

# Exemplificació d'avaluació per competències

A continuació vos mostrem quin ha de ser el procediment per a començar a avaluar en competències. En el cas que vos presentem a continuació realitzarem una exemplificació de les activitats proposades a l'eix número 3 «Alimentació i Salut». Aquest eix de treball l'agafarem com si es tractés d'una unitat didàctica o una unitat de treball del nostre Mòdul.

Per això, estructurarem ens tres «tempos» o passes el procediment per establir i dissenyar una programació on s'avalui per competències. En primer lloc, cal tenir en compte els mòduls de les titulacions amb les quals treballarem:

- GS d'Educació Infantil, mòdul «Autonomia personal»
- GM d'Auxiliar d'atenció a persones en situació de dependència.

# Passes a seguir...

# 1

**Passes prèvies-Competències i Resultats d'Aprenentatge:** en aquest apartat es realitzarà la selecció dels Resultats d'Aprenentatge, Criteris d'Avaluació i Competències tant les pròpies del mòdul com les que emanen de la pròpia normativa que regula la Formació Professional i que considerem adients amb els continguts i les activitats que pretenem treballar.

# 2

**Creació d'una Taula relació Criteris Avaluació-Resultats d'Aprenentatge-Competències:** es procedeix a establir una taula en la qual relacionarem les Competències pròpies del Mòdul que impartim (en el cas d'aquesta exemplificació s'apliquen als Mòduls d'Autonomia Personal de GS d'Educació Infantil i al Mòdul de Suport Domiciliari del GM d'Auxiliar d'atenció a persones en situació de dependència). També es disposa d'altres competències que figuren a la normativa pròpia de la Formació Professional, com és el cas de les competències de [l'Ordenació General de la FP RD 1147/2011 Article 3](#) i els Resultats d'Aprenentatge i Criteris d'Avaluació establerts per avaluar aquests mòduls.

# 3

**Realització de la programació aplicant l'avaluació per competències.** Ordenam els diferents punts seleccionats i ho aplicam a una de les activitats del Eix número 3, concretament a l'activitat 3 «Autoanàlisi de la dieta». Cream la rúbrica que ens permetrà avaluar per competències l'esmentada activitat. Aquest procés s'ha de reproduir per a cada activitat.

Així doncs a continuació procedim a realitzar aquesta avaluació per competències.

## Glosari

---

**CA:** Criteris d'avaluació

**Comp:** Competències

**RA:** Resultats d'aprenentatge

**UT:** Unitat de treball

# 1 PASSES PRÈVIES

## 1. Tria de competències relacionades

---

La primera cosa és anar al títol del mòdul que conté la nostra activitat i a l'ordenació general de la FP.

Al títol trobem les competències pròpies del títol i les que el títol relaciona amb el mòdul. D'allà podem triar les que considerem que estiguin o no relacionades segons el títol amb l'activitat.

Després, de l'ordenació general de la FP podem afegir més competències si les trobem adjunts a l'Annex I o Article 3 dels Principis i Objectius Generals.

Les referències són les següents:

Títol de Tècnic/a d'Atenció a Persones en Situació de Dependència RD1593/2011

Títol de Tècnic/a Superior d'Educació Infantil RD1394/2007

Ordenació General de la FP RD 1147/2011

## 2. Relació amb els Resultats

---

Ara a cada Resultat d'Aprenentatge hem de veure si està relacionat amb l'activitat i d'aquest seleccionem els criteris d'avaluació adjunts.

## 3. Continguts relacionats

---

Cerquem als continguts del títol i/o el currículum, a vegades el currículum està més complet, aquells continguts a treballar a l'activitat.

Títol de Tècnic/a d'Atenció a Persones en Situació de Dependència RD1593/2011

## SUPORT DOMICILIARI

### Competències PPS (Professionals, personals i socials) Pròpies del mòdul segons RD1593/2011

(Assenyaldes en blau les que es treballen a l'activitat, la perspectiva de l'activitat ha de ser analitzar la dieta per poder aplicar-la a les persones usuàries)

a) Determinar les necessitats assistencials i psicosocials de la persona en situació de dependència, mitjançant la interpretació de la informació obtinguda sobre la persona a través del pla d'atenció individual, respectant la confidencialitat d'aquesta.

b) Organitzar les activitats d'atenció a les persones en situació de dependència, afavorint la seva col·laboració i la de la família, i tenint en compte les directrius establertes en el pla d'atenció individualitzada.

d) Organitzar la intervenció relativa a l'alimentació, supervisant els menús, preparant els aliments i administrant-los quan sigui necessari. (competència principal)

e) Gestionar la documentació bàsica i el pressupost de la unitat de convivència, optimitzant els recursos i assegurant la viabilitat de la gestió econòmica.

f) Realitzar les activitats de manteniment i neteja del domicili, garantint les condicions d'habitabilitat, higiene i ordre, amb criteris de qualitat, seguretat i cura del medi ambient i, en el seu cas, tramitant la documentació pertinent.

i) Aplicar mesures de prevenció i seguretat tant per a les persones en situació de dependència com per als professionals, en els diferents àmbits d'intervenció.

n) Assessorar la persona en situació de dependència, als familiars i cuidadors no formals, proporcionant-los pautes d'actuació en la cura i l'atenció assistencial i psicosocial, i adequant la comunicació i les actituds a les característiques de la persona interlocutora.

ñ) Resoldre les contingències amb iniciativa i autonomia, mostrant una actitud autocrítica i buscant alternatives per a afavorir el benestar de les persones en situació de dependència.

o) Col·laborar en el control i seguiment de les activitats assistencials, psicosocials i de gestió domiciliària, emplenant els registres oportuns, manejant les aplicacions informàtiques del servei i comunicant les incidències detectades.

r) Actuar amb responsabilitat i autonomia en l'àmbit de la seva competència, organitzant i desenvolupant el treball assignat, cooperant o treballant en equip amb altres professionals a l'entorn de treball.

s) Resoldre de manera responsable les incidències relatives a la seva activitat, identificant les causes que les provoquen, dins de l'àmbit de la seva competència i autonomia.

t) Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.

u) Aplicar els protocols i les mesures preventives de riscos laborals i protecció ambiental durant el procés productiu, per a evitar danys en les persones i en l'entorn laboral i ambiental.

v) Aplicar procediments de qualitat, d'accessibilitat universal i de «disseny per a tots» en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis.

## **Altres competències del cicle que es poden afegir per trobar-les adients al mòdul del RD1593/2011**

(Es poden triar altres competències del títol que estiguin relacionades amb la nostra activitat pròpies del mòdul i aquelles que no però que trobem adients.)

c) Fer les tasques d'higiene personal i vestit de les persones en situació de dependència, aportant l'ajuda precisa, afavorint al màxim la seva autonomia en les activitats de la vida diària i mantenint cap a ells una actitud de respecte i professionalitat.

g) Realitzar les intervencions relacionades amb l'estat físic de les persones en situació de dependència, seguint les pautes establertes i mostrant en tot moment respecte per la seva intimitat.

h) Realitzar els trasllats, mobilitzacions i suport a la deambulació de les persones en situació de dependència, emprant els protocols i les ajudes tècniques necessàries, seguint les pautes marcades en el pla d'atenció individual (PIA) i adoptant mesures de prevenció i seguretat.

j) Donar resposta a situacions d'emergència i risc per a la salut en el desenvolupament de la seva activitat professional, aplicant tècniques de primers auxilis.

k) Implementar intervencions de suport psicosocial, emprant ajudes tècniques, suports de comunicació i tecnologies de la informació i la comunicació, i seguint les pautes marcades en el pla d'atenció individual.

l) Aplicar tècniques i estratègies per al manteniment i desenvolupament de les habilitats d'autonomia personal i social de les persones en situació de dependència, emprant ajudes tècniques i de comunicació conforme a les pautes marcades en el pla d'atenció individual.

m) Fer tasques d'acompanyament i assistència personal, respectant les directrius del Pla Individual de Vida Independent i les decisions de la persona usuària.

p) Gestionar les crides entrants i sortints del servei de teleassistència, rebent-les i emetent-les segons els protocols establerts i utilitzant aplicacions informàtiques i eines telemàtiques.

q) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius, actualitzant els seus coneixements, utilitzant els recursos existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida i les tecnologies de la informació i la comunicació.

w) Realitzar la gestió bàsica per a la creació i funcionament d'una petita empresa i tenir iniciativa en la seva activitat professional.

x) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb el que s'estableix en la legislació vigent, participant activament

en la vida econòmica, social i cultural.

## **Agafades de l'Ordenació General de la FP RD 1147/2011 Article 3**

### **ANNEX I.** Competències pròpies dels diferents nivells de Formació Professional

(Es poden afegir d'aquí les que es trobin adient)

#### **Cicles formatius de Grau Mitjà**

1. Aplicar tècniques i coneixements de diferents àmbits de coneixement en un camp professional especialitzat.
2. Resoldre problemes i contingències de manera creativa i innovadora dins de l'àmbit de la seva competència, identificant les causes que els provoquen.
3. Supervisar el treball rutinari d'altres persones assumint la responsabilitat necessària per a l'avaluació i la millora de processos i procediments de treball, que garanteixin la qualitat del producte o servei.
4. Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius, actualitzant els seus coneixements utilitzant els recursos existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida, especialment les tecnologies de la informació i la comunicació. (igual que la q)
5. Realitzar i organitzar amb responsabilitat i autonomia el treball assignat en l'àmbit de la seva competència, cooperant o treballant en equip amb altres professionals a l'entorn de treball.
6. Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents persones que intervenen en l'àmbit del seu treball, per a millorar la qualitat del treball i producte o servei realitzat.
7. Aplicar els protocols i les mesures preventives de riscos laborals i protecció ambiental durant el procés productiu, per a evitar danys en les persones i en l'entorn laboral i ambiental.
8. Realitzar la gestió bàsica per a la creació i funcionament d'una petita empresa i tenir iniciativa en la seva activitat professional.
9. Exercir els drets i les obligacions derivades de l'activitat professional, d'acord amb el que s'estableix en la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural

#### **Resultats d'Aprenentatge i Criteris d'Avaluació de Suport Domiciliari**

**RA1. Organitza el pla de treball en el domicili de persones en situació de dependència, interpretant les directrius establertes.**

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les característiques del pla de treball.
- b) S'ha descrit la importància de l'adaptació del pla de treball a la realitat de la persona en situació de dependència.
- c) S'han identificat les tasques que s'han de realitzar en el domicili.
- d) S'han seqüenciat les tasques domèstiques diàries que cal realitzar en el domicili, en funció del pla de treball i de les adaptacions realitzades, si fos necessari.
- e) S'han analitzat les necessitats i demandes que s'han de cobrir en el domicili.
- f) S'han respectat les característiques culturals pròpies de la unitat de convivència.
- g) S'han identificat els diferents tipus de plans d'atenció a la persona en situació de dependència en el domicili.
- h) S'ha valorat la importància d'ajustar la seqüència de l'execució d'activitats, a fi de rendibilitzar temps i esforços.

**RA2. Planifica la gestió de la despesa, relacionant les tècniques bàsiques d'administració amb les necessitats de la unitat de convivència.**

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha analitzat la documentació relacionada amb les despeses de la unitat de convivència.
- b) S'ha reconegut la necessitat de saber interpretar els documents de gestió domiciliària
- c) S'ha elaborat un dossier de les partides de despesa general mensual.
- d) S'ha elaborat un dossier de despeses extraordinàries d'una unitat de convivència.
- e) S'han enumerat els factors que condicionen la distribució del pressupost mensual d'una unitat de convivència.
- f) S'han enumerat i classificat les despeses ordinàries i d'aprovisionament d'existències en una unitat de convivència tipus.
- g) S'han analitzat les despeses mensuals de diferents unitats de convivència.
- h) S'ha valorat la necessitat d'equilibri entre ingressos i despeses.

### **RA3. Organitza el proveïment de la unitat de convivència, descrivint les característiques dels productes.**

#### Criteris d'avaluació:

- a) S'han analitzat diferents tipus de documentació publicitària, seleccionant productes.
- b) S'han valorat les tecnologies com a font d'informació.
- c) S'ha determinat la llista de la compra.
- d) S'ha analitzat el etiquetatge de diferents productes de consum i aliments.
- e) S'han identificat els llocs apropiats per al correcte magatzematge dels productes, tenint en compte les seves característiques.
- f) S'han enumerat els tipus d'establiments i serveis destinats a la venda de productes d'alimentació, neteja, higiene i manteniment del domicili.
- g) S'han establert criteris per a la col·locació dels diferents productes, atenent criteris d'organització, seguretat i higiene.

### **RA4. Prepara el manteniment del domicili de persones en situació de dependència, seleccionant les tècniques i productes amb criteris de qualitat, seguretat i higiene.**

#### Criteris d'avaluació:

- a) S'han analitzat diferents tipus de residus i escombraries que es generen en el domicili.
- b) S'han identificat els tipus, maneig, riscos i manteniment d'ús dels electrodomèstics utilitzats en el domicili: rentadora, assecadora, planxa, aspiradora i altres.
- c) S'han recopilat en un dossier les tècniques de neteja de sòls, estris, mobiliari, finestres i sanitaris.
- d) S'han identificat els productes de neteja i desinfecció que cal utilitzar, descrivint les seves aplicacions, riscos d'ús i la seva ubicació en el domicili.
- e) S'han descrit els riscos derivats del maneig i ús de les instal·lacions elèctriques en el domicili.
- f) S'han descrit les tècniques de rentada de roba a màquina i a mà, en funció de les característiques de la peça, de la mena de taca i del grau de brutícia d'aquesta.
- g) S'ha valorat el compliment de les normes de seguretat, higiene, prevenció i eliminació de productes, establertes per al desenvolupament de les activitats de manteni-



ment de la llar.

h) S'han descrit les pautes d'interpretació de l'etiquetatge de les peces, classificant la roba en funció del seu posterior procés de rentada.

#### **RA5. Selecciona aliments del menú, relacionant les seves característiques i proporcions amb les prescripcions establertes.**

Criteris d'avaluació:

a) S'han analitzat els conceptes bàsics relacionats amb l'alimentació i la nutrició.

b) S'han classificat els aliments en funció de les seves característiques.

c) S'han identificat les característiques d'una dieta saludable, així com els tipus d'aliments que ha d'incloure.

d) S'han identificat les racions i mesures casolanes.

e) S'ha analitzat l'etiquetatge nutricional d'aliments envasats.

f) S'han seleccionat els aliments que han de formar part de la ingesta diària, tenint en compte les prescripcions establertes.

g) S'ha valorat la importància d'una dieta saludable.

#### **RA6. Aplica tècniques bàsiques de cuina en el procés de preparació amb tècniques bàsiques de cuina, relacionant-lo amb les necessitats de la persona usuària i els protocols establerts.**

Criteris d'avaluació:

a) S'ha reconegut la necessitat d'aplicar mesures d'higiene, prevenció de riscos i eliminació de productes, en la preparació dels aliments.

b) S'han identificat les tècniques culinàries bàsiques d'aplicació en la cuina familiar, indicant en cada cas les fases d'aplicació, procediments, temps i parament.

c) S'han recopilat receptes de cuina, ajustant les quantitats i els temps en funció del nombre de comensals i les seves necessitats específiques.

d) S'han identificat els procediments previs al cuinat: descongelat, tallat, pelat, trossejat i rentada dels diferents productes.

e) S'han classificat els materials, utensilis i electrodomèstics necessaris per a procedir a la preelaboració dels aliments: descongelar, tallar, pelar i rentar.

f) S'han aplicat tècniques bàsiques de cuina per a l'elaboració de primers plats, segons

plats i postres adequades a la dieta dels membres de la unitat de convivència.

g) S'ha reconegut la necessitat de complir les normes de seguretat i higiene establertes per a la manipulació i processament d'aliments.

h) S'ha valorat la importància de la presentació dels aliments.

### **RA7. Realitza el seguiment del pla de treball en el domicili de persones en situació de dependència, descrivint el protocol establert.**

#### Criteris d'avaluació:

a) S'han identificat les fonts d'informació, les tècniques de seguiment i la detecció de situacions de risc.

b) S'han analitzat els diferents recursos, seleccionant-los segons les necessitats de les persones en situació de dependència.

c) S'han registrat les dades en el suport establert.

d) S'ha interpretat correctament la informació recollida.

e) S'han identificat les situacions en les quals és necessària la col·laboració d'altres professionals.

f) S'ha valorat la importància de l'avaluació per a millorar la qualitat del servei.

#### Continguts del mòdul

##### Organització del pla de treball en la unitat de convivència:

- Elements del pla de treball.
- Factors que determinen les necessitats i demandes que cal cobrir en el domicili.
- Valoració de l'organització del treball domèstic.

##### Planificació de la gestió del pressupost de la unitat de convivència:

- Previsió de les despeses generals de la unitat de convivència.
- Interpretació i maneig de la documentació de gestió domiciliària.
- Justificació de la necessitat d'un equilibri entre ingressos i despeses.

Organització del proveïment de la unitat de convivència:

- Tipus de compres: directa, virtual i per telèfon.
- Confecció de la llista de la compra.
- Distribució i emmagatzematge en la llar.
- Valoració del consum responsable.

Preparació del manteniment i neteja del domicili:

- Tasques de neteja.
- Selecció de materials, productes i utensilis de neteja i rentada.
- Mesures de seguretat i precaucions en el maneig dels electrodomèstics.
- Justificació dels criteris mediambientals en l'eliminació i reciclatge de residus i escombraries.

Selecció dels aliments del menú:

- Característiques nutritives dels diferents tipus d'aliments.
- Identificació dels menús en funció de les necessitats personals.
- Valoració de la dieta saludable.

Aplicació de tècniques bàsiques de cuina:

- Ús i manteniment del parament, utensilis i electrodomèstics de cuina.
- Principis bàsics en la manipulació dels aliments.
- Elaboracions elementals de cuina.
- Justificació de la prevenció i seguretat en la manipulació d'aliments.

Seguiment del pla de treball:

- Emplenament de fulls de seguiment.
- Utilització de les tecnologies en el registre i comunicació de informació

## **AUTONOMIA PERSONAL I SALUT INFANTIL**

### **Competències PPS (Professionals, personals i socials) Pròpies del mòdul segons RD 1394/2007**

(Assenyalades les que es treballen a l'activitat, la perspectiva de l'activitat ha de ser analitzar la dieta per poder aplicar-la als infants)

a) Programar la intervenció educativa i d'atenció social a la infància a partir de les directrius del programa de la institució i de les característiques individuals, del grup i del context. (Competència principal)

b) Organitzar els recursos per al desenvolupament de l'activitat responent a les necessitats i característiques dels nins i nines.

c) Desenvolupar les activitats programades, emprant els recursos i estratègies metodològiques apropiats i creant un clima de confiança.

f) Actuar davant contingències relatives a les persones, recursos o al medi, transmetent seguretat i confiança i aplicant, si escau, els protocols d'actuació establerts.

g) Avaluar el procés d'intervenció i els resultats obtinguts, elaborant i gestionant la documentació associada al procés i transmetent la informació per tal de millorar la qualitat del servei.

j) Mantenir relacions fluides amb els nins i nines i les seves famílies, membres del grup en el qual s'estigui integrat i altres professionals, mostrant habilitats socials, capacitat de gestió de la diversitat cultural i aportant solucions a conflictes que es presentin.

k) Generar entorns segurs, respectant la normativa i protocols de seguretat en la planificació i desenvolupament de les activitats.

### Afegides per trobar-les adients al mòdul del RD 1394/2007

d) Dissenyar i aplicar estratègies d'actuació amb les famílies, en el marc de les finalitats i procediments de la institució, per a millorar el procés d'intervenció.

e) Donar resposta a les necessitats dels nins i nines, així com de les famílies que requereixin de la participació d'altres professionals o serveis, utilitzant els recursos i procediments adients.

h) Mantenir actualitzats els coneixements científics i tècnics relatius a la seva activitat

professional, utilitzant els recursos existents per l'aprenentatge al llarg de la vida.

Agafades de l'Ordenació General de la FP RD 1147/2011 Article 3

c)\* Consolidar hàbits de disciplina, treball individual i en equip, així com capacitats d'autoaprenentatge i capacitat crítica.

h)\* Utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació, així com les llengües estrangeres necessàries en la seva activitat professional.

(\* Assenyala que ve de l'Ordenació General de la FP)

## **Resultats d'Aprenentatge i Criteris d'Avaluació**

**RA1. Planifica activitats educatives d'atenció a les necessitats bàsiques dels nins i nines analitzant les pautes d'alimentació, higiene i descans i els patrons de creixement i desenvolupament físic.**

### **Criteris d'avaluació:**

a) S'han identificat les fases del desenvolupament físic i els factors que influeixen en el mateix.

b) S'han descrit les característiques i necessitats dels nins i nines en relació amb l'alimentació, la higiene i el descans.

c) S'han elaborat diferents tipus de dietes i menús adaptats a les característiques del nin o nina (edat, al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i altres).

d) S'han descrit les pautes d'actuació en relació a la neteja, higiene, vestit, descans i son infantil.

e) S'han identificat els principals trastorns conflictats relacionats amb l'alimentació, la higiene i el descans.

f) S'han proposat activitats, recursos i estratègies adequades per a la satisfacció de les necessitats bàsiques dels nins i nines.

g) S'han dissenyat ambients aptes i segurs per a la satisfacció de les necessitats d'alimentació, higiene i descans.

h) S'han establert els elements materials, espacials i temporals que intervenen en la planificació i desenvolupament de les rutines diàries.

i) S'ha relacionat la forma d'atenció de cadascuna de les necessitats bàsiques amb les característiques dels nins i les nines.

j) S'ha valorat la importància educativa de les activitats relacionades amb la satisfacció de les necessitats bàsiques.

## **RA2. Programa intervencions educatives per afavorir el desenvolupament d'hàbits d'autonomia personal en els nins i nines, relacionant-les amb les estratègies de planificació educativa i els ritmes de desenvolupament infantil.**

### criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit les fases del procés d'adquisició d'hàbits.
- b) S'han formulat objectius d'acord amb les possibilitats d'autonomia dels nins i nines.
- c) S'han seqüenciat els aprenentatges d'autonomia personal a partir de les característiques evolutives dels nins i nines.
- d) S'han dissenyat ambients afavoridors de l'autonomia personal.
- e) S'han establert estratègies i instruments per a la detecció d'elements que dificulten l'adquisició de l'autonomia personal dels nins i nines.
- f) S'han proposat activitats adequades per a l'adquisició d'hàbits d'autonomia personal.
- g) S'han identificat els possibles conflictes i trastorns relacionats amb l'adquisició d'hàbits d'autonomia personal.
- h) S'ha valorat la importància de l'adquisició de l'autonomia personal per a la construcció d'una autoimatge positiva i del seu desenvolupament integral, per part del nin i la nina.
- i) S'ha valorat la importància de la col·laboració de la família en l'adquisició i consolidació d'hàbits d'autonomia personal.
- j) S'ha explicat el paper de les persones adultes en l'adquisició de l'autonomia infantil.

## **RA3. Organitza els espais, temps i recursos de la intervenció relacionant-los amb els ritmes infantils i la necessitat de les rutines dels nins i nines de 0 a 6 anys i, si s'escau amb les ajudes tècniques que calguin.**

### criteris d'avaluació:

- a) S'ha explicat el paper de les rutines en el desenvolupament infantil i la seva influència en l'organització temporal de l'activitat del centre.
- b) S'han establert les rutines diàries per a l'alimentació, higiene i descans.
- c) S'ha preparat l'espai i les condicions més adequades per al descans, la higiene i l'ali-

mentació.

d) S'han organitzat els temps respectant els ritmes infantils i l'equilibri entre els períodes d'activitat i descans.

e) S'han aportat solucions davant dificultats detectades.

f) S'han seleccionat els objectes i recursos materials necessaris per a treballar els diferents hàbits d'alimentació, higiene, descans o d'altres.

g) S'han seleccionat les ajudes tècniques necessàries.

h) S'ha comprovat que l'ambient, els materials i equips específics compleixen amb les normes d'higiene i seguretat establertes en la normativa legal vigent.

i) S'ha valorat la importància de respectar els ritmes individuals dels nins i nines.

#### **RA4. Realitza activitats d'atenció a les necessitats bàsiques i adquisició d'hàbits d'autonomia dels nins i nines, justificant les pautes d'actuació.**

Criteris d'avaluació:

a) S'ha dut a terme la intervenció, adequant-la a les característiques individuals dels nins i nines, criteris metodològics previstos i recursos disponibles.

b) S'han descrit les estratègies per satisfer les necessitats de relació en les rutines diàries.

c) S'han aplicat les tècniques d'alimentació, neteja i higiene infantil dels nadons.

d) S'ha establert una relació educativa amb el nin o la nina.

e) S'han aplicat estratègies metodològiques per afavorir el desenvolupament de l'autonomia personal en els nins i nines.

f) S'han respectat els ritmes individuals dels nins i nines.

g) S'han utilitzat les ajudes tècniques seguint els protocols establerts.

h) S'han respectat les normes d'higiene, prevenció i seguretat.

i) S'ha respost adequadament davant les contingències.

j) S'ha valorat el paper de l'educador o educadora en la satisfacció de les necessitats bàsiques i el desenvolupament de l'autonomia del nin i la nina.

#### **RA5. Intervé en situacions d'especial dificultat o risc per a la salut i la seguretat dels nins i nines relacionant la seva actuació amb els protocols establerts per a la**

## **prevenció i intervenció en casos de malaltia o accident.**

### Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les característiques i necessitats bàsiques dels nins i nines de 0 a 6 anys en matèria de salut i seguretat relacionant-les amb l'etapa evolutiva en què es troben i els instruments adequats.
- b) S'han descrit les condicions i mesures sanitàries i preventives que cal adoptar per a la promoció de la salut i el benestar en els centres d'atenció a la infància.
- c) S'ha valorat la importància de l'estat de salut i la higiene personal de l'educador o educadora en la prevenció de riscos per a la salut.
- d) S'han indicat els criteris i/o símptomes més rellevants per a la identificació de les principals malalties infantils descrivint els protocols d'actuació a seguir.
- e) S'han identificat els accidents infantils més freqüents.
- f) S'han descrit les estratègies de prevenció dels accidents infantils.
- g) S'ha valorat el paper de les actituds de l'educador o educadora infantil davant les situacions de malaltia i accident.
- h) S'ha comprovat que l'ambient, els materials i equips específics compleixen les normes de qualitat i seguretat establertes.
- i) S'han establert i mantingut relacions de comunicació efectives amb les famílies i, si escau, altres professionals seguint els procediments previstos.
- j) S'ha valorat el paper de la persona tècnica en educació infantil com a agent de salut i seguretat.

## **RA6. Avalua el procés i el resultat de la intervenció en relació amb la satisfacció de les necessitats bàsiques i adquisició d'hàbits d'autonomia personal, justificant la selecció de les estratègies i instruments emprats.**

### Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les fonts d'informació i les tècniques de seguiment del desenvolupament físic i l'adquisició d'hàbits i la detecció de situacions de risc.
- b) S'han seleccionat els indicadors i instruments apropiats per al control i seguiment de l'evolució dels nins i nines i del procés d'intervenció.
- c) S'ha aplicat l'instrument d'avaluació seguint el procediment correcte.
- d) S'han registrat les dades en el suport establert.



i) S'ha interpretat correctament la informació recollida.

f) S'han identificat les possibles causes d'una intervenció no adequada.

g) S'han identificat les situacions en què cal la col·laboració de les famílies i d'altres professionals.

h) S'han elaborat informes sobre l'evolució en l'adquisició d'hàbits, la satisfacció de les necessitats bàsiques i/o trastorns en aquests àmbits dirigits a les famílies i altres professionals.

i) S'ha valorat la importància de l'avaluació per donar una resposta adequada a les necessitats bàsiques dels nins i nines.

## Continguts del mòdul

Planificació d'activitats educatives d'atenció a les necessitats bàsiques.

- Creixement i desenvolupament físic de 0 a 6 anys. Fases, característiques i trastorns més freqüents. Instruments i paràmetres de control.

- Concepte de maduració.

- Anàlisi de les característiques i pautes de l'alimentació infantil. Caràcter educatiu de l'alimentació en l'etapa.

- Anàlisi de la informació dels productes alimentaris. Qualitat alimentària. Identificació dels principals trastorns i afeccions de l'alimentació.

- Elaboració de dietes tipus adequats a l'etapa i a les característiques individuals.

- Identificació de les necessitats i ritmes de descans i somni infantils.

- Neteja i higiene personal.

Higiene en el nounat.

Higiene en la primera infància.

- Vestit, calçat i altres objectes d'ús personal.

- Identificació de trastorns relacionats amb l'alimentació, el descans i la higiene.

- Valoració de l'atenció a les necessitats bàsiques com a moment educatiu.

- Prevenció i seguretat en l'atenció a les necessitats bàsiques: Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics.

Programació d'intervencions per a l'adquisició d'hàbits d'autonomia personal en la infància.

- Procés d'adquisició d'hàbits.

- L'autonomia personal en la infància. Pautes de desenvolupament. Importància de la creació d'hàbits en l'adquisició d'autonomia.

- Anàlisi d'estratègies educatives de creació i manteniment d'hàbits relacionats amb:

- L'alimentació.
- El control d'esfínters.
- L'autonomia personal en les activitats de la vida quotidiana infantil.

- Identificació de conflictes i trastorns relacionats amb l'adquisició d'hàbits d'autonomia personal. Trastorns més comuns i pautes d'intervenció.

- Valoració de l'autonomia personal en el desenvolupament integral del nin.

- Valoració del paper dels adults en l'adquisició de l'autonomia personal dels nins i nines. L'adult com a referent de seguretat.

Organització d'espais, temps i recursos per a la satisfacció de les necessitats bàsiques i l'adquisició d'hàbits.

- Determinació d'instal·lacions i materials per a l'alimentació, higiene i descans dels nins i nines. Criteris d'organització.

- Alteracions i conservació dels aliments.

- Higiene d'instal·lacions i utensilis.

- Formativa en matèria de seguretat i higiene d'ambients, materials i espais específics.

- Alteracions i trastorns relacionats amb la higiene.

- Adequació d'espais i recursos per a afavorir l'autonomia dels nins i nines.

- Anàlisi de les rutines en l'organització del temps. Adequació a les característiques evolutives dels nins i nines.

- Organització de l'activitat: importància dels ritmes individuals i de l'equilibrio entre l'activitat i el descans.

- Normativa en matèria de seguretat i higiene.

- Identificació d'ajudes tècniques per a la mobilitat i la comunicació en la infància.

- Valoració de les necessitats infantils com a eix de l'activitat educativa.

Intervenció en atenció a les necessitats bàsiques i de promoció de l'autonomia personal.

- Aplicació de tècniques per a l'alimentació dels nadons.

- Manipulació higiènica dels aliments. Mesures bàsiques en la prevenció de riscos.

- Anàlisi de pràctiques concretes d'higiene en l'àmbit de l'educació infantil.

- Aplicació de tècniques per a la neteja i higiene infantils.

- Anàlisi del paper de l'educador infantil en l'atenció a les necessitats bàsiques i la promoció de l'autonomia personal dels nins i nines.

- Normes de seguretat i higiene aplicables a l'educador o educadora infantil.

- Valoració de la coordinació i intercanvi d'informació amb les famílies i altres professionals per a l'atenció dels nins i nines.

Intervenció en situacions d'especial dificultat relacionades amb la salut i la seguretat.

- Salut i malaltia. La promoció de la salut. Prevenció de les malalties transmissibles.

- Factors personals i socials implicats en el procés de salut/malaltia.

- L'escola com a promotora d'hàbits saludables.

- Identificació de les malalties infantils més freqüents. Pautes d'intervenció.

- Trastorns derivats de la discapacitat o situacions d'inadaptació social.

Pautes d'intervenció.

- Vacunació. Tipus i calendari de vacunes obligatòries.

- Perills i punts de control crítics.

- Anàlisi dels riscos i factors que predisposen als accidents en la infància.

Epidemiologia.

- Prevenció de riscos relacionats amb la salut i la seguretat infantils.

- Valoració del paper de l'educador i de l'educadora en la prevenció de riscos relacionats amb la salut i la seguretat infantils.

Avaluació de programes d'adquisició d'hàbits i atenció a les necessitats bàsiques

- Instruments per al control i seguiment del desenvolupament físic i l'adquisició d'hàbits d'autonomia personal.
- Elaboració i aplicació d'instruments d'avaluació dels programes d'intervenció educativa en l'autonomia personal.
- Interpretació d'instruments i dades sobre l'evolució dels paràmetres físics.
- Anàlisi d'estratègies i instruments per a valorar les condicions de seguretat i higiene dels centres educatius i d'atenció a la infància.
- Detecció d'indicadors de risc per a la salut o la seguretat infantil.
- La informació a les famílies i altres professionals. Instruments.
- Informes: estructura i elaboració.

# 2 CREACIÓ D'UNA TAULA RELACIÓ CRITERIS Avaluació-Resultats d'Aprenentatge-Competències

## Suport domiciliari

### Competències PPS Pròpies del mòdul segons RD 1593/2011

a) Determinar les necessitats assistencials i psicosocials de la persona en situació de dependència, mitjançant la interpretació de la informació obtinguda sobre la persona a través del pla d'atenció individual, respectant la confidencialitat d'aquesta.

d) Organitzar la intervenció relativa a l'alimentació, supervisant els menús, preparant els aliments i administrant-los quan sigui necessari. (competència principal)

n) Assessorar la persona en situació de dependència, als familiars i cuidadors no formals, proporcionant-los pautes d'actuació en la cura i l'atenció assistencial i psicosocial, i adequant la comunicació i les actituds a les característiques de la persona interlocutora.

### Afegides per trobar-les adients al mòdul però que no s'especifiquen al RD 1593/2011

h) Mantenir actualitzats els coneixements científics i tècnics relatius a la seva activitat professional, utilitzant els recursos existents per l'aprenentatge al llarg de la vida.

### Agafades del RD 1147/2011 Article 3

5. Realitzar i organitzar amb responsabilitat i autonomia el treball assignat en l'àmbit de la seva competència, cooperant o treballant en equip amb altres professionals a l'entorn de treball.

### Resultats d'Aprenentatge:

RA1. Organitza el pla de treball en el domicili de persones en situació de dependència, interpretant les directrius establertes.

RA3. Organitza el proveïment de la unitat de convivència, descrivint les característiques dels productes.

RA5. Selecciona aliments del menú, relacionant les seves característiques i proporcions amb les prescripcions establertes.

### Criteris d'avaluació RA1:

e) S'han analitzat lews necessitats i demandes que s'han de cobrir en el domicili.

### Criteris d'avaluació RA3:

a) S'han analitzat diferents tipus de documentació publicitària, seleccionant productes.

b) S'han valorat les tecnologies com a font d'informació.

c) S'ha determinat la llista de la compra.

d) S'ha analitzat el etiquetatge de diferents productes de consum i aliments.

e) S'han identificat els llocs apropiats per al correcte magatzematge dels productes, tenint en compte les seves característiques.

f) S'han enumerat els tipus d'establiments i serveis destinats a la venda de productes d'alimentació, neteja, higiene i manteniment del domicili.

g) S'han establert criteris per a la col·locació dels diferents productes, atenent criteris d'organització, seguretat i higiene.

### Criteris d'avaluació RA5:

a) S'han analitzat els conceptes bàsics relacionats amb l'alimentació i la nutrició.

b) S'han classificat els aliments en funció de les seves característiques.

c) S'han identificat les característiques d'una dieta saludable, així com els tipus d'aliments que ha d'incloure.

d) S'han identificat les racions i mesures casolanes.

e) S'ha analitzat l'etiquetatge nutricional d'aliments envasats.

f) S'han seleccionat els aliments que han de formar part de la ingesta diària, tenint en compte les prescripcions establertes.

g) S'ha valorat la importància d'una dieta saludable.

### Continguts bàsics del mòdul:

Selecció dels aliments del menú:

- Característiques nutritives dels diferents tipus d'aliments.

- Identificació dels menús en funció de les necessitats personals.

- Valoració de la dieta saludable.

# Autonomia personal i salut

## Competències PPS Pròpies del mòdul segons RD 1394/2007

a) Programar la intervenció educativa i d'atenció social a la infància a partir de les directrius del programa de la institució i de les característiques individuals, del grup i del context. (Competència principal)

b) Organitzar els recursos per al desenvolupament de l'activitat responent a les necessitats i característiques dels nins i nines.

### Afegides per trobar-les adients al mòdul però que no s'especifiquen al RD 1394/2007

e) Donar resposta a les necessitats dels nins i nines, així com de les famílies que requereixin de la participació d'altres professionals o serveis, utilitzant els recursos i procediments adients.

h) Mantenir actualitzats els coneixements científics i tècnics relatius a la seva activitat professional, utilitzant els recursos existents per l'aprenentatge al llarg de la vida.

### Agafades del RD 1147/2011 Article 3

c)\* Consolidar hàbits de disciplina, treball individual i en equip, així com capacitats d'autoaprenentatge i capacitat crítica.

h)\* Utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació, així com les llengües estrangeres necessàries en la seva activitat professional.

## Resultats d'Aprenentatge:

RA1. Planifica activitats educatives d'atenció a les necessitats bàsiques dels nins i nines analitzant les pautes d'alimentació, higiene i descans i els patrons de creixement i desenvolupament físic.

RA2. Programa intervencions educatives per afavorir el desenvolupament d'hàbits d'autonomia personal en els nins i nines, relacionant-les amb les estratègies de planificació educativa i els ritmes de desenvolupament infantil.

RA3. Organitza els espais, temps i recursos de la intervenció relacionant-los amb els ritmes infantils i la necessitat de les rutines dels nins i nines de 0 a 6 anys i, si s'escau amb les ajudes tècniques que calguin.

RA4. Realitza activitats d'atenció a les necessitats bàsiques i adquisició d'hàbits d'autonomia dels nins i nines, justificant les pautes d'actuació.

## Criteris d'avaluació RA1:

a) S'han identificat les fases del desenvolupament físic i els factors que influeixen en el mateix.

b) S'han descrit les característiques i necessitats dels nins i nines en relació amb l'alimentació, la higiene i el descans.

f) S'han proposat activitats, recursos i estratègies adequades per a la satisfacció de les necessitats bàsiques dels nins i nines.

## Criteris d'avaluació RA2:

c) S'han seqüenciat els aprenentatges d'autonomia personal a partir de les característiques evolutives dels nins i nines.

i) S'ha valorat la importància de la col·laboració de la família en l'adquisició i consolidació d'hàbits d'autonomia personal.

j) S'ha explicat el paper de les persones adultes en l'adquisició de l'autonomia infantil.

## Criteris d'avaluació RA3:

b) S'han establert les rutines diàries per a l'alimentació, higiene i descans.

c) S'ha preparat l'espai i les condicions més adequades per al descans, la higiene i l'alimentació.

## Criteris d'avaluació RA4:

f) S'han respectat els ritmes individuals dels nins i nines.

j) S'ha valorat el paper de l'educador o educadora en la satisfacció de les necessitats bàsiques i el desenvolupament de l'autonomia del nin i la nina.

## Continguts bàsics del mòdul:

- Anàlisi de les característiques i pautes de l'alimentació infantil. Caràcter educatiu de l'alimentació en l'etapa.

- Anàlisi de la informació dels productes alimentaris. Qualitat alimentària. Identificació dels principals trastorns i afeccions de l'alimentació.

- Elaboració de dietes tipus adequats a l'etapa i a les característiques individuals.

# 3 PROGRAMACIÓ

## ALIMENTACIÓ, CULTURA I SALUT

---

A continuació es procedeix a programar en base a les competències seleccionades. Després de relacionar-les amb els corresponents criteris d'avaluació i els resultats d'aprenentatge es procedeix a aplicar-se a una activitat on es treballen uns continguts determinats. A partir d'aquesta activitat es desenvolupa i realitza la rúbrica que ens permet avaluar la corresponent activitat per competències

**Activitat 3.** Autoanàlisi de la dieta

**Pautes:** llibre

## 1. COMPETÈNCIES, RESULTATS D'APRENTATGE, CRITERIS D'AVALUACIÓ I CONTINGUTS

---

### SUPORT DOMICILIARI

Competències treballades

Competències PPS Pròpies del mòdul segons RD 1593/2011

a) Determinar les necessitats assistencials i psicosocials de la persona en situació de dependència, mitjançant la interpretació de la informació obtinguda sobre la persona a través del pla d'atenció individual, respectant la confidencialitat d'aquesta.

d) Organitzar la intervenció relativa a l'alimentació, supervisant els menús, preparant els aliments i administrant-los quan sigui necessari. (competència principal)

n) Assessorar la persona en situació de dependència, als familiars i cuidadors no formals, proporcionant-los pautes d'actuació en la cura i l'atenció assistencial i psicosocial, i adequant la comunicació i les actituds a les característiques de la persona interlocutora.

Afegides per trobar-les adients al mòdul però que no s'especifiquen al RD 1593/2011

h) Mantenir actualitzats els coneixements científics i tècnics relatius a la seva activitat professional, utilitzant els recursos existents per l'aprenentatge al

llarg de la vida. (Competència Professional).

Agafades del RD 1147/2011 Article 3

5. Realitzar i organitzar amb responsabilitat i autonomia el treball assignat en l'àmbit de la seva competència, cooperant o treballant en equip amb altres professionals a l'entorn de treball.

### Resultats d'Aprenentatge treballats

RA1. Organitza el pla de treball en el domicili de persones en situació de dependència, interpretant les directrius establertes.

Criteris d'Avaluació:

e) S'han analitzat les necessitats i demandes que s'han de cobrir en el domicili.

RA3. Organitza el proveïment de la unitat de convivència, descrivint les característiques dels productes.

Criteris d'Avaluació:

a) S'han analitzat diferents tipus de documentació publicitària, seleccionant productes.

b) S'han valorat les tecnologies com a font d'informació.

c) S'ha determinat la llista de la compra.

d) S'ha analitzat el etiquetatge de diferents productes de consum i aliments.

e) S'han identificat els llocs apropiats per al correcte magatzematge dels productes, tenint en compte les seves característiques.

f) S'han enumerat els tipus d'establiments i serveis destinats a la venda de productes d'alimentació, neteja, higiene i manteniment del domicili.

g) S'han establert criteris per a la col·locació dels diferents productes, atenent criteris d'organització, seguretat i higiene.

RA5. Selecciona aliments del menú, relacionant les seves característiques i proporcions amb les prescripcions establertes.

Criteris d'Avaluació:

a) S'han analitzat els conceptes bàsics relacionats amb l'alimentació i la nutrició.



- b) S'han classificat els aliments en funció de les seves característiques.
- c) S'han identificat les característiques d'una dieta saludable, així com els tipus d'aliments que ha d'incloure.
- d) S'han identificat les racions i mesures casolanes.
- e) S'ha analitzat l'etiquetatge nutricional d'aliments envasats.
- f) S'han seleccionat els aliments que han de formar part de la ingesta diària, tenint en compte les prescripcions establertes.
- g) S'ha valorat la importància d'una dieta saludable.

### Continguts del títol relacionats

Selecció dels aliments del menú:

- Característiques nutritives dels diferents tipus d'aliments.
- Identificació dels menús en funció de les necessitats personals.
- Valoració de la dieta saludable.

## **AUTONOMIA PERSONAL I SALUT**

### Competències treballades

Competències PPS Pròpies del mòdul segons RD 1394/2007

- a) Programar la intervenció educativa i d'atenció social a la infància a partir de les directrius del programa de la institució i de les característiques individuals, del grup i del context. (Competència principal)
- b) Organitzar els recursos per al desenvolupament de l'activitat responnent a les necessitats i característiques dels nins i nines.

Afegides per trobar-les adients al mòdul però que no s'especifiquen al RD 1394/2007

- e) Donar resposta a les necessitats dels nins i nines, així com de les famílies que requereixin de la participació d'altres professionals o serveis, utilitzant els recursos i procediments adients.

Agafades del RD 1147/2011 Article 3

c)\*Consolidar hàbits de disciplina, treball individual i en equip, així com capacitats d'autoaprenentatge i capacitat crítica.

h)\* Utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació, així com les llengües estrangeres necessàries en la seva activitat professional.

## Resultats d'Aprenentatge treballats

RA1. Planifica activitats educatives d'atenció a les necessitats bàsiques dels nins i nines analitzant les pautes d'alimentació, higiene i descans i els patrons de creixement i desenvolupament físic.

Criteris d'Avaluació:

a) S'han identificat les fases del desenvolupament físic i els factors que influeixen en el mateix.

b) S'han descrit les característiques i necessitats dels nins i nines en relació amb l'alimentació, la higiene i el descans.

f) S'han proposat activitats, recursos i estratègies adequades per a la satisfacció de les necessitats bàsiques dels nins i nines.

RA2. Programa intervencions educatives per afavorir el desenvolupament d'hàbits d'autonomia personal en els nins i nines, relacionant-les amb les estratègies de planificació educativa i els ritmes de desenvolupament infantil.

Criteris d'Avaluació:

c) S'han seqüenciat els aprenentatges d'autonomia personal a partir de les característiques evolutives dels nins i nines.

i) S'ha valorat la importància de la col·laboració de la família en l'adquisició i consolidació d'hàbits d'autonomia personal.

j) S'ha explicat el paper de les persones adultes en l'adquisició de l'autonomia infantil.

RA3. Organitza els espais, temps i recursos de la intervenció relacionant-los amb els ritmes infantils i la necessitat de les rutines dels nins i nines de 0 a 6 anys i, si s'escau amb les ajudes tècniques que calguin.

Criteris d'Avaluació:

b) S'han establert les rutines diàries per a l'alimentació, higiene i descans.

c) S'ha preparat l'espai i les condicions més adequades per al descans, la higiene i l'alimentació.

RA4. Realitza activitats d'atenció a les necessitats bàsiques i adquisició d'hàbits d'autonomia dels nins i nines, justificant les pautes d'actuació.

Criteris d'Avaluació:

f) S'han respectat els ritmes individuals dels nins i nines.

j) S'ha valorat el paper de l'educador o educadora en la satisfacció de les necessitats bàsiques i el desenvolupament de l'autonomia del nin i la nina.

### Continguts del títol relacionats

- Anàlisi de les característiques i pautes de l'alimentació infantil. Caràcter educatiu de l'alimentació en l'etapa.
- Anàlisi de la informació dels productes alimentaris. Qualitat alimentària. Identificació dels principals trastorns i afeccions de l'alimentació.
- Elaboració de dietes tipus adequats a l'etapa i a les característiques individuals.

## 2. INSTRUMENT D'AVUACIÓ

---

### EXEMPLE DE RÚBRICA D'AVUACIÓ

**Activitat 3.** Suposem que l'alumnat ha d'entregar i presentar una graella de la seva dieta setmanal fent l'anàlisi de la procedència dels aliments frescs i ha de contestar les 10 preguntes.

**Activitat 4.** L'alumnat ha d'exposar en una presentació el seu anàlisi de percentatges d'aliments ingerits i les propostes de millora de la seva dieta.

## ASPECTES GENERALS

<p><b>Presentació escrita 5%</b></p> <p>Té cura del format i les evidències d'aprenentatge són agradables a la lectura.</p>				
<p><b>Presentació oral 10%.</b></p> <p>Exposa de manera clara i explica el que ha fer amb un to de veu i llenguatge tant verbal com no verbal apropiats.</p>				
<p><b>Redacció i Ortografia 10%</b></p> <p>Les activitats estan ben explicades, són comprensibles i es té cura d'expressió escrita.</p> <p>No hi ha faltes d'ortografia (cada 15 faltes baixa un punt de la nota sobre 4)*.</p>				
<p><b>Fiabilitat de la Informació 10%</b></p> <p>Ha cercat la informació necessària per explicar o justificar el contingut de les activitats en fonts fiables d'informació.</p>				
<b>Activitat 3. AUTOANÀLISI DE LA DIETA</b>				
<p><b>Taula de la dieta setmanal 5%.</b></p> <p>Fa una taula on s'indica que s'ha ingerit al llarg de tots els àpats de una setmana.</p> <p>La taula és completa i no falta informació.</p>				
<p><b>Anàlisi de la procedència dels aliments 5%</b></p> <p>Al cas dels productes frescs indica la procedència dels mateixos. Ex. Producte A ve del país B i de la regió C (si es sap).</p>				
<p><b>Resolució de preguntes 5%</b></p> <p>Respon de manera correcta i sincera a les 10 preguntes. (cada pregunta on la resposta sigui superficial o no adient, descompta 0,4 punts sobre 4)*.</p> <p>La taula elaborada del menú setmanal reflexa el que s'ha respost a les preguntes (si no ho reflexa la valoració serà 1 sobre 4)*.</p>				
<b>Activitat 4. EL PLAT SALUDABLE</b>				
<p><b>Anàlisi de la dieta i % obtinguts 10%</b></p> <p>Fa un anàlisi de tots els grups d'aliments explicats a l'activitat indicant, si es pot, el percentatge que representen per dia i pel conjunt de la ingesta setmanal.</p>				
<p><b>Qualitat de les Propostes de Millora 40%</b></p> <p>Les propostes de millora són adients i estan medidades.</p> <p>Reflecteixen com la persona ha interioritzat tot el que s'ha dit a les activitats.</p>				

## SUPORT DOMICILIARI

Competències treballades: a) d) h) n) i 5.

RA's treballats: RA1, RA3 i RA5

Criteris d'Avaluació:

RA1 e) S'han analitzat les necessitats i demandes que s'han de cobrir en el domicili.

RA3 a) S'han analitzat diferents tipus de documentació publicitària, seleccionant productes.

RA3 b) S'han valorat les tecnologies com a font d'informació.

RA3 c) S'ha determinat la llista de la compra.

RA3 d) S'ha analitzat el etiquetatge de diferents productes de consum i aliments.

RA3 e) S'han identificat els llocs apropiats per al correcte magatzematge dels productes, tenint en compte les seves característiques.

RA3 f) S'han enumerat els tipus d'establiments i serveis destinats a la venda de productes d'alimentació, neteja, higiene i manteniment del domicili.

RA3 g) S'han establert criteris per a la col·locació dels diferents productes, atenent criteris d'organització, seguretat i higiene.

RA5 a) S'han analitzat els conceptes bàsics relacionats amb l'alimentació i la nutrició.

RA5 b) S'han classificat els aliments en funció de les seves característiques.

RA5 c) S'han identificat les característiques d'una dieta saludable, així com els tipus d'aliments que ha d'incloure.

RA5 d) S'han identificat les racions i mesures casolanes.

RA5 e) S'ha analitzat l'etiquetatge nutricional d'aliments envasats.

RA5 f) S'han seleccionat els aliments que han de formar part de la ingesta diària, tenint en compte les prescripcions establertes.

RA5 g) S'ha valorat la importància d'una dieta saludable.

## AUTONOMIA PERSONAL I SALUT

Competències treballades: a) b) e) h) c)\* i h)\*

RA's treballats: RA1, RA2, RA3 i RA4

Criteris d'Avaluació:

RA1.a) S'han identificat les fases del desenvolupament físic i els factors que influeixen en el mateix.

RA1 b) S'han descrit les característiques i necessitats dels nins i nines en relació amb l'alimentació, la higiene i el descans.

RA1 f) S'han proposat activitats, recursos i estratègies adequades per a la satisfacció de les necessitats bàsiques dels nins i nines.

RA2 c) S'han seqüenciat els aprenentatges d'autonomia personal a partir de les característiques evolutives dels nins i nines.

RA2 i) S'ha valorat la importància de la col·laboració de la família en l'adquisició i consolidació d'hàbits d'autonomia personal.

RA2 j) S'ha explicat el paper de les persones adultes en l'adquisició de l'autonomia infantil.

RA3 b) S'han establert les rutines diàries per a l'alimentació, higiene i descans.

RA3 c) S'ha preparat l'espai i les condicions més adequades per al descans, la higiene i l'alimentació.

RA4 f) S'han respectat els ritmes individuals dels nins i nines.

RA4 j) S'ha valorat el paper de l'educador o educadora en la satisfacció de les necessitats bàsiques i el desenvolupament de l'autonomia del nin i la nina.

\* Això es pot posar o no, depèn del grau de concreció que vulguem fer de l'avaluació.

### 3. PAUTES D'AVUACIÓ

---

Les activitats s'avaluaran amb la rúbrica annexa per coavaluació, autoavaluació i avaluació del professorat mitjançant l'eina Additio, amb un pes sobre la nota final de l'activitat i, per tant, dels seus RAs, cadascuna d'elles com s'indica a continuació:

<b>Avaluació del professorat</b>	50%
<b>Coavaluació</b>	45%
<b>Autoavaluació</b>	5%

Sempre que les auto i coavaluacions siguin realistes no varien més d'un 20% de la nota que ha posat el professorat.