, para el máximo y mejor desarrollo de su autonomía personal, sus relaciones con el entorno y su inserción ocupacional.

2.1.2 Competencias profesionales.

Interpretar y comprender la información y el lenguaje socioasistencial asociado a los diferentes promos de atención relacionados con el ejercicio de su actividad profesional.

Organizar las actividades e intervenciones programadas dirigidas a cubrir las necesidades básicas de la vida diaria en mayores, discapacitados, enfermos crónicos y convalecientes.

Colaborar con el equipo investigador en la planificación y organización de actividades ocupacionales y de ocio.

Supervisar la organización y el mantenimiento de los espacios, ayudas técnicas e instrumentos de trabajo garantizando el desarrollo de los usuarios.

Atender de forma integral a personas con necesidades específicas, desatendidas, dentro del ámbito socioasistencial. Intervenciones de atención física y psicosocial y colaboración con el usuario en el mantenimiento y mejora de su estado de salud.

Desarrollar actividades de atención domiciliar destinadas al mantenimiento de las condiciones materiales del domicilio, la gestión y el funcionamiento de la unidad convivencial.

Efectuar a su nivel, la recogida de información de cada usuario y el registro de los datos obtenidos facilitando tanto la elaboración del plan de cuidados individualizado como su ejecución y seguimiento.

Poner una visión global de los ámbitos en los que puede intervenir su actividad profesional que le permita adaptarse a los entornos y a los cambios que se le presenten en el desarrollo de su actividad profesional, así como de las necesidades de los usuarios, adaptando con conexión y con las ayudas y modos de ayuda requeridos en función de las necesidades socioasistenciales de los usuarios.

Aplicar técnicas propias de su trabajo para optimizar la prestación del servicio, según criterios de eficacia, seguridad y relevancia, consiguiendo satisfacer las expectativas del usuario.

Actuar en condiciones de posible emergencia, aplicando técnicas básicas de primeros auxilios, transmitiendo con seguridad y orientación las señales de alarma y siguiendo los procedimientos de prevención de riesgos específicos.

Resolver las contingencias que se presenten en su ámbito de actuación con relación a las personas, los modos, las instalaciones y los equipos o materiales.

Mantener relaciones fluidas con los miembros del equipo de trabajo en el que está integrado y/o con el equipo interdisciplinar con el que colabora, así como con los familiares y/o cuidadores de los usuarios, en el desarrollo de su actividad profesional, transmitiendo con seguridad y orientación las necesidades de los usuarios, así como de las necesidades de los usuarios, adaptando con conexión y con las ayudas y modos de ayuda requeridos en función de las necesidades socioasistenciales de los usuarios.

#### Requerimientos de autonomía en las situaciones de trabajo

A este técnico, en el marco de las funciones y objetivos asignados por técnicos de nivel superior al suyo, se le requerirán en los campos ocupacionales que correspondan (por ejemplo, las dependencias de subsistema):

- Organizar y supervisar, a su nivel, espacios, ayudas técnicas e instrumentos de trabajo.
- Mantener las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas del usuario.
- Aplicar técnicas y procedimientos con el fin de cubrir las necesidades básicas de la vida diaria del usuario.
- Aplicar técnicas básicas de primeros auxilios.
- Adequar y aplicar las ayudas técnicas prescritas.
- Organizar y supervisar las recogidas y entregas de ropa a los residentes.
- Organizar la distribución de alimentos a los residentes.
- Elaborar el plan de actividades de atención domiciliar.



REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La información obtenida permite al equipo identificar y comprobar el nivel de calidad de los servicios prestados por el personal de la institución.</li> <li>- El conocimiento del programa de seguimiento y de las normas de funcionamiento de las instalaciones garantiza la adecuación de la intervención realizada.</li> </ul> <p><b>Dotación profesional:</b></p> <p>Medios de prestación de servicios: información individualizada del usuario y su entorno. Funcionamiento adecuado del equipo de actuación. Normativa de régimen interior de la institución. Espacios adecuados al tipo de intervención. Inventario de recursos materiales. Planilla de personal. Espacios higienizados.</p> <p>Materiales empleados. Documentación, libros, instrumentos de registro: ficha de control de alimentación, hojas de medicación y ficha de control de higiene personal. Material de apoyo: fichas de información, fichas de control de espacios que faciliten la movilidad. Menaje adecuado y adaptado para el control del proceso alimentario de los usuarios. Material bibliográfico: manuales de primeros auxilios, dietas y equipos informáticos y ómicos.</p> <p>Resultados del trabajo: prestaciones y servicios adaptados a las necesidades específicas de los usuarios. Funcionamiento adecuado del equipo de trabajo si su cargo. Desarrollo del programa de actividades de la institución.</p> <p>Procesos, métodos y procedimientos: procesos y técnicas de trabajo en equipo. Procedimientos de organización y control de recursos y espacios. Procedimientos de evaluación de la intervención. Procedimientos de información, procedimientos de intervención. Procedimientos de control y seguimiento de actividades. Técnicas de resolución de conflictos y respuestas a contingencias. Control de calidad de servicios prestados.</p> <p>Información: información individualizada. Planes de cuidado y atención elaborados por el equipo multidisciplinar en cada caso.</p> <p>Intervención e intervenciones complementarias: orientaciones e instrucciones (teóricas, prácticas, necesidades específicas). Programas de actividades de apoyo y de acompañamiento. Seguimiento de la intervención. Seguimiento de la información. Seguimiento de la información sobre mobiliario, adaptaciones.</p> <p>Equipos: investigadores médico, psicólogo, dietista y trabajador social como supervisor en integración social. Equipos de apoyo: de apoyo a la dependencia, de apoyo a la movilidad, de apoyo a la autonomía personal, de apoyo a la integración social. Equipos de Servicios Sociales Generales.</p>	<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El usuario y la familia reciben información y/o ayuda necesaria respecto de los hábitos higiénicos saludables, así como de la correcta utilización de los materiales empleados, de acuerdo con las necesidades y el grado de dependencia.</li> <li>- El uso de los usuarios se realiza en función de sus necesidades y de su grado de dependencia, comprobando que se encuentra limpio y sano, con especial cuidado en los pliegues corporales, así como en la posición adecuada en función de las necesidades del usuario.</li> <li>- Se sitúa al usuario con la ayuda necesaria en cada caso, con ropa y calzado cómodo, adecuado a las condiciones ambientales.</li> <li>- La información recogida sobre las actividades relativas a la higiene personal del usuario y las posibles intervenciones asociadas, es completa y correcta y se transmite por los procedimientos establecidos y en el momento adecuado.</li> </ul> <p><b>2.2 Realizar actividades para facilitar el cumplimiento de las necesidades de higiene personal del usuario y la familia, siguiendo el plan de mejora personal especificado en cada caso.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El usuario y la familia reciben la información necesaria relativa a las pautas de movilización y transferencia, así como de las técnicas de apoyo y de traslado.</li> <li>- La colocación del usuario en las sillas, sillas de ruedas se realiza siguiendo las instrucciones y en coordinación, cuando necesario, con otros miembros del equipo asistencial.</li> <li>- El usuario y la familia reciben información y/o ayuda necesaria para la prevención de úlceras por presión, adaptándose a las características posturales y características físicas de cada caso.</li> <li>- Se realiza el cuidado de las extremidades, así como el cuidado postural y de la posición específica más adecuada de acuerdo con el plan de cuidados personalizado, facilitándose las condiciones necesarias para minimizar su incomodidad y optimizar su descanso.</li> <li>- El usuario y la familia reciben información y/o ayuda necesaria para que las ayudas técnicas que se ven a utilizar se encuentren en buenas condiciones y se ajustan a sus necesidades.</li> <li>- El usuario y la familia reciben información y/o ayuda necesaria para el uso adecuado de las ayudas técnicas, informando al equipo interdisciplinar de las incidencias ocurridas, efectuando en caso necesario, el registro de las mismas.</li> </ul> <p><b>2.3 Preparar al usuario para su traslado, efectuando las previsiones necesarias para el traslado, así como el transporte de los usuarios a las condiciones personales del usuario, al que previamente se ha informado de las mismas.</b></p>
<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar la preparación y administración de medicamentos por vía oral, rectal y tópica, así como la aplicación de técnicas de aplicación de medicamentos como: la aplicación de cataplasmas, hidroterapia, siguiendo las pautas establecidas en el plan de cuidados individualizado.</li> </ul>	<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los datos personales que figuran en la petición de traslado coinciden con la identidad del usuario que se va a trasladar.</li> <li>- El traslado se realiza en las condiciones de seguridad y bienestar que se va a efectuar.</li> <li>- El acompañamiento del usuario en sus trasladados es adecuado, garantizando la atención en sus necesidades puntuales.</li> <li>- Se informa de las incidencias ocurridas y, en su caso, se registran las incidencias producidas.</li> </ul> <p><b>2.4 Eficaz la operación necesaria para la preparación y administración de medicamentos por vía oral, rectal y tópica, así como la aplicación de técnicas de aplicación de medicamentos como: la aplicación de cataplasmas, hidroterapia, siguiendo las pautas establecidas en el plan de cuidados individualizado.</b></p>
<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar la preparación y administración de medicamentos por vía oral, rectal y tópica, así como la aplicación de técnicas de aplicación de medicamentos como: la aplicación de cataplasmas, hidroterapia, siguiendo las pautas establecidas en el plan de cuidados individualizado.</li> </ul>	<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los datos personales que figuran en la petición de traslado coinciden con la identidad del usuario que se va a trasladar.</li> <li>- El traslado se realiza en las condiciones de seguridad y bienestar que se va a efectuar.</li> <li>- El acompañamiento del usuario en sus trasladados es adecuado, garantizando la atención en sus necesidades puntuales.</li> <li>- Se informa de las incidencias ocurridas y, en su caso, se registran las incidencias producidas.</li> </ul> <p><b>2.5 Realizar la preparación y administración de medicamentos por vía oral, rectal y tópica, así como la aplicación de técnicas de aplicación de medicamentos como: la aplicación de cataplasmas, hidroterapia, siguiendo las pautas establecidas en el plan de cuidados individualizado.</b></p>
<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar la preparación y administración de medicamentos por vía oral, rectal y tópica, así como la aplicación de técnicas de aplicación de medicamentos como: la aplicación de cataplasmas, hidroterapia, siguiendo las pautas establecidas en el plan de cuidados individualizado.</li> </ul>	<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los datos personales que figuran en la petición de traslado coinciden con la identidad del usuario que se va a trasladar.</li> <li>- El traslado se realiza en las condiciones de seguridad y bienestar que se va a efectuar.</li> <li>- El acompañamiento del usuario en sus trasladados es adecuado, garantizando la atención en sus necesidades puntuales.</li> <li>- Se informa de las incidencias ocurridas y, en su caso, se registran las incidencias producidas.</li> </ul> <p><b>2.6 Realizar los cuidados postoperatorios siguiendo los protocolos establecidos.</b></p>
<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar la preparación y administración de medicamentos por vía oral, rectal y tópica, así como la aplicación de técnicas de aplicación de medicamentos como: la aplicación de cataplasmas, hidroterapia, siguiendo las pautas establecidas en el plan de cuidados individualizado.</li> </ul>	<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los datos personales que figuran en la petición de traslado coinciden con la identidad del usuario que se va a trasladar.</li> <li>- El traslado se realiza en las condiciones de seguridad y bienestar que se va a efectuar.</li> <li>- El acompañamiento del usuario en sus trasladados es adecuado, garantizando la atención en sus necesidades puntuales.</li> <li>- Se informa de las incidencias ocurridas y, en su caso, se registran las incidencias producidas.</li> </ul> <p><b>2.7 Proporcionar y administrar correctamente los alimentos al usuario facilitando los requisitos, así como el registro de los mismos.</b></p>
<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar la preparación y administración de medicamentos por vía oral, rectal y tópica, así como la aplicación de técnicas de aplicación de medicamentos como: la aplicación de cataplasmas, hidroterapia, siguiendo las pautas establecidas en el plan de cuidados individualizado.</li> </ul>	<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los datos personales que figuran en la petición de traslado coinciden con la identidad del usuario que se va a trasladar.</li> <li>- El traslado se realiza en las condiciones de seguridad y bienestar que se va a efectuar.</li> <li>- El acompañamiento del usuario en sus trasladados es adecuado, garantizando la atención en sus necesidades puntuales.</li> <li>- Se informa de las incidencias ocurridas y, en su caso, se registran las incidencias producidas.</li> </ul> <p><b>2.8 Colaborar en el control de infecciones aplicando las medidas correctas para la eliminación de excretas así como para el registro y limpieza de las mismas.</b></p>
<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar la preparación y administración de medicamentos por vía oral, rectal y tópica, así como la aplicación de técnicas de aplicación de medicamentos como: la aplicación de cataplasmas, hidroterapia, siguiendo las pautas establecidas en el plan de cuidados individualizado.</li> </ul>	<p><b>Realizaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los datos personales que figuran en la petición de traslado coinciden con la identidad del usuario que se va a trasladar.</li> <li>- El traslado se realiza en las condiciones de seguridad y bienestar que se va a efectuar.</li> <li>- El acompañamiento del usuario en sus trasladados es adecuado, garantizando la atención en sus necesidades puntuales.</li> <li>- Se informa de las incidencias ocurridas y, en su caso, se registran las incidencias producidas.</li> </ul> <p><b>2.9 Preparar al usuario para su traslado, efectuando las previsiones necesarias para el traslado, así como el transporte de los usuarios a las condiciones personales del usuario, al que previamente se ha informado de las mismas.</b></p>













CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1.5 Analizar la documentación básica del usuario, el control del trabajo y la coordinación con el equipo interdisciplinar</p>	<p>Identificar a partir de diferentes procedos de atención, las intervenciones que se han de planificar para la atención de cada una de las necesidades básicas de los usuarios de una institución psicosocial:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tareas de apoyo personal: alimentación, higiene, salud...</li> <li>- Decisiones técnicas de acompañamiento.</li> <li>- Atención de las necesidades básicas de las personas dependientes.</li> <li>- Atención de las necesidades de las personas con discapacidad intelectual.</li> <li>- Atención de las necesidades de los familiares y cuidadores.</li> <li>- Evaluar el grado de dependencia.</li> <li>- Describir y planificar las actividades necesarias para garantizar el bienestar de los usuarios.</li> <li>- Distribuir los recursos humanos y materiales disponibles.</li> <li>- Elaborar las orientaciones y estrategias y el listado de indicadores de evaluación.</li> <li>- Explicar las funciones del supervisor en el desarrollo del programa de actividades de ocio, de tiempo libre y de ocio terapéutico.</li> <li>- Identificar las estrategias de intervención y las orientaciones necesarias para facilitar el desarrollo del programa de actividades de una institución y la participación de los usuarios.</li> <li>- Describir y planificar las actividades de una institución psicosocial, organizando las intervenciones necesarias para su desarrollo:</li> <li>- Motivaciones.</li> <li>- De desarrollo.</li> <li>- De acompañamiento y control.</li> </ul> <p>Identificar los diferentes documentos que debe recoger la documentación básica del usuario para su atención, el seguimiento de la intervención y la necesaria coordinación con el equipo interdisciplinar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formas previas y de seguimiento de los especialistas.</li> <li>- Historias clínicas: expedientes, plantillas de datos, hojas de mediación y/o tratamiento...</li> <li>- Fichas de control de evolución, hojas de seguimiento sanitario...</li> <li>- Describir los documentos necesarios para el control y la supervisión del trabajo: planning de intervenciones, fichas de seguimiento, inventarios, ficha de pedidos de servicios de mantenimiento y reposición de materiales.</li> <li>- Explicar los métodos de control de asistencia y sus aplicaciones para la realización de actividades de ocio, de tiempo libre y de ocio terapéutico.</li> <li>- Describir las actuaciones que los programas informáticos de gestión tienen para el control de materiales de una institución residencial, la gestión de inventarios, el control de los pedidos, planes de incidencias, informes de evaluación, recepción de observaciones, hojas de entrega...</li> <li>- Describir los sistemas de tratamiento de datos, desde el nivel de gestión hasta el nivel de análisis.</li> <li>- Conocer un modo de explotación individual del usuario que integre toda la documentación básica necesaria.</li> <li>- Otros documentos: fichas de seguimiento sanitario.</li> <li>- Distribuir y el seguimiento de los instrumentos de control necesarios para garantizar la organización, el desarrollo y el seguimiento de las intervenciones de atención y la calidad de los servicios prestados a los usuarios.</li> </ul>
<p>CONTENIDOS (Duración: 110 horas)</p> <p>1. Modelos institucionales Residenciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos: Características generales y específicas.</li> <li>- Marco legislativo nacional, autonómico y local.</li> <li>- Estructuras organizativas.</li> <li>- Servicios Sociales: básicos y específicos.</li> <li>- Planes Regulares Sectoriales para las personas mayores y con discapacidad en Castilla y León.</li> <li>- Oferta y demanda de servicios de Instituciones y alternativas posibles.</li> <li>- El equipo interdisciplinar en la Institución Residencial:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Roles y procedimientos de intervención.</li> <li>- Vías y procedimientos de coordinación.</li> <li>- Necesidades y causas de comunicación y coordinación con el equipo de trabajo.</li> </ul> </li> </ul>	<p>2. El papel de cuidados individualizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características. Elementos conceptuales.</li> <li>- Mecanismos de los usuarios según su grado de dependencia, sus características y necesidades.</li> <li>- Profesionales que intervienen en el diseño, aplicación y evaluación. Funciones de cada uno.</li> <li>- Aplicaciones de los recursos en la valoración funcional del usuario.</li> <li>- Implicación y participación.</li> </ul> <p>3. Diseño arquitectónico de edificios destinados a personas mayores y discapacitados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislación vigente sobre requerimientos especiales de las Instituciones Residenciales y viviendas destinadas a personas mayores y/o discapacitados.</li> <li>- Condiciones generales de seguridad, accesibilidad, movilidad, ambientes (ventilación, salubridad, iluminación, higiene,...). Condiciones y criterios de organización espacial.</li> <li>- Características de los edificios de las personas dependientes y con discapacidad.</li> <li>- Influencia del entorno en las actuaciones de las personas.</li> <li>- Normas regulatorias de equipamientos residenciales.</li> <li>- Reconocer estándares y grado de incidencia en el desarrollo de las actividades de la vida cotidiana.</li> <li>- Características de los edificios de las personas dependientes y con discapacidad: tipos. Características de uso.</li> <li>- Procedimiento, materiales e instrumentos de trabajo para su mantenimiento.</li> <li>- Ayudas técnicas para el desenvolvimiento de la vida diaria en la institución: clasificación y criterios de selección.</li> <li>- Procedimientos de aplicación. Necesidades de uso. Técnicas de mantenimiento.</li> </ul> <p>4. Participación de las actividades de la intervención:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluación de la dependencia. Escalar e instrumentos. Fichas gráficas individuales: Geronte o lasi.</li> <li>- Dirección de objetivos.</li> <li>- Actividades de la vida diaria, actividades básicas o instrumentales.</li> <li>- Temporalización de actividades.</li> <li>- Evaluación de las intervenciones y de los indicadores de calidad.</li> </ul> <p>5. Técnicas de control y organización del trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instrumentos de recogida de información y selección inicial de necesidades. Teorías y procedimientos.</li> <li>- Temporalización de tareas: diarias, semanales, de fin de semana, mensuales, etc.</li> <li>- Mantenimiento higiénico e limpieza de espacios comunes e individuales.</li> <li>- Organización de la intervención. Teorías, procedimientos y criterios.</li> <li>- Archivo bibliográfico, manejo y técnicas.</li> <li>- Gestión de alarmas. Técnicas adaptadas a la Institución Residencial: tipos de asistencia y condiciones de almacenaje.</li> <li>- Determinación del tipo de apoyo, mínimo y punto de pedido.</li> <li>- Comunicaciones internas y externas de aprovisionamiento.</li> <li>- Atención a la información de gestión y control. Procesar datos de los usuarios.</li> <li>- Aplicaciones informáticas de gestión y control. Procesar datos de los usuarios.</li> <li>- Técnicas de supervisión de trabajo.</li> <li>- Aplicaciones de gestión de los recursos humanos y de las necesidades especiales de los usuarios.</li> <li>- Indicadores de calidad de las intervenciones.</li> <li>- Calidad higiénica y de mantenimiento de espacios y materiales:</li> <li>- Responsabilidades de los involucrados.</li> <li>- Necesidades individualizadas en función de necesidades.</li> <li>- Mantenimiento de medidas de seguridad y respuesta ante situaciones de crisis.</li> <li>- Organización de recursos humanos y equipo interdisciplinar.</li> <li>- Documentación básica del trabajo. Conocimiento, interpretación y uso.</li> <li>- El expediente individual del usuario. Composición y seguimiento.</li> <li>- Hojas de incidencias, observación directa y Hojas de reclamaciones.</li> <li>- Documentación sanitaria utilizada en instituciones de personas dependientes.</li> <li>- Recepción y transmisión de información al equipo interdisciplinar. Instrumentos: diseño y aplicación de los mismos.</li> <li>- Priorización de los datos personales: ética profesional.</li> </ul> <p>3.2.2 Módulo profesional: Atención sanitaria</p> <p>Atendidos a la unidad de competencia 2: diseñar y realizar intervenciones de atención física a personas con necesidades específicas.</p>
CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
2.1 Elaborar las técnicas de trabajo, documentación y distribución de un programa de intervención de un equipo interdisciplinar	Describir las principales características anatómicas y fisiológicas del sistema osteomuscular



- Técnicas de trabajo: descripción y realización.
  - Descripción de las ayudas técnicas para la desambulación, traslado y movilización en personas dependientes: descripción, utilización y adaptación.
2. Preparación para la enseñanza de la medicina. Conceptos básicos.
- Historia personal del paciente: historia, registros y documentación.
  - Descripción y realización de protocolos y áreas. Evaluación.
  - Sistema de registro: tipos y forma de cumplimentarlos.
  - Cálculo asistencial: conceptos. Métodos de evaluación de la calidad asistencial.
  - Principios de enfermería: sistemas cardiorrespiratorios.
  - Anatomía y fisiología básicas.
  - Patología más frecuente.
  - Patología más reciente.
  - La angina y sus frecuentes complicaciones más utilizadas: concepto y terminología.
  - Principios anatomofisiológicos del aparato respiratorio.
  - Principios anatomofisiológicos del aparato respiratorio.
  - Pruebas funcionales y diagnósticas. Concepto y terminología.
  - Anatomía y fisiología básicas.
  - Inconformidad: concepto, tipos y tratamiento.
  - Pruebas funcionales y diagnósticas más utilizadas: concepto y terminología.
  - Signos y síntomas: concepto, tipos. Procedimientos de inserción. Cuidados.
  - Situaciones asintomáticas para la exploración.
  - Conceptos y valores de referencia para el diagnóstico estadístico, frecuencia respiratoria y temperatura. Conceptos, normas generales y precauciones, técnicas y procedimientos.
  - Cálculo de la frecuencia respiratoria y temperatura.
  - Bases técnicas generales: concepto y tipos. Métodos de registro de las gráficas.
  - Procedimientos de medición de la glucemia.

3. Administración de medicación y otras aplicaciones terapéuticas:
- Principios de farmacología general: farmacocinética, farmacodinamia.
  - Vías de administración de medicamentos. Anatomía y fisiología.
  - Higiene de tratamiento y medicación. Registros.
  - Medicación de urgencia: concepto, tipos y administración.
  - Fiebre: de etiología y tratamiento.
  - Fiebre: de etiología y tratamiento.
  - Fecha de caducidad y almacenamiento de los fármacos.
  - Administración de fármacos por vía oral, tópica y rectal.
  - Administración de fármacos por vía intravenosa.
  - Técnicas de aplicación de frío y calor: indicaciones y precauciones.
  - Aplicaciones hidroterápias: indicaciones y métodos.
  - Administración de vacunas: concepto y tipos.
  - Administración de vacunas: concepto y tipos.
  - Fisiología de la administración de aerosoles y oxígeno.
  - Precauciones y contraindicaciones.
  - Atención al paciente terminal: concepto de enfermedad terminal y muerte.
  - Acompañamiento y atención integral, según la situación y las necesidades.

4. Administración de alimentos:
- Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino.
  - Aparato digestivo.
  - Principios fisiológicos básicos.
  - Organización alimentaria de los sistemas digestivo y endocrino.
  - Principios de nutrición: conceptos y terminología.
  - Sistema endocrino: anatomía, fisiología básicas de las principales glándulas endocrinas y patologías relacionadas.
  - Ciclo vital: nutrición y metabolismo.
  - Distribución y administración de comidas. Técnicas de ayuda a la ingesta, según la dependencia del paciente.
  - Perfiles de alimentación.
  - Ayuda a la ingesta. Administración de alimentos por vía enteral: materiales y técnicas.
  - Atención específica.
  - Preparación de materiales para la administración de alimentos por vía parenteral. Vigilancia y atención al paciente.

5. Primeros auxilios:
- Criterios de urgencia y prioridad

- Indicaciones: tamaño de las vendas y relaciones adversas a tóxicos
- Transmisión: heridas y hemorragias, fracturas, esguinces y luxaciones, vendajes e inmovilizaciones.
- Alteraciones de la conciencia.
- Injuria de cuerpos extraños, amputamiento.
- Injuria de quemaduras, administración de hidratación y fluidos. Pero oxidado.
- Efectos tóxicos.
- Accidentes domésticos: prevención.
- Asesoramiento de familiares. Compromiso.

### 3.2.3 Módulo profesional 3: Higiene.

Asociado a la unidad de competencia 2: desarrollar intervenciones de atención física a personas con necesidades específicas.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
3.1. Aplicar procedimientos de limpieza, desinfección y esterilización a materiales de uso común en la atención sanitaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicar el proceso de desinfección, describiendo los métodos que se deben utilizar en función de las características de los medios materiales afectados.</li> <li>- Describir la secuencia de operaciones para efectuar la limpieza de los medios materiales de uso común.</li> <li>- Explicar el proceso de esterilización, describiendo las técnicas que se han de emplear y los métodos de control de calidad de dichos procesos.</li> <li>- Describir los métodos y productos de limpieza en entornos sanitarios.</li> <li>- Describir la técnica de higiene adecuada a las características del caso.</li> <li>- Aplicar los métodos y productos de limpieza en entornos sanitarios.</li> <li>- Realizar correctamente las fórmulas para calcular las diluciones y desinfecciones de los materiales.</li> <li>- Explicar correctamente la fórmula para calcular las diluciones y desinfecciones de los materiales.</li> <li>- Aplicar correctamente técnicas de desinfección.</li> <li>- Explicar los tipos de camas y accesorios que son de uso más frecuente para persona dependiente.</li> <li>- Enumerar las condiciones higiénico-sanitarias que debe reunir el entorno habitual de la persona dependiente.</li> <li>- Describir las técnicas de limpieza y de uso de camas, distribuyendo las técnicas de limpieza y de preparación para su posterior utilización.</li> <li>- Describir los procedimientos de limpieza de camas y criterios de sustitución de accesorios en dependientes.</li> <li>- Explicar las técnicas de realización de los distintos tipos de cama que garanticen las necesidades de confort, en función del grado de dependencia del usuario.</li> <li>- Describir las técnicas de realización de los distintos tipos de cama, debidamente caracterizadas.</li> <li>- Preparar la ropa de cama necesaria para cubrir y/o preparar distintos tipos de camas.</li> <li>- Realizar técnicas de preparación y de apertura de la cama en sus distintas modalidades.</li> <li>- Preparar los cuidados higiénicos requeridos por una persona dependiente en función de su estado de salud y nivel de dependencia.</li> <li>- Describir los procedimientos de aseó personal, preparando los productos, materiales y ayudas necesarias para su posterior utilización.</li> <li>- Explicar los mecanismos de producción de las úlceras por presión y los lugares anatómicos de aparición más frecuentes.</li> <li>- Describir los procedimientos de recogida de excretas, prestando los materiales necesarios en función de las características de las excretas y conservación de éstas.</li> <li>- Describir los cuidados higiénicos especiales en entornos incómodos y/o colonizados.</li> <li>- Describir los procedimientos de higiene personal, preparando los materiales y ayudas necesarias para su correcta realización.</li> <li>- En situaciones simuladas en el aula de higiene personal convenientemente caracterizadas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar técnicas de aseó personal.</li> <li>- Realizar técnicas de higiene personal.</li> <li>- Realizar técnicas de higiene personal que se ven a utilizar en función del caso.</li> <li>- Realizar técnicas de higiene personal que se ven a utilizar en función del caso.</li> <li>- Realizar las técnicas de almacenamiento.</li> </ul> </li> <li>- Describir las características de las enfermedades transmisibles y enumerar las medidas generales de prevención.</li> <li>- Describir los elaborados de cuarenta epidemiológicas.</li> <li>- Explicar los métodos de aislamiento y describir sus aplicaciones en casos de enfermedades transmisibles.</li> </ul>
3.2. Efectuar las diferentes técnicas de saneamiento de las condiciones higiénico-sanitarias que debe de cumplir el entorno de los usuarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir las diferentes técnicas de saneamiento de las condiciones higiénico-sanitarias que debe de cumplir el entorno de los usuarios.</li> </ul>
3.3. Adaptar y aplicar las técnicas de higiene personal en función de las características de las personas dependientes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adaptar y aplicar las técnicas de higiene personal en función de las características de las personas dependientes.</li> </ul>
3.4. Explicar los procesos de recogida de muestras clínicas y analizar los resultados de control preventivo de infecciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicar los procesos de recogida de muestras clínicas y analizar los resultados de control preventivo de infecciones.</li> </ul>



CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	<p>Y media de hábitos de autonomía personal, evaluando las estrategias más adecuadas los criterios de intervención.</p> <p>4.4. Analizar las intervenciones dirigidas al acompañamiento y al apoyo en la resolución de gestiones de las personas dependientes y de su entorno familiar.</p> <p>4.5. Analizar las posibilidades que ofrecen los diferentes recursos y servicios de apoyo dirigidos a los colectivos de intervención.</p>	<p>4.1. Características. Habilidades sociales fundamentales. Programas de entrenamiento en habilidades sociales. Factores. Dificultades específicas. Técnicas para trabajar la relación social. Los principios de normalización en integración. Actividades de acompañamiento y de relación social. Individuales y grupales. Estrategias de intervención.</p> <p>4.2. El apoyo durante el periodo de intervención. Estrategias de intervención.</p> <p>4.3. El asociacionismo como colectivo de intervención. Las Juntas de Participación, los Consejos de Centro...</p> <p>4.4. Recursos existentes en el entorno. Características. Opciones de orientación.</p> <p>4.5. El ambiente como factor favorecedor de la comunicación y la relación social.</p> <p>4.6. Elementos espaciales y materiales de distribución, presentación.</p> <p>4.7. Documentación de espacio, diseño y elaboración.</p> <p>4.8. La interacción de los distintos miembros. La separación de los ámbitos ocupacionales de los adlajerados.</p> <p>4.9. Características específicas de la motivación y el aprendizaje de las personas mayores, discapacitadas y/o enfermas.</p> <p>4.10. Estrategias de motivación. Particularidades del aprendizaje en personas con dificultades cognitivas.</p> <p>4.11. Actividades de recuperación, mantenimiento y entrenamiento de las funciones cognitivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Memoria, atención, orientación espacio-temporal, reconocimiento.</li> <li>- Percepción, discriminación verbal, lenguaje, interacción grupal, grupo de análisis, de crecimiento personal...</li> <li>- Prevención del deterioro cognitivo.</li> </ul> <p>4.12. Actividades de mantenimiento y entrenamiento de hábitos de autonomía personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas, procedimientos y estrategias de intervención.</li> <li>- Procedimientos y estrategias de modificación de conducta.</li> <li>- Tratamiento de conductas y alteraciones del comportamiento.</li> </ul> <p>4.13. Intervención de acompañamiento y apoyo en la resolución de gestiones y en el entorno familiar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funciones y papel del técnico desde la utilidad contextualizada en la actividad.</li> <li>- Intervenciones más frecuentes. Gestiones. Seguimiento.</li> <li>- Procedimientos de registro de la documentación personal y de la unidad comunitaria.</li> <li>- Recursos y servicios comunitarios dirigidos a los mayores, enfermos y discapacitados:</li> <li>- Tipos, características. Requisitos y vías de acceso. Gestión.</li> </ul> <p>4.14. La relación intergeneracional como instrumento de apoyo emocional, instrumental, informativo, y de afirmación personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adaptación e integración entre generaciones.</li> <li>- Tipos de relaciones intergeneracionales. Estrategias de edición.</li> <li>- Los valores básicos intergeneracionales. La educación intergeneracional como medio de transmisión de cultura, conocimientos y valores. El sentido de pertenencia.</li> <li>- Tipos de relaciones intergeneracionales y multigénicas.</li> <li>- Los bancos de voluntarios. Tiempos privilegiados. La conservación de la memoria histórica como medio de apoyo psicológico. Teorías de recogida de datos.</li> </ul> <p>3.2.5 Módulo profesional 5: <b>o</b>do y tiempo libre de colectivos especiales</p> <p>Acceso a la unidad de contenidos 3: diseñar intervenciones de atención psicológica a personas con necesidades específicas</p>
	<p>4.5. Analizar las posibilidades que ofrecen los diferentes recursos y servicios de apoyo dirigidos a los colectivos de intervención.</p>	<p>5.1. Analizar la dinámica interna de los grupos de intervención, sus características, relaciones y problemas característicos.</p> <p>5.2. Utilizar adecuadamente diferentes técnicas de construcción de grupo para crear...</p>
CONTENIDOS (duración: 160 horas)	1. La relación social de las personas mayores y discapacitadas:	



CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
6.3 Analizar los procedimientos de compra y cotización de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso doméstico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar la producción de gases.</li> <li>- Comparar los equipos de calefacción.</li> <li>- Enumerar los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio, identificando sus características.</li> <li>- Analizar la documentación publicitaria y seleccionando los productos más recomendables en su categoría y servicio.</li> <li>- Manejar diferentes sistemas de compra por internet y por teléfono.</li> <li>- Analizar el etiquetado de diferentes productos de consumo y alimentos, interpretando la información que se proporciona.</li> <li>- Identificar y justificar los lugares adecuados para la cotización y compra asociando a los productos, teniendo en cuenta las características de los mismos, las condiciones de conservación y su estado actual, debidamente certificado, de organización de la compra, cotización y preparación para conservación y almacenaje de alimentos y productos para el hogar.</li> <li>- Conocer los procedimientos que se deben seguir en función de los parámetros establecidos en cada caso.</li> <li>- Conocer la lista de compra de alimentos y productos de uso doméstico.</li> <li>- Relacionar los diferentes productos en los lugares más adecuados para su compra y posterior uso.</li> </ul>	<p>6.6 Aplicar las técnicas básicas de compra, seleccionando las cantidades y los tiempos que se deben utilizar en función del número de comensales y sus necesidades específicas: cocidos, platos, freído y lavado de los diferentes productos que integran la alimentación habitual en el domicilio familiar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicar las técnicas culinarias básicas de aplicación a la cocina familiar: cocido, estofado, freído y modos operarios, tiempos, menaje, utensilios y electrodomésticos que se deben utilizar y resultados que se obtienen.</li> <li>- Realizar platos sencillos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos.</li> <li>- Seleccionar los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios.</li> <li>- Realizar platos sencillos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos.</li> <li>- Confeccionar primeros platos, segundos platos y postres, adecuados a la dieta de los comensales.</li> <li>- Preparar los alimentos con los métodos más adecuados para su conservación.</li> <li>- Seleccionar los productos de limpieza y realizar la limpieza y colocación de todos los materiales empleados.</li> </ul>	<p>ocurrir, para evitar riesgos y obtener resultados predefinidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretar recetas de cocina, seleccionando las cantidades y los tiempos que se deben utilizar en función del número de comensales y sus necesidades específicas: cocidos, platos, freído y lavado de los diferentes productos que integran la alimentación habitual en el domicilio familiar.</li> <li>- Explicar las técnicas culinarias básicas de aplicación a la cocina familiar: cocido, estofado, freído y modos operarios, tiempos, menaje, utensilios y electrodomésticos que se deben utilizar y resultados que se obtienen.</li> <li>- Realizar platos sencillos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos.</li> <li>- Seleccionar los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios.</li> <li>- Realizar platos sencillos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos.</li> <li>- Confeccionar primeros platos, segundos platos y postres, adecuados a la dieta de los comensales.</li> <li>- Preparar los alimentos con los métodos más adecuados para su conservación.</li> <li>- Seleccionar los productos de limpieza y realizar la limpieza y colocación de todos los materiales empleados.</li> </ul>
6.4 Realizar técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y el orden y pequeñas reparaciones en el domicilio.	<p>6.4 Realizar técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y el orden y pequeñas reparaciones en el domicilio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio, así como los medios de protección y seguridad que se deben utilizar.</li> <li>- Realizar técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y el orden y pequeñas reparaciones en el domicilio.</li> <li>- Explicar la ayuda técnica de aplicación doméstica: limpieza, su funcionamiento y mantenimiento.</li> <li>- Seleccionar los productos de limpieza y desinfección que han de utilizarse, analizando su etiquetado y describiendo sus aplicaciones y usos, riesgos de uso, formas de utilización, características y modo de aplicación.</li> <li>- Describir los diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio, indicando su destino y el modo de recogida.</li> <li>- Interpretar el etiquetado de las prendas de vestir y ropa de casa, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.</li> <li>- Realizar técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, seleccionando los diferentes programas y productos de lavado en función de las características de la prenda, del tipo de tejido y del grado de suciedad de la misma.</li> <li>- Realizar trabajos prácticos, concretamente caracterizados, de limpieza y mantenimiento del hogar.</li> <li>- Reparar la limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.</li> <li>- Limpiar diferentes tipos de prendas de vestir y ropa de casa, interpretando su etiquetado, seleccionando los productos de lavado adecuados y describiendo sus aplicaciones y usos, riesgos de uso, formas de utilización, características y modo de aplicación.</li> <li>- Comprobar el correcto estado de las prendas, procediendo a su reparo: costido de botones, planchar, diferentes plegados, utilizando el programa costido en función de las características y composición de la ropa.</li> <li>- Realizar pequeños reparaciones de moqueta y mantenimiento de uso doméstico: cambiar alfombras, limpiar alfombras, frotamiento e hidratamiento, mojar un interruptor de luz, quitar glijeras.</li> <li>- Realizar pequeños reparaciones de moqueta y mantenimiento de uso doméstico: cambiar alfombras, limpiar alfombras, frotamiento e hidratamiento, mojar un interruptor de luz, quitar glijeras.</li> </ul>	<p>6.7 Analizar los recursos en el ámbito de la limpieza y mantenimiento según las necesidades de los usuarios.</p> <p>CONTENIDOS (Duración: 2/4 horas)</p> <p>B) Planteo de trabajo de la unidad convivencial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementos que constituyen. Características. Procedimientos de elaboración.</li> <li>- Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio (número de miembros de la familia, espacio del domicilio, situación personal de cada miembro de la unidad convivencial).</li> <li>- Tipos de limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Tipos de limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Planificación del trabajo diario, semanal, de fin de semana y de periodos vacacionales.</li> <li>- Elaboración de planes de trabajo para diferentes unidades convivenciales.</li> </ul> <p>2. Técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretación de la documentación de gestión doméstica: facturas, presupuestos, tarados de servicios de mantenimiento, cobros de urgencia, recibos...</li> <li>- Presión de gastos generados durante un periodo.</li> <li>- Clasificación del presupuesto: gastos ordinarios y extraordinarios.</li> <li>- Distribución. Ajuste por porcentajes.</li> <li>- Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial.</li> <li>- Clasificación del presupuesto mensual de la unidad familiar: priorización de gastos, distribución y ajuste presupuestario, equilibrio de ingresos y gastos.</li> <li>- Ayudas sociales en situaciones de emergencia.</li> </ul> <p>3. Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de establecimientos de compra: el supermercado y las grandes superficies.</li> <li>- Modalidades de compra: directa, visual y telefónica. Ventajas e inconvenientes.</li> <li>- Selección de la lista de la compra. Factores que la determinan.</li> <li>- Tipos de compra: compra de productos básicos, alimentos, productos de limpieza.</li> <li>- Compra de productos de alta higiene personal y de limpieza del hogar. Criterios de selección.</li> <li>- Interpretación del etiquetado.</li> <li>- Criterios de distribución y almacenamiento en el hogar. Organización de productos en armarios y despensa.</li> </ul> <p>4. Limpieza y mantenimiento del domicilio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de limpieza del domicilio. Espacios objeto de limpieza. Características específicas.</li> <li>- Tipos de limpieza, productos y utensilios de limpieza.</li> <li>- Electrodomésticos destinados a las limpiezas. Uso y mantenimiento.</li> <li>- Colocación y limpieza de armarios.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento de la ropa: lavado, secado y planchado de la ropa por su color y composición.</li> <li>- Técnicas de lavado, secado y planchado de la ropa: interpretación del etiquetado, asociación de la ropa para su color y composición; temporizador de centrifugado; planchado con plancha tradicional y con plancha de vapor. Productos y materiales. Tipos de alfileres para el lavado de la ropa, tijera y productos de limpieza.</li> </ul>	<p>6.7 Analizar los recursos en el ámbito de la limpieza y mantenimiento según las necesidades de los usuarios.</p> <p>CONTENIDOS (Duración: 2/4 horas)</p> <p>B) Planteo de trabajo de la unidad convivencial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementos que constituyen. Características. Procedimientos de elaboración.</li> <li>- Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio (número de miembros de la familia, espacio del domicilio, situación personal de cada miembro de la unidad convivencial).</li> <li>- Tipos de limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Tipos de limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Planificación del trabajo diario, semanal, de fin de semana y de periodos vacacionales.</li> <li>- Elaboración de planes de trabajo para diferentes unidades convivenciales.</li> </ul> <p>2. Técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretación de la documentación de gestión doméstica: facturas, presupuestos, tarados de servicios de mantenimiento, cobros de urgencia, recibos...</li> <li>- Presión de gastos generados durante un periodo.</li> <li>- Clasificación del presupuesto: gastos ordinarios y extraordinarios.</li> <li>- Distribución. Ajuste por porcentajes.</li> <li>- Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial.</li> <li>- Clasificación del presupuesto mensual de la unidad familiar: priorización de gastos, distribución y ajuste presupuestario, equilibrio de ingresos y gastos.</li> <li>- Ayudas sociales en situaciones de emergencia.</li> </ul> <p>3. Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de establecimientos de compra: el supermercado y las grandes superficies.</li> <li>- Modalidades de compra: directa, visual y telefónica. Ventajas e inconvenientes.</li> <li>- Selección de la lista de la compra. Factores que la determinan.</li> <li>- Tipos de compra: compra de productos básicos, alimentos, productos de limpieza.</li> <li>- Compra de productos de alta higiene personal y de limpieza del hogar. Criterios de selección.</li> <li>- Interpretación del etiquetado.</li> <li>- Criterios de distribución y almacenamiento en el hogar. Organización de productos en armarios y despensa.</li> </ul> <p>4. Limpieza y mantenimiento del domicilio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de limpieza del domicilio. Espacios objeto de limpieza. Características específicas.</li> <li>- Tipos de limpieza, productos y utensilios de limpieza.</li> <li>- Electrodomésticos destinados a las limpiezas. Uso y mantenimiento.</li> <li>- Colocación y limpieza de armarios.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento de la ropa: lavado, secado y planchado de la ropa por su color y composición.</li> <li>- Técnicas de lavado, secado y planchado de la ropa: interpretación del etiquetado, asociación de la ropa para su color y composición; temporizador de centrifugado; planchado con plancha tradicional y con plancha de vapor. Productos y materiales. Tipos de alfileres para el lavado de la ropa, tijera y productos de limpieza.</li> </ul>
6.5 Utilizar con destreza el menaje y pequeños electrodomésticos que conforman la cocina habitual en la cocina de un domicilio particular.	<p>6.5 Utilizar con destreza el menaje y pequeños electrodomésticos que conforman la cocina habitual en la cocina de un domicilio particular.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la preparación y manipulación y mantenimiento de uso necesario.</li> <li>- Realizar platos sencillos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos, explicando funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su uso y a elaborar.</li> <li>- Manejar correctamente los utensilios de uso habitual en la cocina de un domicilio particular.</li> <li>- Realizar platos sencillos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos, explicando funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su uso y a elaborar.</li> <li>- Escuchar la limpieza de los utensilios y equipos utilizados durante el proceso de preparación de alimentos.</li> <li>- Realizar el mantenimiento de uso de los equipamientos electrodomésticos de cocina de acuerdo con las instrucciones aportadas por el fabricante.</li> <li>- Aplicar normas y procedimientos de utilización de equipamientos electrodomésticos de</li> </ul>	<p>6.5 Utilizar con destreza el menaje y pequeños electrodomésticos que conforman la cocina habitual en la cocina de un domicilio particular.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la preparación y manipulación y mantenimiento de uso necesario.</li> <li>- Realizar platos sencillos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos, explicando funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su uso y a elaborar.</li> <li>- Manejar correctamente los utensilios de uso habitual en la cocina de un domicilio particular.</li> <li>- Realizar platos sencillos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos, explicando funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su uso y a elaborar.</li> <li>- Escuchar la limpieza de los utensilios y equipos utilizados durante el proceso de preparación de alimentos.</li> <li>- Realizar el mantenimiento de uso de los equipamientos electrodomésticos de cocina de acuerdo con las instrucciones aportadas por el fabricante.</li> <li>- Aplicar normas y procedimientos de utilización de equipamientos electrodomésticos de</li> </ul>	<p>6.5 Utilizar con destreza el menaje y pequeños electrodomésticos que conforman la cocina habitual en la cocina de un domicilio particular.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la preparación y manipulación y mantenimiento de uso necesario.</li> <li>- Realizar platos sencillos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos, explicando funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su uso y a elaborar.</li> <li>- Manejar correctamente los utensilios de uso habitual en la cocina de un domicilio particular.</li> <li>- Realizar platos sencillos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos, explicando funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su uso y a elaborar.</li> <li>- Escuchar la limpieza de los utensilios y equipos utilizados durante el proceso de preparación de alimentos.</li> <li>- Realizar el mantenimiento de uso de los equipamientos electrodomésticos de cocina de acuerdo con las instrucciones aportadas por el fabricante.</li> <li>- Aplicar normas y procedimientos de utilización de equipamientos electrodomésticos de</li> </ul>





CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cálculo y ajuste de laación alimenticia, aporte nutritivo.</li> <li>- Preferencias y gustos personales, restricciones dietéticas, etc.</li> <li>- La alimentación en el ámbito, en el comunitario, discapacitado.</li> <li>- Planificación de los menús, y adaptación a las necesidades y características específicas de los miembros de la unidad convivencial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicar los principios básicos del merchandising.</li> <li>- El proceso de selección.</li> <li>- Los objetivos de la comercialización de la empresa.</li> <li>- Justificación de la localización de la empresa.</li> <li>- Plan de inversiones.</li> <li>- Plan de financiación.</li> <li>- Rentabilidad del proyecto.</li> </ul>
<p><b>3.2.8 Módulo profesional 8: administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller.</b></p>	
<p><b>3.2.9 Módulo profesional 9 (finanzas): necesidad de físicas y p</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p>6. Analizar los diferentes tipos de fondos de inversión, sus características y su adecuación a las necesidades de los inversores.</p>	<p>1. La empresa y su entorno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto jurídico-económico de empresa.</li> <li>- Localización, ubicación y dimensión legal de la empresa.</li> </ul> <p>2. Formas jurídicas de las empresas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El empresario individual.</li> <li>- Sociedades.</li> <li>- Análisis comparativo de los distintos tipos de empresa.</li> </ul> <p>3. Gestión de la constitución de una empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relación con otros organismos.</li> <li>- Tratamiento de los socios.</li> <li>- Ayudas y subvenciones al empresario.</li> <li>- Fuentes de financiación.</li> </ul> <p>4. Gestión de personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Convenio del sector.</li> <li>- Diferentes tipos de contratos laborales.</li> <li>- Normas.</li> <li>- Seguridad Social.</li> </ul> <p>5. Gestión administrativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentación administrativa.</li> <li>- Costes y tipos de costes.</li> <li>- Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.</li> </ul> <p>6. Gestión comercial:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementos básicos de la comercialización.</li> <li>- Tipos de canales de distribución.</li> <li>- Técnicas de atención al cliente.</li> </ul> <p>7. Obligaciones fiscales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calendario fiscal.</li> <li>- Liquidación de IVA, e I.R.P.F.</li> </ul> <p>8. Proyecto empresarial.</p>
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p>9.1 Analizar los procesos de cambio autónomo de una empresa, su evolución y su adaptación a las necesidades de la sociedad.</p>	<p>- Describir el proceso de cambio que atravesó la empresa a lo largo de su evolución vital en sus diferentes etapas.</p> <p>- Caracterizar las etapas y tipos de desarrollo más recientes, identificando las implicaciones que cada una tiene en el desenvolvimiento autónomo de la persona que la padeció.</p> <p>- Determinar los factores de evolución funcional de las personas dependientes, determinando los factores de mayor incidencia.</p>
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	





CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
11.2 Afrontar los conflictos y resolver, en el caso de que se origine en el entorno de un grupo de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El objetivo fundamental de la mediación.</li> <li>- El grado de autonomía para su realización.</li> <li>- Las pautas de actuación.</li> <li>- Las pautas a las que debe informar.</li> <li>- Qué, cómo y cuándo se debe controlar el cumplimiento de la instrucción.</li> <li>- Tipos de conflictos de varias áreas, opciones o movimientos, comprendiendo la eficacia de la comunicación.</li> <li>- Demostrar interés por la descripción verbal precisa de situaciones y por la utilización correcta del lenguaje.</li> <li>- En casos previos, identificar los problemas, factores y causas que generan un conflicto.</li> <li>- Identificar los actores y las partes implicadas.</li> <li>- Demostrar flexibilidad y perseverancia en la búsqueda de soluciones a los problemas.</li> <li>- Diferenciar entre diálogos y opiniones.</li> <li>- Identificar las causas de los problemas y el sistema.</li> <li>- Presentar un plan de actuación.</li> <li>- Definir el proceso de negociación y los resultados obtenidos en la resolución de un problema.</li> <li>- Identificar los tipos y la eficacia de los posibles comportamientos en una situación de negociación.</li> <li>- Superar diferencias y armonizar las posturas e intereses entre los distintos miembros de una organización.</li> <li>- Identificar, analizar y negociar un comportamiento inapropiado ante conductas, pensamientos o ideas no concordes con las normas.</li> <li>- Comportarse en todo momento de manera responsable y coherente.</li> <li>- Describir los elementos fundamentales de funcionamiento de un grupo y los factores que pueden modificar su dinámica.</li> <li>- Analizar los problemas de un equipo de trabajo en su conjunto.</li> <li>- Describir las tareas de un equipo de trabajo.</li> <li>- Describir los problemas más habituales que surgen entre los equipos de trabajo a lo largo de su funcionamiento.</li> <li>- Adaptarse e integrar en un equipo, colaborando, siguiendo o cumpliendo las acciones según los casos.</li> <li>- Participar en situaciones de trabajo en las que se toman decisiones que requieren un consenso.</li> <li>- Demostrar conformidad con las normas establecidas por el grupo.</li> <li>- Describir los diferentes roles y funciones de las reuniones.</li> <li>- Identificar la tipología de participantes en una reunión.</li> <li>- Describir las etapas de desarrollo de una reunión.</li> <li>- Describir los tipos de reuniones.</li> <li>- Exponer las ideas propias de forma clara y concisa.</li> <li>- Describir las principales teorías de la motivación.</li> <li>- Definir la motivación y su importancia en el entorno laboral.</li> <li>- Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.</li> <li>- Definir el concepto de clima laboral y relacionarlo con la motivación.</li> </ul>
11.3 Trabajar en equipo y, en su caso, integrar y coordinar las necesidades del grupo de trabajo, resolviendo los conflictos y/o directrices problematizadas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir los elementos fundamentales de funcionamiento de un grupo y los factores que pueden modificar su dinámica.</li> <li>- Analizar los problemas de un equipo de trabajo en su conjunto.</li> <li>- Describir las tareas de un equipo de trabajo.</li> <li>- Describir los problemas más habituales que surgen entre los equipos de trabajo a lo largo de su funcionamiento.</li> <li>- Adaptarse e integrar en un equipo, colaborando, siguiendo o cumpliendo las acciones según los casos.</li> <li>- Participar en situaciones de trabajo en las que se toman decisiones que requieren un consenso.</li> <li>- Demostrar conformidad con las normas establecidas por el grupo.</li> <li>- Describir los diferentes roles y funciones de las reuniones.</li> <li>- Identificar la tipología de participantes en una reunión.</li> <li>- Describir las etapas de desarrollo de una reunión.</li> <li>- Describir los tipos de reuniones.</li> <li>- Exponer las ideas propias de forma clara y concisa.</li> <li>- Describir las principales teorías de la motivación.</li> <li>- Definir la motivación y su importancia en el entorno laboral.</li> <li>- Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.</li> <li>- Definir el concepto de clima laboral y relacionarlo con la motivación.</li> </ul>
11.4 Participar y/o moderar reuniones colaborando conjuntamente o coordinando la colaboración de los participantes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir los elementos fundamentales de funcionamiento de un grupo y los factores que pueden modificar su dinámica.</li> <li>- Analizar los problemas de un equipo de trabajo en su conjunto.</li> <li>- Describir las tareas de un equipo de trabajo.</li> <li>- Describir los problemas más habituales que surgen entre los equipos de trabajo a lo largo de su funcionamiento.</li> <li>- Adaptarse e integrar en un equipo, colaborando, siguiendo o cumpliendo las acciones según los casos.</li> <li>- Participar en situaciones de trabajo en las que se toman decisiones que requieren un consenso.</li> <li>- Demostrar conformidad con las normas establecidas por el grupo.</li> <li>- Describir los diferentes roles y funciones de las reuniones.</li> <li>- Identificar la tipología de participantes en una reunión.</li> <li>- Describir las etapas de desarrollo de una reunión.</li> <li>- Describir los tipos de reuniones.</li> <li>- Exponer las ideas propias de forma clara y concisa.</li> <li>- Describir las principales teorías de la motivación.</li> <li>- Definir la motivación y su importancia en el entorno laboral.</li> <li>- Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.</li> <li>- Definir el concepto de clima laboral y relacionarlo con la motivación.</li> </ul>
11.5 Analizar el proceso de motivación relacionándolo con su influencia en el clima laboral.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir los elementos fundamentales de funcionamiento de un grupo y los factores que pueden modificar su dinámica.</li> <li>- Analizar los problemas de un equipo de trabajo en su conjunto.</li> <li>- Describir las tareas de un equipo de trabajo.</li> <li>- Describir los problemas más habituales que surgen entre los equipos de trabajo a lo largo de su funcionamiento.</li> <li>- Adaptarse e integrar en un equipo, colaborando, siguiendo o cumpliendo las acciones según los casos.</li> <li>- Participar en situaciones de trabajo en las que se toman decisiones que requieren un consenso.</li> <li>- Demostrar conformidad con las normas establecidas por el grupo.</li> <li>- Describir los diferentes roles y funciones de las reuniones.</li> <li>- Identificar la tipología de participantes en una reunión.</li> <li>- Describir las etapas de desarrollo de una reunión.</li> <li>- Describir los tipos de reuniones.</li> <li>- Exponer las ideas propias de forma clara y concisa.</li> <li>- Describir las principales teorías de la motivación.</li> <li>- Definir la motivación y su importancia en el entorno laboral.</li> <li>- Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.</li> <li>- Definir el concepto de clima laboral y relacionarlo con la motivación.</li> </ul>
CONTENIDOS (Duración: 65 horas)	1. La comunicación en la empresa: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicación oral e instrucciones para la consecución de unos objetivos.</li> <li>- Tipos de comunicación y el paso de un proceso de comunicación.</li> <li>- Identificación de las dificultades más en la comunicación.</li> <li>- Utilización de la comunicación efectiva (construye confianza).</li> <li>- Procedimientos para lograr la efectividad asertiva.</li> <li>- Justificación de la comunicación como generadora de comportamientos.</li> </ul> 2. Negociación y solución de problemas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto, elementos y etapas de negociación.</li> <li>- Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.</li> </ul>
3. Equipo de trabajo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación de los métodos más usuales para la resolución de problemas y la toma de decisiones en grupo.</li> <li>- Visión del individuo como parte del grupo.</li> <li>- Aplicación de técnicas para la cohesión en grupo.</li> <li>- Aplicación de técnicas para la diversificación de grupos.</li> <li>- La reunión como trabajo en grupo. Tipos de reuniones.</li> <li>- Identificación de la tipología de participantes en una reunión.</li> <li>- Análisis de los factores que afectan al comportamiento de un grupo.</li> <li>- La motivación: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición de la motivación.</li> <li>- Descripción de las principales teorías de la motivación.</li> <li>- Relación entre motivación y frustración.</li> <li>- El concepto de clima laboral.</li> <li>- El clima laboral como resultado de la interacción de la motivación de los trabajadores.</li> </ul> </li> </ul>
4. La motivación:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición de la motivación.</li> <li>- Descripción de las principales teorías de la motivación.</li> <li>- Relación entre motivación y frustración.</li> <li>- El concepto de clima laboral.</li> <li>- El clima laboral como resultado de la interacción de la motivación de los trabajadores.</li> </ul>
3.12 Módulo profesional 12: Formación y orientación laboral.	<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar las situaciones de riesgo más frecuentes en el sector de los trabajos de mantenimiento de edificios y de trabajos de mantenimiento de maquinaria.</li> <li>- Aplicar medidas sanitarias básicas en el caso de accidente en situaciones simuladas.</li> <li>- Diferenciar las formas y procedimientos de inspección en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.</li> <li>- Identificar las normas y procedimientos de inspección en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.</li> <li>- Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más adecuado.</li> <li>- Interpretar el marco legal y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.</li> </ul>
CONTENIDOS (Duración: 65 horas)	<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar las situaciones de riesgo más frecuentes en el sector de los trabajos de mantenimiento de edificios y de trabajos de mantenimiento de maquinaria.</li> <li>- Aplicar medidas sanitarias básicas en el caso de accidente en situaciones simuladas.</li> <li>- Diferenciar las formas y procedimientos de inspección en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.</li> <li>- Identificar las normas y procedimientos de inspección en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.</li> <li>- Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más adecuado.</li> <li>- Interpretar el marco legal y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.</li> </ul> <p><b>CONTENIDOS (Duración: 65 horas)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salud laboral: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones de trabajo y seguridad. Seguridad y salud de vida.</li> <li>- Normativa nacional y comunitaria en materia de prevención.</li> <li>- Ley de prevención de riesgos laborales y Reglamento de la prevención y de la seguridad en el trabajo.</li> <li>- Prevención de riesgos físicos, químicos, biológicos y los derivados de la organización y la carga de trabajo. Medidas de prevención y protección.</li> <li>- Seguridad en el puesto de trabajo: medidas de prevención y protección.</li> </ul> </li> </ol>

3.2.14 Módulo profesional de formación en centros de trabajo:		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
CAPACIDADES TERMINALES		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
14.1 Colaborar y participar en el trabajo asignado de forma activa y responsable, integrándose en el equipo y cumpliendo con las normas y los distintos servicios de la institución.	Utilizar los recursos técnicos disponibles para el desarrollo de actividades. Utilizar las herramientas tecnológicas habituales para la realización de competencias. Informar mediante exposición oral o documento escrito sobre: - Las actividades realizadas en el programa de intervención. - El medio local, operativo y funcional de la misma. - Identificar los procedimientos y estilo del equipo de trabajo en que se inserta. - Participar en las sesiones de aprendizaje que se desarrollan en el aula y en la dinámica del equipo y a ritmo de formación. - Aplicar los conocimientos adquiridos que se derivan de la observación de la situación de trabajo de un aula abierta y flexible ante las sugerencias, aportaciones y soluciones generadas por el equipo de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar los recursos técnicos disponibles para el desarrollo de actividades.</li> <li>- Utilizar las herramientas tecnológicas habituales para la realización de competencias.</li> <li>- Informar mediante exposición oral o documento escrito sobre: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las actividades realizadas en el programa de intervención.</li> <li>- El medio local, operativo y funcional de la misma.</li> </ul> </li> <li>- Identificar los procedimientos y estilo del equipo de trabajo en que se inserta.</li> <li>- Participar en las sesiones de aprendizaje que se desarrollan en el aula y en la dinámica del equipo y a ritmo de formación.</li> <li>- Aplicar los conocimientos adquiridos que se derivan de la observación de la situación de trabajo de un aula abierta y flexible ante las sugerencias, aportaciones y soluciones generadas por el equipo de trabajo.</li> </ul>	
14.2 Actuar conforme a las normas establecidas en el plan de actividades así como de los materiales, de los equipos y de las instalaciones, utilizando los recursos disponibles en el puesto de trabajo.	14.2 Actuar conforme a las normas establecidas en el plan de actividades así como de los materiales, de los equipos y de las instalaciones, utilizando los recursos disponibles en el puesto de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir en todo momento las normas de seguridad e higiene personales y colectivas en el aula.</li> <li>- Aplicar las normas profesionales derivadas de las funciones atribuidas.</li> <li>- Reaprovecharse de los materiales, de los equipos, de las ayudas técnicas y de las herramientas.</li> <li>- Aplicar los procedimientos establecidos en el aula, en el aula abierta, así como técnicas de primera auxilio y de asistencia inmediata.</li> <li>- Aplicar los procedimientos de protección al profesional, así como las de equipo multiplicar y otros procedimientos con los que se trabaja.</li> <li>- Colaborar en las actividades que se realizan en el aula y en las actividades de atención sanitaria que se precisan para tener trabajos satisfactorios y seguros al individuo dependiente.</li> <li>- Mantener una actitud de respeto hacia el usuario y su familia, respetando la intimidad y la dignidad del usuario.</li> <li>- Establecer los niveles de reacción eléctricos, normativos, de identidad adecuados al usuario o usuarios asignados.</li> <li>- Establecer los niveles de identificación de usuarios: esterilización de los instrumentos y materiales utilizados en la aplicación de cuidados sanitarios.</li> <li>- Preparar los medios materiales necesarios para realizar la limpieza y aseo de los usuarios (ropa de cama y ropa del usuario).</li> <li>- Eliminar los residuos orgánicos e inorgánicos, que se generen en la atención sanitaria, aplicando los procedimientos establecidos en el aula y en el aula abierta.</li> <li>- Seleccionar el material necesario para la administración de fármacos por vía oral, rectal y tópica, efectuando los cálculos necesarios para adaptar la dosis a la prescripción.</li> <li>- Aplicar los procedimientos de higiene personal y de higiene del entorno.</li> <li>- Mantener documentación en sus ficheros, tablas, sobre las actividades de atención física a personas con necesidades específicas.</li> </ul>	
14.3 Realizar las actividades de atención en las necesidades físicas de los usuarios.	14.3 Realizar las actividades de atención en las necesidades físicas de los usuarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar la redacción de técnicas de aseo, baño parcial o total a usuarios encamados y de prevención de úlceras por presión.</li> <li>- Realizar la administración de ropa en camas ocupadas, con usuarios de diferentes niveles de dependencia física.</li> <li>- Las actividades de movilización y traslado de los usuarios, aplicando las ayudas técnicas de acuerdo a las necesidades físicas.</li> <li>- La distribución de los usuarios, facilitándole la ayuda en función de su grado de dependencia y efectuando el acompañamiento durante el proceso.</li> <li>- El traslado de usuarios, facilitando la ayuda necesaria en función del grado de dependencia del usuario.</li> <li>- La aplicación de tratamientos locales de frío-caldo, disponiendo los medios materiales y de apoyo necesarios para su realización.</li> <li>- La medición y registro de los constantes vitales (temperatura, frecuencia respiratoria, frecuencia cardíaca y presión arterial) a la persona, en función del grado de dependencia del usuario (alimentación por vía oral y por sonda nasogástrica), preparando y retirando los dispositivos necesarios para su uso.</li> <li>- Analizar los datos obtenidos en las intervenciones realizadas, comunicando la información obtenida durante su desarrollo e informando al responsable superior de la misma.</li> </ul>	
14.4 Acompañar y apoyar a los usuarios en la realización de actividades específicas, efectuando el plan de cuidados individualizado.	14.4 Acompañar y apoyar a los usuarios en la realización de actividades específicas, efectuando el plan de cuidados individualizado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir del análisis del programa de la intervención del Servicio y de la documentación individual de los usuarios identificar la información necesaria para el desarrollo de las intervenciones.</li> <li>- Preparar y aplicar las ayudas técnicas adecuadas en cada caso, verificando su correcto funcionamiento.</li> <li>- Preparar y aplicar los recursos especiales y materiales necesarios para el desarrollo de la actividad.</li> </ul>	

- Primeros auxilios: técnicas generales.

## 2. Legislación y acciones laborales:

- Derecho laboral nacional y comunitario. Normas Fundamentales. El estatuto de los trabajadores.
- La relación laboral: modalidades de contratos.
- Seguridad Social y otras prestaciones.
- La representación de los trabajadores en la empresa.
- El contrato de trabajo: tipos y características.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

## 3. Orientación e inserción laboral:

- Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales. La superación de hábitos discriminatorios. Recursos de apoyo.
- Elaboración de itinerarios formativos y profesionales.
- La toma de decisiones.
- El mercado de trabajo. Fuentes de información. Mecanismos de oferta y demanda, procedimientos y técnicas.
- El mercado laboral: estructura y composición del entorno. La empresa y formas de constitución de la pequeña empresa.
- El autoempleo. Iniciativas de trabajo por cuenta propia. La empresa y formas de constitución de la pequeña empresa.

## 3.2.13 Módulo profesional 13 (módulo integrador): proyecto integrador.

### CAPACIDADES TERMINALES

- 13.1 Analizar de forma interdisciplinar el proceso de definición, diseño y planificación de los contenidos para el desarrollo del Proyecto de Atención Sociosanitaria.

- Recoger y analizar la información necesaria orientada a la formulación de hipótesis de proyectos.
- Justificar la finalidad, objeto, características y viabilidad del Proyecto que se propone.
- Describir la estructura general del Proyecto. Utilizar un lenguaje claro y preciso.
- Determinar la documentación técnica necesaria para llevar a cabo el Proyecto.

- Seleccionar y organizar la información que se requiere para la realización del Proyecto, así como la base de datos bibliográfica susceptible de consulta.
- Utilizar los recursos técnicos disponibles para la realización del Proyecto.

### 13.2 Realizar el Proyecto de manera autónoma, según el itinerario socioasistencial de la Comunidad.

- Elaborar indicadores fiables que permitan la realización del Proyecto, tales como recursos humanos, técnicos, materiales y financieros; adecuación de los objetivos, actividades, procedimientos, etc.
- Determinar las fases de ejecución.
- Especificar los criterios, operaciones para su realización.
- Realizar el seguimiento del Proyecto, en colaboración con el equipo profesional del mismo grupo interdisciplinar.
- Aplicar los procedimientos de control de calidad de las intervenciones programadas.

- 13.3 Valorar el proceso en su conjunto, justificando los resultados en la planificación y ejecución del Proyecto.
- Seleccionar las variables de cada una de las fases del Proyecto susceptibles de ser evaluadas.
  - Pensar las soluciones o decisiones que se han tomado en el proceso de ejecución del Proyecto.
  - Elaborar una memoria que recoja conclusiones personales y un análisis crítico del Proyecto propuesto.

### CONTENIDOS (Duración: 44 horas)

- El proyecto integrador: definición, fundamentación y justificación. Objetivos.
- Tipos de proyectos socioasistenciales.
- El Proyecto Integrador como proceso de investigación: formulación de hipótesis. Búsqueda de información. Análisis de datos. Marco jurídico. Trámites administrativos.
- Criterios para seleccionar proyectos: criterios educativos, criterios de oportunidad y criterios de prioridad.
- Planes, técnicas para elaborar y diseñar proyectos. Análisis del contexto. Actividades y metodología. Determinación de recursos. Cálculo de costes. Implementación. Organización, financiación.
- Indicadores de evaluación en el proyecto.
- El itinerario de Atención Sociosanitaria como emprendedor.



Módulos profesionales	Duración del curso (horas)	Centro Educativo		
		Curso 1º Horas semana	Curso 2º	
			1º y 2º Instituto	3º Instituto Horas
Módulo 6: Apoyo domiciliario.	224	7	3	
Módulo 7: Alimentación y nutrición familiar.	96	3	4	
Módulo 8: Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	96	3	4	
Módulo 9: Necesidades físicas y psicosociales de colectivos.	135	5	5	
Módulo 10: Comunicación alternativa.	110	5	5	
Módulo 11: Relaciones en el equipo de trabajo.	65	2	3	
Módulo 12: Formación y orientación laboral.	65	3	3	
Módulo 13: Proyecto integrado.	44	2	2	
Módulo profesional de formación en centro de trabajo.	380	30	380	
<b>TOTAL</b>	<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>380</b>	

### 5. PROFESIONADO

5.1. ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO		ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	GRUPO
1. Práctica y control de las intervenciones.	MÓDULO PROFESIONAL	Intervención sociocomunitaria.	Profesor de Enseñanzas Secundarias.
2. Atención sanitaria.		Procedimientos sanitarios y asistenciales.	Profesor Técnico de F. P.
3. Higiene.		Procedimientos sanitarios y asistenciales.	Profesor Técnico de F. P.
4. Atención y apoyo psicosocial.		Servicios a la comunidad.	Profesor Técnico de F. P.
5. Ocio y tiempo libre de colectivos específicos.		Servicios a la comunidad.	Profesor Técnico de F. P.
6. Apoyo domiciliario.		Etiopatías.	Profesor de Enseñanzas Secundarias.
7. Alimentación y nutrición familiar.		Procedimientos sanitarios y asistenciales.	Profesor Técnico de F. P.
8. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.		Formación y orientación laboral.	Profesor de Enseñanzas Secundarias.
9. Necesidades físicas y psicosociales de colectivos específicos.		Intervención sociocomunitaria.	Profesor de Enseñanzas Secundarias.
10. Comunicación alternativa.		Etiopatías.	Profesor de Enseñanzas Secundarias.
11. Relaciones en el equipo de trabajo.		Formación y orientación laboral.	Profesor de Enseñanzas Secundarias.
12. Formación y orientación laboral.		Formación y orientación laboral.	Profesor de Enseñanzas Secundarias.
13. Proyecto integrado.		Intervención sociocomunitaria.	Profesor Técnico de F. P.
		Procedimientos sanitarios y asistenciales.	Profesor Técnico de F. P.

Para la impartición de los módulos profesionales 6 y 10 se necesitan un profesor especialista de los previstos en el artículo 332 de la LOE/S.

### 5.2. EQUIVALENCIAS DE TITULACIONES AFECTOS DE DOENCIA

- Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de: Intervención Sociocomunitaria, se establece la equivalencia a efectos de docencia, de los títulos de:

- Diferencias significativas. Ingresos y demandas individuales.
- Gestión de ingresos y recursos.
- Planificación y ajuste en los períodos de tiempo libre. Aplicación de técnicas de información y motivación del usuario y del entorno familiar.
- Aplicación de técnicas psiquiátricas de valoración y atención de usuarios.
- Valoración de ocio y tiempo libre. Aplicación de técnicas de transmisión y dinamización. Estrategias de intervención adaptadas a los usuarios.
- Aplicación de instrumentos de observación, indicadores de calidad de las actividades desarrolladas. Manifestaciones y conductas de conducta. Procedimientos de registro.

#### 4. Supervisión desarrollo de actividades de mantenimiento del entorno:

- Análisis del plan de intervención domiciliario. Verificación de necesidades de apoyo de la unidad convivencial.
- Análisis de necesidades específicas planteadas en la unidad convivencial asignada. Nivel de autonomía de sus miembros para la gestión y el plan de trabajo. Selección, actualización y temporalización de tareas y actividades.
- Análisis o conexión en su caso, del presupuesto marginal de la unidad convivencial. Verificación de su viabilidad. Adaptación a la situación.
- Aplicación de técnicas de compra, almacenamiento, codificación y conservación de alimentos, productos de limpieza y productos de aseo.
- Desarrollo de actividades de mantenimiento domiciliario.
- Desarrollo de actividades de mantenimiento de espacios y mobiliario: lavado planchado, reparación, colocación y conservación de aparatos y mantenimiento de electrodomésticos. Mantenimiento y servicios adecuados.
- Desarrollo de actividades dirigidas a la alimentación de la unidad familiar. Conferencia o verificación de dietas, elaboración y presentación de dietas.
- Supervisión de estados de conservación de espacios y mobiliario. Funcionamiento de ayudas técnicas. Resolución de pequeños arreglos o gestión de resolución en los casos necesarios.
- Registro de actividades de intervención profesional.
- Recopilación y archivo de documentación.
- Seguimiento del plan de intervención domiciliario.
- Análisis de los recursos de mantenimiento y de mantenimiento y de intervención de información.
- Análisis del plan de cuidados individualizado. Identificación de necesidades específicas y materiales específicos del entorno de los casos asignados.
- Análisis de las necesidades de necesidades materiales.
- Aplicación y verificación de funcionamiento de ayudas técnicas.
- Supervisión del estado de orden, limpieza y mantenimiento de espacios, mobiliario, utensilios de uso personal y ropa de los casos asignados.
- Verificación de la disponibilidad de los recursos de uso personal.
- Verificación de la disponibilidad de los recursos de uso personal.
- Criterios de ordenación y colocación. Respuesta a las gustos y demandas de los usuarios. Necesidades de autonomía personal.
- Seguimiento de la evolución de los casos asignados.
- Detección de las necesidades de rehabilitación espacial y reposición de materiales. Técnicas y procedimientos de transmisión de demandas a los profesionales responsables.
- Atención al usuario y su red.

#### 4. ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

Los módulos profesionales se organizan en dos cursos académicos. Su distribución en cada uno de ellos y la asignación horaria semanal se concreta a continuación:

Módulos profesionales	Duración del curso (horas)	Centro Educativo		
		Curso 1º Horas/semana	Curso 2º	
			1º y 2º Instituto	3º Instituto Horas
Módulo 1: Práctica y control de las intervenciones.	110	5	5	
Módulo 2: Atención sanitaria.	240	4	11	
Módulo 3: Higiene.	128	5	5	
Módulo 4: Atención y apoyo psicosocial.	160	5	5	
Módulo 5: Ocio y tiempo libre de colectivos específicos.	128	4	4	



- Maestro en todas sus especialidades.
  - Diplomado en Educación Social.
  - Diplomado en Trabajo Social.
- Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:
- Formación y Orientación Laboral, se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos de:
    - Diplomado en Ciencias Empresariales.
    - Diplomado en Trabajo Social.
    - Diplomado en Educación Social.
    - Diplomado en Trabajo Social.
    - Diplomado en Gestión/ Administración Pública.
  - con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

Las titulaciones indicadas del cuerpo de profesores de enseñanzas secundarias corresponden al Catálogo de Títulos Universitarios Oficiales y a las suscritas incorporadas al mismo. Asimismo, se establecen los equivalentes a efectos de docencia las titulaciones homologadas, según el R.D. 1494/1984 de 29 de septiembre de 1984.

#### 6. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS E INSTALACIONES PARA IMPARTIR ESTAS ENSEÑANZAS

ESPACIO FORMATIVO	SUPERFICIE m <sup>2</sup> (20 ALUMNOS)	SUPERFICIE m <sup>2</sup> (20 ALUMNOS)	GRADO DE UTILIZACIÓN (%)
Aula taller socioeconómica.	120	60	60
Taller de apoyo domiciliario.	60	40	20
Aula polivalente.	60	40	20

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

#### 7. CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS

##### 7.1 MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OBJETO DE CONVALIDACIÓN CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL

- Apoyo domiciliario.
- Higiene.
- Higiene.
- Alimentación y nutrición familiar.

##### 7.2 MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OBJETO DE CORRESPONDENCIA CON LA PRÁCTICA LABORAL

- Atención sanitaria.
- Apoyo domiciliario.
- Higiene.
- Higiene.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.
- Formación en centros de trabajo.
- Formación y orientación laboral.

### DECRETO 86/2004, de 22 de julio, por el que se establece el currículo del título de Técnico en Laboratorio de Imagen en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León.

El artículo 35.1 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, aprobado por la Ley Orgánica 4/1983, de 25 de febrero y reformado por las Leyes Orgánicas 11/1994, de 24 de marzo y 4/1999, de 8 de enero, atribuye a la Comunidad de Castilla y León la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con el derecho a la educación que todos los ciudadanos tienen, según lo establecido en el artículo 27 de la Constitución Española y las leyes orgánicas que lo desarrollan.

El artículo 8 de la Ley Orgánica 10/2002, de 23 de diciembre, de Calidad de la Educación establece que el Gobierno fijará las enseñanzas comunes que constituyen los elementos básicos del currículo, con el fin de garantizar una formación común a todos los alumnos y la validez de los títulos correspondientes, mientras que las administraciones educativas competentes establecerán el currículo de los distintos niveles, etapas, ciclos, grados y modalidades del sistema educativo, que deberá incluir las enseñanzas comunes en sus propios términos.

Mediante Real Decreto 2037/1995, de 22 de diciembre, se establece el título de Técnico en Laboratorio de Imagen y las correspondientes enseñanzas mínimas.

El presente Decreto completa el desarrollo normativo del currículo del ciclo formativo de Técnico en Laboratorio de Imagen, teniendo en cuenta los principios generales que han de orientar la actividad educativa, según lo previsto en el artículo 2 de la Ley Orgánica 11/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo. Asimismo, pretende dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos

para su incorporación a la estructura productiva de la Comunidad de Castilla y León.

En su virtud, la Junta de Castilla y León, a propuesta del Consejero de Educación, con el informe preceptivo del Consejo de Formación Profesional de Castilla y León y del Consejo Escolar de Castilla y León y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 22 de julio de 2004.

#### DISPONE:

##### Artículo 1.- Objeto.

El presente Decreto tiene por objeto el establecimiento del currículo correspondiente al título de Técnico en Laboratorio de Imagen, en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León, que se inserta como Anexo del mismo.

##### Artículo 2.- Autonomía pedagógica de los centros.

1.- Los Centros educativos dispondrán de la necesaria autonomía pedagógica, organizativa y de gestión económica, para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

2.- Los centros autorizados para impartir el ciclo formativo concretarán y desarrollarán el currículo mediante las programaciones didácticas de cada uno de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo en los diversos establecimientos en este Decreto en el marco general del proyecto educativo del centro y en función de las características de su entorno productivo.

##### Artículo 3.- Autorización para impartir enseñanzas.

La autorización a los centros para impartir enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Laboratorio de Imagen se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1537/2003, de 5 de diciembre, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan enseñanzas escolares de régimen general.