

# Ejemplificación de evaluación por competencias



A continuación os mostramos un procedimiento posible para empezar a evaluar en competencias. El supuesto que os presentamos a continuación es un ejemplo de las actividades propuestas en el eje número 3 «Alimentación y salud». Este eje de trabajo lo cogeremos como si se tratara de una unidad didáctica o una unidad de trabajo de nuestro módulo.

Para eso, estructuraremos ente tres *tempos* o pasos el procedimiento para establecer y diseñar una programación donde se evalúe por competencias. En primer lugar, hay que tener en cuenta los módulos de las titulaciones con las que trabajaremos:

- GS de Educación infantil, módulo «Autonomía personal».
- GM de Auxiliar de atención a personas en situación de dependencia.

# Pasos a seguir...

# 1

**Pasos previos-Competencias y resultados de aprendizaje:** en este apartado se realizará la selección de los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y competencias, tanto las propias del módulo como las que emanan de la normativa que regula la formación profesional y que consideramos adecuadas con los contenidos y las actividades que pretendemos trabajar.

# 2

**Creación de una tabla de relación entre los criterios de evaluación, los resultados de aprendizaje y las competencias:** se procede a establecer una tabla en la que relacionaremos las competencias propias del módulo que impartimos (en el caso de este ejemplo se aplican a los módulos de Autonomía personal de GS de Educación infantil y al módulo de Apoyo domiciliario del GM de Auxiliar de atención a personas en situación de dependencia). También se disponen otras competencias que figuran en la normativa propia de la formación profesional, como es el caso de las competencias de la [Ordenación General de la FP RD 1147/2011 Artículo 3](#) y los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos para evaluar estos módulos.

# 3

**Realización de la programación aplicando la evaluación por competencias.** Ordenamos los diferentes puntos seleccionados y los aplicamos a una de las actividades del eje número 3, concretamente a la actividad 3 «*Autoanálisis de la dieta*». Creamos la rúbrica que nos permitirá evaluar por competencias la mencionada actividad. Este proceso se tiene que reproducir para cada actividad.

Así pues, a continuación procedemos a realizar esta evaluación por competencias.

## Glosario

---

**CE:** Criterios de evaluación

**Comp:** Competencias

**RA:** Resultados de aprendizaje

**UT:** Unidad de trabajo

# 1. PASOS PREVIOS

## 1. ELECCIÓN DE LAS COMPETENCIAS RELACIONADAS

---

Lo primero que hay que hacer es ir al título del módulo que contiene nuestra actividad y a la Ordenación General de la Formación Profesional.

En el título encontramos las competencias que le son propias y las que el título relaciona con el módulo. De ahí podemos elegir las que consideramos que estén o no relacionadas con la actividad.

Después, de la ordenación general de la FP, también podemos añadir más competencias (si las consideramos adecuadas) del Anexo I o el artículo 3 de los Principios y Objetivos Generales.

Las referencias son las siguientes:

[Título de técnico/a de Atención a personas en situación de dependencia RD1593/2011](#)

[Título de técnico/a superior de Educación infantil RD1394/2007](#)

[Ordenación General de la FP, RD 1147/2011](#)

## 2. RELACIÓN CON LOS RESULTADOS

---

Ahora, tenemos que ver si cada resultado de aprendizaje está relacionado con la actividad, y de él seleccionamos los criterios de evaluación adecuados.

## 3. CONTENIDOS RELACIONADOS

---

Buscamos en los contenidos del título y/o en el currículum (a veces al currículum está más completo), aquellos contenidos a trabajar en la actividad.

[Título de técnico/a de Atención a personas en situación de dependencia, RD1593/2011](#)

## APOYO DOMICILIARIO

### Competencias PPS (profesionales, personales y sociales) propias del módulo, según el RD1593/2011

(Señaladas en azul las que se trabajan en la actividad, la perspectiva de la actividad tiene que ser analizar la dieta para poder aplicarla a las personas usuarias)

a) Determinar las necesidades asistenciales y psicosociales de la persona en situación de dependencia, mediante la interpretación de la información obtenida sobre la persona a través del plan de atención individual, respetando su confidencialidad.

b) Organizar las actividades de atención a las personas en situación de dependencia, favoreciendo su colaboración y la de la familia, y teniendo en cuenta las directrices establecidas en el plan de atención individualizada.

d) Organizar la intervención relativa a la alimentación, supervisando los menús, preparando los alimentos y administrándolos cuando sea necesario. (competencia principal)

e) Gestionar la documentación básica y el presupuesto de la unidad de convivencia, optimizando los recursos y asegurando la viabilidad de la gestión económica.

f) Realizar las actividades de mantenimiento y limpieza del domicilio, garantizando las condiciones de habitabilidad, higiene y orden, con criterios de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente y, en su caso, tramitando la documentación pertinente.

i) Aplicar medidas de prevención y seguridad, tanto para las personas en situación de dependencia como para las profesionales, en los diferentes ámbitos de intervención.

n) Asesorar a la persona en situación de dependencia, a los familiares y cuidadores no formales, proporcionándoles pautas de actuación en el cuidado y la atención asistencial y psicosocial, y adecuando la comunicación y las actitudes a las características de la persona interlocutora.

ñ) Resolver las contingencias con iniciativa y autonomía, mostrando una actitud autocrítica y buscando alternativas para favorecer el bienestar de las personas en situación de dependencia.

o) Colaborar en el control y seguimiento de las actividades asistenciales, psicosociales y de gestión domiciliaria, rellenando los registros oportunos, manejando las aplicaciones informáticas del servicio y comunicando las incidencias detectadas.

r) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.

s) Resolver de manera responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.

t) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las diferentes personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

u) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

v) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

### Otras competencias del ciclo que se pueden añadir , porque se consideran adecuadas, al módulo del RD1593/2011

(Se pueden elegir otras competencias del título que estén relacionadas con nuestra actividad, propias del módulo, las que no, pero que encontramos adecuadas.)

c) Llevar a cabo las tareas de ejecutar la higiene personal y vestirse de las personas en situación de dependencia, aportando la ayuda precisa, favoreciendo al máximo su autonomía en las actividades de la vida diaria y manteniendo hacia ellas una actitud de respeto y profesionalidad.

g) Realizar las intervenciones relacionadas con el estado físico de las personas en situación de dependencia, siguiendo las pautas establecidas y mostrando en todo momento respeto por su intimidad.

h) Realizar los traslados, movilizaciones y apoyo a la deambulación de las personas en situación de dependencia, empleando los protocolos y las ayudas técnicas necesarias, siguiendo las pautas marcadas en el plan de atención individual (PIA) y adoptando medidas de prevención y seguridad.

j) Dar respuesta a situaciones de emergencia y riesgo para la salud en el desarrollo de su actividad profesional, aplicando técnicas de primeros auxilios.

k) Implementar intervenciones de apoyo psicosocial, empleando ayudas técnicas, apoyos de comunicación y tecnologías de la información y la comunicación, y siguiendo las pautas marcadas en el plan de atención individual.

l) Aplicar técnicas y estrategias para el mantenimiento y desarrollo de las habilidades de autonomía personal y social de las personas en situación de dependencia, empleando ayudas técnicas y de comunicación conforme a las pautas marcadas en el plan de atención individual.

m) Llevar a cabo tareas de acompañamiento y asistencia personal, respetando las directrices del Plan individual de vida independiente y las decisiones de la persona usuaria.

p) Gestionar las llamadas entrantes y salientes del servicio de teleasistencia, recibiendo y emitiendo según los protocolos establecidos y utilizando aplicaciones informáticas y herramientas telemáticas.

q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.

w) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.

x) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

### Recogidas de la Ordenación General de la FP RD 1147/2011 Artículo 3

#### **ANEXO I.** Competencias propias de los diferentes niveles de formación profesional

(De aquí se pueden añadir las que se consideren adecuadas)

#### **Ciclos formativos de grado medio**

1. Aplicar técnicas y conocimientos de diferentes ámbitos de conocimiento en un campo profesional especializado.
2. Resolver problemas y contingencias de manera creativa e innovadora dentro del ámbito de su competencia, identificando las causas que los provocan.
3. Supervisar el trabajo rutinario de otras personas, asumiendo la responsabilidad necesaria para la evaluación y la mejora de procesos y procedimientos de trabajo, que garanticen la calidad del producto o servicio.
4. Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida, especialmente las tecnologías de la información y la comunicación. (igual que la q)

5. Realizar y organizar con responsabilidad y autonomía el trabajo asignado en el ámbito de su competencia, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.

6. Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las diferentes personas que intervienen en el ámbito de su trabajo, para mejorar la calidad del trabajo y producto o servicio realizado.

7. Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

8. Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.

9. Ejercer los derechos y las obligaciones derivadas de la actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

### **Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de apoyo domiciliario**

**RA1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.**

#### **Criterios de evaluación:**

a) Se han identificado las características del plan de trabajo.

b) Se ha descrito la importancia de la adaptación del plan de trabajo a la realidad de la persona en situación de dependencia.

c) Se han identificado las tareas que se tienen que realizar en el domicilio.

d) Se han secuenciado las tareas domésticas diarias que hay que realizar en el domicilio, en función del plan de trabajo y de las adaptaciones realizadas, si fuera necesario.

e) Se han analizado las necesidades y demandas que deben cubrir en el domicilio.

f) Se han respetado las características culturales propias de la unidad de convivencia.

g) Se han identificado los diferentes tipos de planes de atención a la persona en situación de dependencia en el domicilio.

h) Se ha valorado la importancia de ajustar la secuencia de la ejecución de actividades, a fin de rentabilizar tiempo y esfuerzos.

**RA2. Planifica la gestión del gasto, relacionando las técnicas básicas de administración con las necesidades de la unidad de convivencia.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha analizado la documentación relacionada con los gastos de la unidad de convivencia.
- b) Se ha reconocido la necesidad de saber interpretar los documentos de gestión domiciliaria.
- c) Se ha elaborado un dossier de las partidas de gasto general mensual.
- d) Se ha elaborado un dossier de gastos extraordinarios de una unidad de convivencia.
- e) Se han enumerado los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad de convivencia.
- f) Se han enumerado y clasificado los gastos ordinarios y de aprovisionamiento de existencias en una unidad de convivencia tipo.
- g) Se han analizado los gastos mensuales de diferentes unidades de convivencia.
- h) Se ha valorado la necesidad de equilibrio entre ingresos y gastos.

**RA3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, seleccionando productos.
- b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.
- c) Se ha determinado la lista de la compra.
- d) Se ha analizado el etiquetado de diferentes productos de consumo y alimentos.
- e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.
- f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.
- g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo criterios de organización, seguridad e higiene.

**RA4. Prepara el mantenimiento del domicilio de personas en situación de dependencia, seleccionando las técnicas y productos con criterios de calidad, seguridad e higiene.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han analizado diferentes tipos de residuos y basura que se generan en el domicilio.
- b) Se han identificado los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en el domicilio: lavadora, secadora, plancha, aspiradora y otros.
- c) Se han recopilado en un dossier las técnicas de limpieza de suelos, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.
- d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección que hay que utilizar, describiendo sus aplicaciones, riesgos de uso y su ubicación en el domicilio.
- e) Se han descrito los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio.
- f) Se han descrito las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, en función de las características de la pieza, del tipo de mancha y de su grado de suciedad.
- g) Se ha valorado el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, prevención y eliminación de productos, establecidas para el desarrollo de las actividades de mantenimiento del hogar.
- h) Se han descrito las pautas de interpretación del etiquetado de las piezas, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.

**RA5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.
- b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.
- c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que tiene que incluir.
- d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.
- e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.

f) Se han seleccionado los alimentos que tienen que formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.

g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.

**RA6. Aplica técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación con técnicas básicas de cocina, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.**

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha reconocido la necesidad de aplicar medidas de higiene, prevención de riesgos y eliminación de productos, en la preparación de los alimentos.

b) Se han identificado las técnicas culinarias básicas de aplicación en la cocina familiar, indicando en cada caso las fases de aplicación, procedimientos, tiempos y menaje.

c) Se han recopilado recetas de cocina, ajustando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y sus necesidades específicas.

d) Se han identificado los procedimientos previos al cocinado: descongelar, cortar, pelar, trocear y lavar los diferentes productos.

e) Se han clasificado los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.

f) Se han aplicado técnicas básicas de cocina para la elaboración de primeros platos, según platos y postres adecuados a la dieta de los miembros de la unidad de convivencia.

g) Se ha reconocido la necesidad de cumplir las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesamiento de alimentos.

h) Se ha valorado la importancia de la presentación de los alimentos.

**RA7. Realiza el seguimiento del plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, describiendo el protocolo establecido.**

**Criterios de evaluación:**

a) Se han identificado las fuentes de información, las técnicas de seguimiento y la detección de situaciones de riesgo.

- b) Se han analizado los diferentes recursos, a partir de la selección de las necesidades de las personas en situación de dependencia.
- c) Se han registrado los datos en el apoyo establecido.
- d) Se ha interpretado correctamente la información recogida.
- e) Se han identificado las situaciones en las cuales es necesaria la colaboración de otros profesionales.
- f) Se ha valorado la importancia de la evaluación para mejorar la calidad del servicio.

### Contenidos del módulo

#### Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia:

- Elementos del plan de trabajo.
- Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.
- Valoración de la organización del trabajo doméstico.

#### Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia:

- Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia.
- Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria.
- Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.

#### Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia:

- Tipo de compras: directa, virtual y por teléfono.
- Confección de la lista de la compra.
- Distribución y almacenamiento en el hogar.
- Valoración del consumo responsable.

#### Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio:

- Tareas de limpieza.
- Selección de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado.
- Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos.
- Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclaje de residuos y basura.

#### Selección de los alimentos del menú:

- Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.
- Identificación de los menús en función de las necesidades personales.
- Valoración de la dieta saludable.

#### Aplicación de técnicas básicas de cocina:

- Uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina.
- Principios básicos en la manipulación de los alimentos.
- Elaboraciones elementales de cocina.
- Justificación de la prevención y seguridad en la manipulación de alimentos.

#### Seguimiento del plan de trabajo:

- Complimentación de hojas de seguimiento.
- Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.

## **AUTONOMÍA PERSONAL Y SALUD INFANTIL**

### **Competencias PPS (profesionales, personales y sociales) propias del módulo según RD 1394/2007**

(Señaladas las que se trabajan en la actividad, la perspectiva de la actividad tiene que ser analizar la dieta para poder aplicarla a los niños)

a) Programar la intervención educativa y de atención social a la infancia a partir de las directrices del programa de la institución y de las características individuales, del grupo y del contexto.

(Competencia principal)

b) Organizar los recursos para el desarrollo de la actividad, respondiendo a las necesidades y características de los niños y niñas.

c) Desarrollar las actividades programadas, empleando los recursos y estrategias metodológicos apropiados y creando un clima de confianza.

f) Actuar ante contingencias relativas a las personas, recursos o al medio, transmitiendo seguridad y confianza y aplicando, si se tercia, los protocolos de actuación establecidos.

g) Evaluar el proceso de intervención y los resultados obtenidos, elaborando y gestionando la documentación asociada al proceso y transmitiendo la información para mejorar la calidad del servicio.

j) Mantener relaciones fluidas con los niños y las niñas y sus familias, miembros del grupo en el que se esté integrado y otros profesionales, mostrando habilidades sociales, capacidad de gestión de la diversidad cultural y aportando soluciones a los conflictos que se presenten.

k) Generar entornos seguros, respetando la normativa y los protocolos de seguridad en la planificación y desarrollo de las actividades.

Incorporadas por considerarlas adecuadas en el módulo del RD 1394/2007

d) Diseñar y aplicar estrategias de actuación con las familias, en el marco de las finalidades y procedimientos de la institución, para mejorar el proceso de intervención.

e) Dar respuesta a las necesidades de los niños y niñas, así como de las familias que requieran la participación de otros profesionales o servicios, utilizando los recursos y procedimientos adecuados.

h) Mantener actualizados los conocimientos científicos y técnicos relativos a su actividad profesional, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida.

Incorporadas de la Ordenación General de la FP RD 1147/2011 Artículo 3

c)\* Consolidar hábitos de disciplina, trabajo individual y de equipo, así como capacidades de autoaprendizaje y capacidad crítica.

h)\* Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación, así como las lenguas extranjeras necesarias en su actividad profesional.

(\* Señala que viene de la Ordenación General de la FP)

### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

**RA1. Planifica actividades educativas de atención a las necesidades básicas de niños y niñas, analizando las pautas de alimentación, higiene y descanso y los patrones de crecimiento y desarrollo físico.**

#### **Criterios de evaluación:**

a) Se han identificado las fases del desarrollo físico y los factores que influyen en el mismo.

b) Se han descrito las características y necesidades de los niños y niñas en relación con la alimentación, la higiene y el descanso.

c) Se han elaborado diferentes tipos de dietas y menús adaptados a las características del niño o niña (edad, alergias, intolerancias alimentarias y otras).

d) Se han descrito las pautas de actuación en relación con la limpieza, higiene, vestido, descanso y sueño infantil.

e) Se han identificado los principales trastornos o conflictos relacionados con la alimentación, la higiene y el descanso.

f) Se han propuesto actividades, recursos y estrategias adecuadas para la satisfacción de las necesidades básicas de los niños y niñas.

g) Se han diseñado ambientes aptos y seguros para la satisfacción de las necesidades de alimentación, higiene y descanso.

h) Se han establecido los elementos materiales, espaciales y temporales que intervienen en la planificación y desarrollo de las rutinas diarias.

i) Se ha relacionado la forma de atención de cada una de las necesidades básicas con las características de los niños y las niñas.

j) Se ha valorado la importancia educativa de las actividades relacionadas con la satisfacción de las necesidades básicas.

**RA2. Programa intervenciones educativas para favorecer el desarrollo de hábitos de autonomía personal en los niños y niñas, relacionándolas con las estrategias de planificación educativa y los ritmos de desarrollo infantil.**

**Criterios de evaluación:**

a) Se han descrito las fases del proceso de adquisición de hábitos.

b) Se han formulado objetivos de acuerdo con las posibilidades de autonomía de los niños y niñas.

c) Se han secuenciado los aprendizajes de autonomía personal a partir de las características evolutivas de los niños y niñas.

d) Se han diseñado ambientes favorecedores de la autonomía personal.

e) Se han establecido estrategias e instrumentos para la detección de elementos que dificultan la adquisición de la autonomía personal de los niños y niñas.

f) Se han propuesto actividades adecuadas para la adquisición de hábitos de autonomía personal.

g) Se han identificado los posibles conflictos y trastornos relacionados con la adquisición de hábitos de autonomía personal.

h) Se ha valorado la importancia de la adquisición de la autonomía personal para la construcción de una autoimagen positiva y de su desarrollo integral, por parte del niño y la niña.

i) Se ha valorado la importancia de la colaboración de la familia en la adquisición y consolidación de hábitos de autonomía personal.

j) Se ha explicado el papel de las personas adultas en la adquisición de la autonomía infantil.

**RA3. Organiza los espacios, tiempos y recursos de la intervención, relacionándolos con los ritmos infantiles y la necesidad de las rutinas de los niños y niñas de 0 a 6 años y, si se tercia, con las ayudas técnicas que hagan falta.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha explicado el papel de las rutinas en el desarrollo infantil y su influencia en la organización temporal de la actividad del centro.
- b) Se han establecido las rutinas diarias para la alimentación, higiene y descanso.
- c) Se ha preparado el espacio y las condiciones más adecuadas para el descanso, la higiene y la alimentación.
- d) Se han organizado los tiempos respetando los ritmos infantiles y el equilibrio entre los periodos de actividad y descanso.
- e) Se han aportado soluciones ante dificultades detectadas.
- f) Se han seleccionado los objetos y recursos materiales necesarios para trabajar los diferentes hábitos de alimentación, higiene, descanso u otros.
- g) Se han seleccionado las ayudas técnicas necesarias.
- h) Se ha comprobado que el ambiente, los materiales y equipos específicos cumplen con las normas de higiene y seguridad establecidas en la normativa legal vigente.
- i) Se ha valorado la importancia de respetar los ritmos individuales de los niños y niñas.

**RA4. Realiza actividades de atención a las necesidades básicas y adquisición de hábitos de autonomía de los niños y niñas, justificando las pautas de actuación.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha llevado a cabo la intervención, adecuándola a las características individuales de los niños y niñas, criterios metodológicos previstos y recursos disponibles.
- b) Se han descrito las estrategias para satisfacer las necesidades de relación en las rutinas diarias.
- c) Se han aplicado las técnicas de alimentación, limpieza e higiene infantil de los bebés.
- d) Se ha establecido una relación educativa con el niño o la niña.
- e) Se han aplicado estrategias metodológicas para favorecer el desarrollo de la autonomía personal en los niños y niñas.

f) Se han respetado los ritmos individuales de los niños y niñas.

g) Se han utilizado las ayudas técnicas siguiendo los protocolos establecidos.

h) Se han respetado las normas de higiene, prevención y seguridad.

i) Se ha respondido adecuadamente ante las contingencias.

j) Se ha valorado el papel del educador o educadora en la satisfacción de las necesidades básicas y el desarrollo de la autonomía del niño y la niña.

**RA5. Interviene en situaciones de especial dificultad o riesgo para la salud y la seguridad de los niños y niñas, relacionando su actuación con los protocolos establecidos para la prevención e intervención en casos de enfermedad o accidente.**

**Criterios de evaluación:**

a) Se han identificado las características y necesidades básicas de los niños y niñas de 0 a 6 años en materia de salud y seguridad, y se han relacionado con la etapa evolutiva en la que se encuentran y los instrumentos adecuados.

b) Se han descrito las condiciones y medidas sanitarias y preventivas que hay que adoptar para la promoción de la salud y el bienestar en los centros de atención a la infancia.

c) Se ha valorado la importancia del estado de salud y la higiene personal del educador o educadora en la prevención de riesgos para la salud.

d) Se han indicado los criterios y/o síntomas más relevantes para la identificación de las principales enfermedades infantiles, de los que se han descrito los protocolos de actuación a seguir.

e) Se han identificado los accidentes infantiles más frecuentes.

f) Se han descrito las estrategias de prevención de los accidentes infantiles.

g) Se ha valorado el papel de las actitudes del educador o educadora infantil ante las situaciones de enfermedad y accidente.

h) Se ha comprobado que el ambiente, los materiales y equipos específicos cumplen las normas de calidad y seguridad establecidas.

i) Se han establecido y mantenido relaciones de comunicación efectivas con las familias y, si procede, otros profesionales, siguiendo los procedimientos previstos.

j) Se ha valorado el papel de la persona técnica en educación infantil como agente de salud y seguridad.

**RA6. Evalúa el proceso y el resultado de la intervención en relación con la satisfacción de las necesidades básicas y adquisición de hábitos de autonomía personal, justificando la selección de las estrategias e instrumentos empleados.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado las fuentes de información y las técnicas de seguimiento del desarrollo físico y la adquisición de hábitos y la detección de situaciones de riesgo.
- b) Se han seleccionado los indicadores e instrumentos apropiados para el control y seguimiento de la evolución de los niños y las niñas y del proceso de intervención.
- c) Se ha aplicado el instrumento de evaluación siguiendo el procedimiento correcto.
- d) Se han registrado los datos en el apoyo establecido.
- i) Se ha interpretado correctamente la información recogida.
- f) Se han identificado las posibles causas de una intervención no adecuada.
- g) Se han identificado las situaciones en que hace falta la colaboración de las familias y otros profesionales.
- h) Se han elaborado informes sobre la evolución en la adquisición de hábitos, la satisfacción de las necesidades básicas y/o trastornos en estos ámbitos dirigidos a las familias y otros profesionales.
- i) Se ha valorado la importancia de la evaluación para dar una respuesta adecuada a las necesidades básicas de los niños y las niñas.

**Contenidos del módulo**

Planificación de actividades educativas de atención a las necesidades básicas.

- Crecimiento y desarrollo físico de 0 a 6 años. Fases, características y trastornos más frecuentes. Instrumentos y parámetros de control.
- Concepto de maduración.
- Análisis de las características y pautas de la alimentación infantil. Carácter educativo de la alimentación en la etapa.
- Análisis de la información de los productos alimentarios. Calidad alimentaria. Identificación de los principales trastornos y afecciones de la alimentación.
- Elaboración de dietas tipo, adecuadas a la etapa y a las características individuales.
- Identificación de las necesidades y ritmos de descanso y sueño infantiles.
- Limpieza e higiene personal.

Higiene en el neonato.

Higiene en la primera infancia.

- Vestido, calzado y otros objetos de uso personal.
- Identificación de trastornos relacionados con la alimentación, el descanso y la higiene.
- Valoración de la atención a las necesidades básicas como momento educativo.
- Prevención y seguridad en la atención a las necesidades básicas: análisis de peligros y puntos de control críticos.

Programación de intervenciones para la adquisición de hábitos de autonomía personal en la infancia.

- Proceso de adquisición de hábitos.
- La autonomía personal en la infancia. Pautas de desarrollo. Importancia de la creación de hábitos en la adquisición de autonomía.
- Análisis de estrategias educativas de creación y mantenimiento de hábitos relacionados con:
  - La alimentación.
  - El control de esfínteres.
  - La autonomía personal en las actividades de la vida cotidiana infantil.
- Identificación de conflictos y trastornos relacionados con la adquisición de hábitos de autonomía personal. Trastornos más comunes y pautas de intervención.
- Valoración de la autonomía personal en el desarrollo integral del niño.
- Valoración del papel de los adultos en la adquisición de la autonomía personal de los niños y las niñas. El adulto como referente de seguridad.

Organización de espacios, tiempos y recursos para la satisfacción de las necesidades básicas y la adquisición de hábitos.

- Determinación de instalaciones y materiales para la alimentación, higiene y descanso de los niños y las niñas. Criterios de organización.
- Alteraciones y conservación de los alimentos.
- Higiene de instalaciones y utensilios.
- Formativa en materia de seguridad e higiene de ambientes, materiales y espacios específicos.
- Alteraciones y trastornos relacionados con la higiene.
- Adecuación de espacios y recursos para favorecer la autonomía de los niños y las niñas.
- Análisis de las rutinas en la organización del tiempo. Adecuación a las características evolutivas de los niños y las niñas.

- Organización de la actividad: importancia de los ritmos individuales y del equilibrio entre la actividad y el descanso.
- Normativa en materia de seguridad e higiene.
- Identificación de ayudas técnicas para la movilidad y la comunicación en la infancia.
- Valoración de las necesidades infantiles como eje de la actividad educativa.

Intervención en atención a las necesidades básicas y de promoción de la autonomía personal.

- Aplicación de técnicas para la alimentación de los bebés.
- Manipulación higiénica de los alimentos. Medidas básicas en la prevención de riesgos.
- Análisis de prácticas concretas de higiene en el ámbito de la educación infantil.
- Aplicación de técnicas para la limpieza e higiene infantiles.
- Análisis del papel del educador infantil en la atención a las necesidades básicas y la promoción de la autonomía personal de los niños y las niñas.
- Normas de seguridad e higiene aplicables al educador o educadora infantil.
- Valoración de la coordinación e intercambio de información con las familias y otros profesionales para la atención de los niños y las niñas.

Intervención en situaciones de especial dificultad relacionadas con la salud y la seguridad.

- Salud y enfermedad. La promoción de la salud. Prevención de las enfermedades transmisibles.
- Factores personales y sociales implicados en el proceso de salud/enfermedad.
- La escuela como promotora de hábitos saludables.
- Identificación de las enfermedades infantiles más frecuentes. Pautas de intervención.
- Trastornos derivados de la discapacidad o situaciones de inadaptación social.

Pautas de intervención.

- Vacunación. Tipo y calendario de vacunas obligatorias.
- Peligros y puntos de control críticos.
- Análisis de los riesgos y factores que predisponen a los accidentes en la infancia.

Epidemiología.

- Prevención de riesgos relacionados con la salud y la seguridad infantiles.
- Valoración del papel del educador y de la educadora en la prevención de riesgos relacionados con la salud y la seguridad infantiles.

## Evaluación de programas de adquisición de hábitos y atención a las necesidades básicas.

- Instrumentos para el control y seguimiento del desarrollo físico y la adquisición de hábitos de autonomía personal.
- Elaboración y aplicación de instrumentos de evaluación de los programas de intervención educativa en la autonomía personal.
- Interpretación de instrumentos y datos sobre la evolución de los parámetros físicos.
- Análisis de estrategias e instrumentos para valorar las condiciones de seguridad e higiene de los centros educativos y de atención a la infancia.
- Detección de indicadores de riesgo para la salud o la seguridad infantil.
- La información a las familias y otros profesionales. Instrumentos.
- Informes: estructura y elaboración.

## 2. CREACIÓN DE UNA TABLA DE RELACIÓN DE CRITERIOS Evaluación-Resultados de Aprendizaje-Competencias

### Apoyo domiciliario

#### Competencias PPS Propias del módulo según el RD 1593/2011

**a)** Determinar las necesidades asistenciales y psicosociales de la persona en situación de dependencia, mediante la interpretación de la información obtenida sobre ella a través del plan de atención individual, respetando su confidencialidad.

**d)** Organizar la intervención relativa a la alimentación, supervisando los menús, preparando los alimentos y administrándolos cuando sea necesario. (Competencia principal)

**n)** Asesorar a la persona en situación de dependencia, a los familiares y cuidadores no formales, proporcionándoles pautas de actuación en el cuidado y la atención asistencial y psicosocial, y adecuando la comunicación y las actitudes a las características de la persona interlocutora.

#### Incorporadas al encontrarlas adecuadas para el módulo, pero que no se especifican en el RD 1593/2011

**h)** Mantener actualizados los conocimientos científicos y técnicos relativos a su actividad profesional, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida.

#### Incorporadas del RD 1147/2011 Artículo 3

**5.** Realizar y organizar con responsabilidad y autonomía el trabajo asignado en el ámbito de su competencia, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.

#### Resultados de aprendizaje

**RA1.** Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.

**RA3.** Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.

**RA5.** Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.

#### Criterios de evaluación RA1

**e)** Se han analizado las necesidades y demandas que se tienen que cubrir en el domicilio.

#### Criterios de evaluación RA3

**a)** Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, y se han seleccionado productos de ella.

**b)** Se han valorado las tecnologías como fuente de información.

**c)** Se ha determinado la lista de la compra.

**d)** Se ha analizado el etiquetado de diferentes productos de consumo y alimentos.

**e)** Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.

**f)** Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.

**g)** Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo criterios de organización, seguridad e higiene.

#### Criterios de evaluación RA5

**a)** Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.

**b)** Se han clasificado los alimentos en función de sus características.

**c)** Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que tiene que incluir.

**d)** Se han identificado las raciones y medidas caseras.

**e)** Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.

**f)** Se han seleccionado los alimentos que tienen que formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.

**g)** Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.

#### Contenidos básicos del módulo

Selección de los alimentos del menú:

– Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.

– Identificación de los menús en función de las necesidades personales.

– Valoración de la dieta saludable.

# Autonomía personal y salud

## Competencias PPS propias del módulo según el RD 1394/2007

**a)** Programar la intervención educativa y de atención social a la infancia a partir de las directrices del programa de la institución y de las características individuales, del grupo y del contexto. (Competencia principal)

**b)** Organizar los recursos para el desarrollo de la actividad respondiendo a las necesidades y características de los niños y niñas.

## Incorporadas por encontrarlas adecuadas para el módulo, pero que no se especifican en el RD 1394/2007

**e)** Dar respuesta a las necesidades de los niños y niñas, así como de las familias que requieran la participación de otros profesionales o servicios, utilizando los recursos y procedimientos adecuados.

**h)** Mantener actualizados los conocimientos científicos y técnicos relativos a su actividad profesional, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida.

## Incorporadas del RD 1147/2011 Artículo 3

**c)\*** Consolidar hábitos de disciplina, trabajo individual y en equipo, así como capacidades de autoaprendizaje y capacidad crítica.

**h)\*** Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación, así como las lenguas extranjeras necesarias en su actividad profesional.

## Resultados de aprendizaje

**RA1.** Planifica actividades educativas de atención a las necesidades básicas de los niños y niñas analizando las pautas de alimentación, higiene y descanso y los patrones de crecimiento y desarrollo físico.

**RA2.** Programa intervenciones educativas para favorecer el desarrollo de hábitos de autonomía personal en los niños y niñas, relacionándolas con las estrategias de planificación educativa y los ritmos de desarrollo infantil.

**RA3.** Organiza los espacios, tiempos y recursos de la intervención relacionándolos con los ritmos infantiles y la necesidad de las rutinas de los niños y niñas de 0 a 6 años y, si se tercia, con las ayudas técnicas necesarias.

**RA4.** Realiza actividades de atención a las necesidades básicas y adquisición de hábitos de autonomía de los niños y niñas, justificando las pautas de actuación.

## Criterios de evaluación RA1:

a) Se han identificado las fases del desarrollo físico y los factores que influyen en él.

b) Se han descrito las características y necesidades de los niños y niñas en relación con la alimentación, la higiene y el descanso.

f) Se han propuesto actividades, recursos y estrategias adecuadas para la satisfacción de las necesidades básicas de los niños y niñas.

## Criterios de evaluación RA2:

c) Se han secuenciado los aprendizajes de autonomía personal a partir de las características evolutivas de los niños y niñas.

i) Se ha valorado la importancia de la colaboración de la familia en la adquisición y consolidación de hábitos de autonomía personal.

j) Se ha explicado el papel de las personas adultas en la adquisición de la autonomía infantil.

## Criterios de evaluación RA3:

b) Se han establecido las rutinas diarias para la alimentación, higiene y descanso.

c) Se ha preparado el espacio y las condiciones más adecuadas para el descanso, la higiene y la alimentación.

## Criterios de evaluación RA4:

f) Se han respetado los ritmos individuales de los niños y niñas.

j) Se ha valorado el papel del educador o educadora en la satisfacción de las necesidades básicas y el desarrollo de la autonomía del niño y la niña.

## Contenidos básicos del módulo:

– Análisis de las características y pautas de la alimentación infantil. Carácter educativo de la alimentación en la etapa.

– Análisis de la información de los productos alimentarios. Calidad alimentaria. Identificación de los principales trastornos y afecciones de la alimentación.

– Elaboración de dietas tipos adecuados en la etapa y a las características individuales.

# 3. PROGRAMACIÓN

## ALIMENTACIÓN, CULTURA Y SALUD

---

A continuación, se procede a programar basándonos en las competencias seleccionadas. Después de relacionarlas con los correspondientes criterios de evaluación y los resultados de aprendizaje, se procede a aplicarse a una actividad donde se trabajan unos contenidos determinados. A partir de esta actividad se desarrolla y realiza la rúbrica, que nos permite evaluar la correspondiente actividad por competencias.

**Actividad 3.** Autoanálisis de la dieta

**Pautas:** libro

## 1. COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS

---

### APOYO DOMICILIARIO

Competencias trabajadas

Competencias PPS propias del módulo, según el RD 1593/2011

a) Determinar las necesidades asistenciales y psicosociales de la persona en situación de dependencia, mediante la interpretación de la información obtenida sobre ella a través del plan de atención individual, y respetando su confidencialidad.

d) Organizar la intervención relativa a la alimentación, supervisando los menús, preparando los alimentos y administrándolos cuando sea necesario. (competencia principal)

n) Asesorar a la persona en situación de dependencia, a los familiares y cuidadores no formales, proporcionándoles pautas de actuación en el cuidado y la atención asistencial y psicosocial, y adecuando la comunicación y las actitudes a las características de la persona interlocutora.

Incorporadas por encontrarlas adecuadas al módulo, pero que no se especifican en el RD 1593/2011

h) Mantener actualizados los conocimientos científicos y técnicos relativos a su actividad profesional, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida. (competencia profesional).

Incorporadas del RD 1147/2011, artículo 3

5. Realizar y organizar con responsabilidad y autonomía el trabajo asignado en el ámbito de su competencia, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.

### Resultados de aprendizaje trabajados

**RA1. Organiza el plan de trabajo en el domicilio de personas en situación de dependencia, interpretando las directrices establecidas.**

**Criterios de evaluación:**

e) Se han analizado las necesidades y demandas que se tienen que cubrir en el domicilio.

**RA3. Organiza el abastecimiento de la unidad de convivencia, describiendo las características de los productos.**

**Criterios de evaluación:**

a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, y se han seleccionado productos.

b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.

c) Se ha determinado la lista de la compra.

d) Se ha analizado el etiquetado de diferentes productos de consumo y alimentos.

e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.

f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.

g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo criterios de organización, seguridad e higiene.

**RA5. Selecciona alimentos del menú, relacionando sus características y proporciones con las prescripciones establecidas.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.
- b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.
- c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que tiene que incluir.
- d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.
- e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.
- f) Se han seleccionado los alimentos que tienen que formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.
- g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.

#### Contenidos del título relacionados

Selección de los alimentos del menú:

- Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.
- Identificación de los menús en función de las necesidades personales.
- Valoración de la dieta saludable.

## AUTONOMÍA PERSONAL Y SALUD

#### Competencias trabajadas

Competencias PPS propias del módulo, según RD 1394/2007

- a) Programar la intervención educativa y de atención social a la infancia a partir de las directrices del programa de la institución y de las características individuales, del grupo y del contexto. (competencia principal)
- b) Organizar los recursos para el desarrollo de la actividad, respondiendo a las necesidades y características de los niños y las niñas.

Incorporadas por encontrarlas adecuadas en el módulo, pero que no se especifican en el RD 1394/2007

e) Dar respuesta a las necesidades de los niños y las niñas, así como de las familias, que requieran de la participación de otros profesionales o servicios, utilizando los recursos y procedimientos adecuados.

Incorporadas del RD 1147/2011, artículo 3

c)\* Consolidar hábitos de disciplina, trabajo individual y en equipo, así como capacidades de autoaprendizaje y capacidad crítica.

h)\* Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación, así como las lenguas extranjeras necesarias en su actividad profesional.

### Resultados de aprendizaje trabajados

**RA1. Planifica actividades educativas de atención a las necesidades básicas de los niños y las niñas, analizando las pautas de alimentación, higiene y descanso y los patrones de crecimiento y desarrollo físico.**

#### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado las fases del desarrollo físico y los factores que influyen en él.
- b) Se han descrito las características y necesidades de los niños y las niñas en relación con la alimentación, la higiene y el descanso.
- f) Se han propuesto actividades, recursos y estrategias adecuados para la satisfacción de las necesidades básicas de los niños y las niñas.

**RA2. Programa intervenciones educativas para favorecer el desarrollo de hábitos de autonomía personal en los niños y las niñas, relacionándolas con las estrategias de planificación educativa y los ritmos de desarrollo infantil.**

#### **Criterios de evaluación:**

- c) Se han secuenciado los aprendizajes de autonomía personal a partir de las características evolutivas de los niños y las niñas.
- i) Se ha valorado la importancia de la colaboración de la familia en la adquisición y consolidación de hábitos de autonomía personal.

j) Se ha explicado el papel de las personas adultas en la adquisición de la autonomía infantil.

**RA3. Organiza los espacios, tiempos y recursos de la intervención, relacionándolos con los ritmos infantiles y la necesidad de las rutinas de los niños y las niñas de 0 a 6 años y, si se tercia, con las ayudas técnicas necesarias.**

**Criterios de evaluación:**

b) Se han establecido las rutinas diarias para la alimentación, higiene y descanso.

c) Se ha preparado el espacio y las condiciones más adecuadas para el descanso, la higiene y la alimentación.

**RA4. Realiza actividades de atención a las necesidades básicas y adquisición de hábitos de autonomía de los niños y las niñas, justificando las pautas de actuación.**

**Criterios de evaluación:**

f) Se han respetado los ritmos individuales de los niños y las niñas.

j) Se ha valorado el papel del educador o educadora en la satisfacción de las necesidades básicas y el desarrollo de la autonomía del niño y la niña.

#### Contenidos del título relacionados

- Análisis de las características y pautas de la alimentación infantil. Carácter educativo de la alimentación en la etapa.
- Análisis de la información de los productos alimentarios. Calidad alimentaria. Identificación de los principales trastornos y afecciones de la alimentación.
- Elaboración de dietas tipo adecuadas a la etapa y a las características individuales.

## 2. INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

---

### EJEMPLO DE RÚBRICA DE EVALUACIÓN

**Actividad 3.** Suponemos que el alumnado tiene que entregar y presentar una tabla de su dieta semanal haciendo el análisis de la procedencia de los alimentos frescos y tiene que contestar a las 10 preguntas.

**Actividad 4.** El alumnado tiene que exponer en una presentación su análisis de porcentajes de alimentos ingeridos y las propuestas de mejora de su dieta.

<p><b>Presentación escrita 5%</b></p> <p>Cuida el formato y las evidencias de aprendizaje son agradables a la lectura.</p>				
<p><b>Presentación oral 10%.</b></p> <p>Expone de manera clara y explica lo que debe hacer con un tono de voz y lenguaje, tanto verbal como no verbal, apropiado.</p>				
<p><b>Redacción y ortografía 10%</b></p> <p>Las actividades están bien explicadas, son comprensibles y se cuida la expresión escrita.</p> <p>No hay faltas de ortografía (cada 15 faltas baja un punto de la nota sobre 4)*.</p>				
<p><b>Fiabilidad de la información 10%</b></p> <p>Ha buscado la información necesaria para explicar o justificar el contenido de las actividades en fuentes fiables de información.</p>				

## Actividad 3. AUTOANÁLISIS DE LA DIETA

<p><b>Tabla de la dieta semanal 5%.</b></p> <p>Elabora una tabla donde se indica qué se ha ingerido a lo largo de todas las comidas de una semana.</p> <p>La tabla es completa y no falta información.</p>				
<p><b>Análisis de la procedencia de los alimentos 5%</b></p> <p>En el caso de los productos frescos indica su procedencia.</p> <p>Ej. Producto A viene del país B y de la región C (si se sabe).</p>				
<p><b>Resolución de preguntas 5%</b></p> <p>Responde de manera correcta y sincera a las 10 preguntas.</p> <p>(cada pregunta donde la respuesta sea superficial o no adecuada, descuenta 0,4 puntos sobre 4)*.</p> <p>La tabla elaborada del menú semanal refleja lo que se ha respondido a las preguntas (si no lo refleja la valoración será 1 sobre 4)*.</p>				

## Actividad 4. EL PLATO SALUDABLE

<p><b>Análisis de la dieta y % obtenidos 10%</b></p> <p>Analiza todos los grupos de alimentos explicados en la actividad, e indica, si se puede, el porcentaje que representan por día y para el conjunto de la ingesta semanal.</p>				
<p><b>Calidad de las propuestas de mejora 40%</b></p> <p>Las propuestas de mejora son adecuadas y están meditadas.</p> <p>Reflejan cómo la persona ha interiorizado todo lo que se ha dicho en las actividades.</p>				

## APOYO DOMICILIARIO

Competencias trabajadas: a) d) h) n) y 5.

RA trabajados: RA1, RA3 y RA5

### **Criterios de evaluación:**

**RA1** e) Se han analizado las necesidades y demandas que se tienen que cubrir en el domicilio.

**RA3** a) Se han analizado diferentes tipos de documentación publicitaria, y se han seleccionado productos.

**RA3** b) Se han valorado las tecnologías como fuente de información.

**RA3** c) Se ha determinado la lista de la compra.

**RA3** d) Se ha analizado el etiquetado de diferentes productos de consumo y alimentos.

**RA3** e) Se han identificado los lugares apropiados para el correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta sus características.

**RA3** f) Se han enumerado los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio.

**RA3** g) Se han establecido criterios para la colocación de los diferentes productos, atendiendo criterios de organización, seguridad e higiene.

**RA5** a) Se han analizado los conceptos básicos relacionados con la alimentación y la nutrición.

**RA5** b) Se han clasificado los alimentos en función de sus características.

**RA5** c) Se han identificado las características de una dieta saludable, así como los tipos de alimentos que tiene que incluir.

**RA5** d) Se han identificado las raciones y medidas caseras.

**RA5** e) Se ha analizado el etiquetado nutricional de alimentos envasados.

**RA5** f) Se han seleccionado los alimentos que tienen que formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.

**RA5** g) Se ha valorado la importancia de una dieta saludable.

## AUTONOMÍA PERSONAL Y SALUD

Competencias trabajadas: a) b) e) h) c)\* y h)\*

RA trabajados: RA1, RA2, RA3 y RA4

### Criterios de evaluación

**RA1 a)** Se han identificado las fases del desarrollo físico y los factores que influyen en él.

**RA1 b)** Se han descrito las características y necesidades de los niños y las niñas en relación con la alimentación, la higiene y el descanso.

**RA1 f)** Se han propuesto actividades, recursos y estrategias adecuadas para la satisfacción de las necesidades básicas de los niños y las niñas.

**RA2 c)** Se han secuenciado los aprendizajes de autonomía personal a partir de las características evolutivas de los niños y las niñas.

**RA2 i)** Se ha valorado la importancia de la colaboración de la familia en la adquisición y consolidación de hábitos de autonomía personal.

**RA2 j)** Se ha explicado el papel de las personas adultas en la adquisición de la autonomía infantil.

**RA3 b)** Se han establecido las rutinas diarias para la alimentación, higiene y descanso.

**RA3 c)** Se ha preparado el espacio y las condiciones más adecuadas para el descanso, la higiene y la alimentación.

**RA4 f)** Se han respetado los ritmos individuales de los niños y las niñas.

**RA4 j)** Se ha valorado el papel del educador o educadora en la satisfacción de las necesidades básicas y el desarrollo de la autonomía del niño y la niña.

\* Esto se puede poner o no, depende del grado de concreción que queramos hacer de la evaluación.

### **3. PAUTAS DE EVALUACIÓN**

---

Las actividades se evaluarán con la rúbrica anexa por coevaluación, autoevaluación y evaluación del profesorado mediante la herramienta Additio, con un peso sobre la nota final de la actividad y, por lo tanto, de sus RA, cada una de ellas como se indica a continuación:

**Evaluación del profesorado** 50%

**Coevaluación** 45%

**Autoevaluación** 5%

Siempre que las auto y coevaluaciones sean realistas, no varían más de un 20% de la nota que ha puesto el profesorado.