

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2022/2023

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
SSC	Servizos socioculturais e á comunidade	CMSSC01	Atención a persoas en situación de dependencia	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0215	Apoio domiciliario	2022/2023	0	240	0

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	CORINA ÁLVAREZ LORENZO, MARÍA CARMEN CORTIZAS RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que interpreta as directrices establecidas.
RA2 - Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.
RA3 - Organiza o abastecemento da unidade de convivencia e describe as características dos produtos.
RA4 - Prepara o mantemento do domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que selecciona as técnicas e os produtos con criterios de calidade, seguridade e hixiene.
RA5 - Selecciona alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas.
RA6 - Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos.
RA7 - Realiza o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identifícanse as características do plan de traballo.
CA1.2 Describiuse a importancia da adaptación do plan de traballo á realidade da persoa en situación de dependencia.
CA1.3 Identifícanse as tarefas que cumpra realizar no domicilio.
CA1.4 Estableceuse a secuencia das tarefas domésticas diarias que cumpra realizar no domicilio, en función do plan de traballo e das adaptacións realizadas nel, de ser o caso.
CA1.5 Analizáronse as necesidades e as demandas que se deban cubrir no domicilio.
CA1.6 Respectáronse as características culturais propias da unidade de convivencia.
CA1.7 Identifícanse os tipos de plans de atención á persoa en situación de dependencia no domicilio.
CA1.8 Valorouse a importancia de axustar a secuencia da execución de actividades, co fin de facer rendibles os tempos e os esforzos.
CA2.1 Analizouse a documentación relacionada cos gastos da unidade convivencial.
CA2.2 Recoñeceuse a necesidade de saber interpretar os documentos de xestión domiciliaria.
CA2.3 Elaborouse un expediente das partidas de gasto xeral mensual.
CA2.4 Elaborouse un expediente de gastos extraordinarios dunha unidade convivencial.
CA2.5 Enumeráronse os factores que condicionan a distribución do orzamento mensual dunha unidade de convivencia.
CA2.6 Enumeráronse e clasificáronse os gastos ordinarios e de aprovisionamento de existencias nunha unidade de convivencia tipo.
CA2.7 Analizáronse os gastos mensuais de diversas unidades de convivencia.
CA2.8 Valorouse a necesidade de equilibrio entre ingresos e gastos.

Criterios de avaliación do currículo

CA3.1 Analizáronse os tipos de documentación publicitaria, e seleccionáronse produtos.

CA3.2 Valorouse a tecnoloxía como fonte de información.

CA3.3 Determinouse a lista da compra.

CA3.4 Analizouse a etiquetaxe de produtos de consumo e alimentos.

CA3.5 Identificáronse os lugares apropiados para o correcto almacenamento dos produtos, tendo en conta as súas características.

CA3.6 Enumeráronse os tipos de establecementos e servizos destinados á venda de produtos de alimentación, limpeza, hixiene e mantemento do domicilio.

CA3.7 Establecéronse criterios para a colocación dos produtos atendendo a criterios de organización, seguridade e hixiene.

CA4.1 Analizáronse os tipos de residuos e lixo que se xeran no domicilio.

CA4.2 Valoráronse os hábitos hixiénicos saudables necesarios para o mantemento óptimo do fogar.

CA4.3 Identificáronse os tipos, o manexo, o riscos e o mantemento de uso dos electrodomésticos utilizados no domicilio (lavadora, secadora, ferro de pasar, aspirador, etc.).

CA4.4 Compiláronse nun expediente as técnicas de limpeza de chans, utensilios, moblaxe, fiestras e sanitarios.

CA4.5 Identificáronse os produtos de limpeza e desinfección que haxa que utilizar, e describíronse as súas aplicacións, os riscos do seu uso e a súa situación no domicilio.

CA4.6 Describíronse os riscos derivados do manexo e do uso das instalacións eléctricas no domicilio.

CA4.7 Describíronse as técnicas de lavado de roupa en máquina e á man, en función das características da peza, do tipo de mancha e do grao de sucidade.

CA4.8 Valorouse o cumprimento das normas de seguridade, hixiene, prevención e eliminación de produtos establecidas para o desenvolvemento das actividades de mantemento do fogar.

CA4.9 Describíronse as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasificouse a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.

CA5.1 Analizáronse os conceptos básicos relacionados coa alimentación e a nutrición.

CA5.2 Clasificáronse os alimentos en función das súas características.

CA5.3 Identificáronse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.

CA5.4 Identificáronse as racións e medidas caseiras.

CA5.5 Analizouse a etiquetaxe nutricional de alimentos envasados.

CA5.6 Seleccionáronse os alimentos que deben formar parte da inxestión diaria, tendo en conta as prescricións establecidas.

CA5.7 Valorouse a importancia dunha dieta saudable.

CA6.1 Recoñeceuse a necesidade de aplicar medidas de hixiene, prevención de riscos e eliminación de produtos na preparación dos alimentos.

CA6.2 Identificáronse as técnicas culinarias básicas de aplicación á cociña familiar, e indicáronse en cada caso as fases de aplicación, os procedementos, os tempos e o enxoval.

CA6.3 Compiláronse receitas de cociña e axustáronse as cantidades e os tempos en función do número de comensais e as súas necesidades específicas.

CA6.4 Identificáronse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).

Criterios de avaliación do currículo
CA6.5 Clasifícanse os materiais, os utensilios e os electrodomésticos necesarios para proceder á preelaboración dos alimentos (desconxelación, corte, pela e lavadura).
CA6.7 Recoñeceuse a necesidade de cumprir as normas de seguridade e hixiene establecidas para a manipulación e o procesamento de alimentos.
CA6.8 Valorouse a importancia da presentación dos alimentos.
CA7.1 Identifícanse as fontes de información e as técnicas de seguimento e detección de situacións de risco.
CA7.2 Analizáronse os recursos e seleccionáronse segundo as necesidades das persoas en situación de dependencia.
CA7.5 Identifícanse as situacións en que cumpra a colaboración doutro persoal profesional.
CA7.6 Valorouse a importancia da avaliación para mellorar a calidade do servizo.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que interpreta as directrices establecidas.
RA2 - Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.
RA3 - Organiza o abastecemento da unidade de convivencia e describe as características dos produtos.
RA4 - Prepara o mantemento do domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que selecciona as técnicas e os produtos con criterios de calidade, seguridade e hixiene.
RA5 - Selecciona alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas.
RA6 - Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos.
RA7 - Realiza o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.3 Identifícanse as tarefas que cumpra realizar no domicilio.
CA1.4 Estableceuse a secuencia das tarefas domésticas diarias que cumpra realizar no domicilio, en función do plan de traballo e das adaptacións realizadas nel, de ser o caso.
CA1.5 Analizáronse as necesidades e as demandas que se deban cubrir no domicilio.
CA1.6 Respectáronse as características culturais propias da unidade de convivencia.
CA2.1 Analizouse a documentación relacionada cos gastos da unidade convivencial.
CA2.3 Elaborouse un expediente das partidas de gasto xeral mensual.
CA2.4 Elaborouse un expediente de gastos extraordinarios dunha unidade convivencial.
CA2.5 Enumeráronse os factores que condicionan a distribución do orzamento mensual dunha unidade de convivencia.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.6 Enumeráronse e clasificáronse os gastos ordinarios e de aprovisionamento de existencias nunha unidade de convivencia tipo.
CA2.7 Analizáronse os gastos mensuais de diversas unidades de convivencia.
CA2.8 Valorouse a necesidade de equilibrio entre ingresos e gastos.
CA3.3 Determinouse a lista da compra.
CA3.5 Identificáronse os lugares apropiados para o correcto almacenamento dos produtos, tendo en conta as súas características.
CA3.7 Establecéronse criterios para a colocación dos produtos atendendo a criterios de organización, seguridade e hixiene.
CA4.5 Identificáronse os produtos de limpeza e desinfección que haxa que utilizar, e describíronse as súas aplicacións, os riscos do seu uso e a súa situación no domicilio.
CA4.6 Describíronse os riscos derivados do manexo e do uso das instalacións eléctricas no domicilio.
CA4.7 Describíronse as técnicas de lavado de roupa en máquina e á man, en función das características da peza, do tipo de mancha e do grao de sucidade.
CA4.8 Valorouse o cumprimento das normas de seguridade, hixiene, prevención e eliminación de produtos establecidas para o desenvolvemento das actividades de mantemento do fogar.
CA4.9 Describíronse as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasificouse a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.
CA5.3 Identificáronse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.
CA5.6 Seleccionáronse os alimentos que deben formar parte da inxestión diaria, tendo en conta as prescricións establecidas.
CA5.7 Valorouse a importancia dunha dieta saudable.
CA6.1 Recoñeceuse a necesidade de aplicar medidas de hixiene, prevención de riscos e eliminación de produtos na preparación dos alimentos.
CA6.2 Identificáronse as técnicas culinarias básicas de aplicación á cociña familiar, e indicáronse en cada caso as fases de aplicación, os procedementos, os tempos e o enxoval.
CA6.4 Identificáronse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).
CA6.6 Aplicáronse técnicas básicas de cociña para a elaboración de primeiros pratos, segundos pratos e sobremesas, adecuados á dieta dos membros da unidade de convivencia.
CA6.7 Recoñeceuse a necesidade de cumprir as normas de seguridade e hixiene establecidas para a manipulación e o procesamento de alimentos.
CA6.8 Valorouse a importancia da presentación dos alimentos.
CA7.3 Rexistráronse os datos no soporte establecido.
CA7.4 Interpretouse correctamente a información recollida.
CA7.5 Identificáronse as situacións en que cumpra a colaboración doutro persoal profesional.

3. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Mínimos exigibles para a primeira e segunda parte da proba: Os establecidos como criterios de avaliación para cada un dos resultados de aprendizaxe establecidos para o módulo.

RA1. Organiza o plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que interpreta as directrices establecidas.

- CA1.1. Identifícanse as características do plan de traballo.
- CA1.2. Describiuse a importancia da adaptación do plan de traballo á realidade da persoa en situación de dependencia.
- CA1.3. Identifícanse as tarefas que cumpra realizar no domicilio.
- CA1.4. Estableceuse a secuencia das tarefas domésticas diarias que cumpra realizar no domicilio, en función do plan de traballo e das adaptacións realizadas nel, de ser o caso.
- CA1.5. Analizáronse as necesidades e as demandas que se deban cubrir no domicilio.
- CA1.6. Respectáronse as características culturais propias da unidade de convivencia.
- CA1.7. Identifícanse os tipos de plans de atención á persoa en situación de dependencia no domicilio.
- CA1.8. Valorouse a importancia de axustar a secuencia da execución de actividades, co fin de facer rendibles os tempos e os esforzos.

RA2. Planifica a xestión do gasto tendo en conta a relación entre as técnicas básicas de administración e as necesidades da unidade de convivencia.

- CA2.1. Analizouse a documentación relacionada cos gastos da unidade convivencial.
- CA2.2. Recoñeceuse a necesidade de saber interpretar os documentos de xestión domiciliaria.
- CA2.3. Elaborouse un expediente das partidas de gasto xeral mensual.
- CA2.4. Elaborouse un expediente de gastos extraordinarios dunha unidade convivencial.
- CA2.5. Enumeráronse os factores que condicionan a distribución do orzamento mensual dunha unidade de convivencia.
- CA2.6. Enumeráronse e clasificáronse os gastos ordinarios e de aprovisionamento de existencias nunha unidade de convivencia tipo.
- CA2.7. Analizáronse os gastos mensuais de diversas unidades de convivencia.
- CA2.8. Valorouse a necesidade de equilibrio entre ingresos e gastos.

RA3. Organiza o abastecemento da unidade de convivencia e describe as características dos produtos.

- CA3.1. Analizáronse os tipos de documentación publicitaria, e seleccionáronse produtos.
- CA3.2. Valorouse a tecnoloxía como fonte de información.
- CA3.3. Determinouse a lista da compra.
- CA3.4. Analizouse a etiquetaxe de produtos de consumo e alimentos.
- CA3.5. Identifícanse os lugares apropiados para o correcto almacenamento dos produtos, tendo en conta as súas características.
- CA3.6. Enumeráronse os tipos de establecementos e servizos destinados á venda de produtos de alimentación, limpeza, hixiene e mantemento do domicilio.
- CA3.7. Establecéronse criterios para a colocación dos produtos atendendo a criterios de organización, seguridade e hixiene.

RA4. Prepara o mantemento do domicilio de persoas en situación de dependencia, para o que selecciona as técnicas e os produtos con criterios de calidade, seguridade e hixiene.

- CA4.1. Analizáronse os tipos de residuos e lixo que se xeran no domicilio.

- CA4.2. Valoráronse os hábitos hixiénicos saudables necesarios para o mantemento óptimo do fogar.
 - CA4.3. Identificáronse os tipos, o manexo, o riscos e o mantemento de uso dos electrodomésticos utilizados no domicilio (lavadora, secadora, ferro de pasar, aspirador, etc.).
 - CA4.4. Compiláronse nun expediente as técnicas de limpeza de chans, utensilios, moblaxe, fiestras e sanitarios.
 - CA4.5. Identificáronse os produtos de limpeza e desinfección que haxa que utilizar, e describíronse as súas aplicacións, os riscos do seu uso e asúa situación no domicilio.
 - CA4.6. Describíronse os riscos derivados do manexo e do uso das instalacións eléctricas no domicilio.
 - CA4.7. Describíronse as técnicas de lavado de roupa en máquina e á man, en función das características da peza, do tipo de mancha e do graode sucidade.
 - CA4.8. Valorouse o cumprimento das normas de seguridade, hixiene, prevención e eliminación de produtos establecidas para o desenvolvementodas actividades de mantemento do fogar.
 - CA4.9. Describíronse as pautas de interpretación da etiquetaxe das pezas, e clasificouse a roupa en función do seu posterior proceso de lavado.
- RA5. Selecciona alimentos do menú tendo en conta a relación entre as súas características, as súas proporcións e as prescricións establecidas.
- CA5.1. Analizáronse os conceptos básicos relacionados coa alimentación e a nutrición.
 - CA5.2. Clasificáronse os alimentos en función das súas características.
 - CA5.3. Identificáronse as características dunha dieta saudable, así como os tipos de alimentos que debe incluír.
 - CA5.4. Identificáronse as racións e medidas caseiras.
 - CA5.5. Analizouse a etiquetaxe nutricional de alimentos envasados.
 - CA5.6. Seleccionáronse os alimentos que deben formar parte da inxestión diaria, tendo en conta as prescricións establecidas.
 - CA5.7. Valorouse a importancia dunha dieta saudable.
- RA6. Aplica técnicas básicas de cociña no proceso de preparación, en relación coas necesidades da persoa usuaria e os protocolos establecidos.
- CA6.1. Recoñeceuse a necesidade de aplicar medidas de hixiene, prevención de riscos e eliminación de produtos na preparación dos alimentos.
 - CA6.2. Identificáronse as técnicas culinarias básicas de aplicación á cociña familiar, e indicáronse en cada caso as fases de aplicación, osprocedementos, os tempos e o enxoval.
 - CA6.3. Compiláronse receitas de cociña e axustáronse as cantidades e os tempos en función do número de comensais e as súas necesidadesespecíficas.
 - CA6.4. Identificáronse os procedementos previos ao cociñado dos produtos (desconxelación, corte, pela, corte e lavadura).
 - CA6.5. Clasificáronse os materiais, os utensilios e os electrodomésticos necesarios para proceder á preelaboración dos alimentos (desconxelación, corte, pela e lavadura).
 - CA6.6. Aplicáronse técnicas básicas de cociña para a elaboración de primeiros pratos, segundos pratos e sobremesas, adecuados á dieta dosmembros da unidade de convivencia.
 - CA6.7. Recoñeceuse a necesidade de cumprir as normas de seguridade e hixiene establecidas para a manipulación e o procesamento dealimentos.
 - CA6.8. Valorouse a importancia da presentación dos alimentos.
- RA7. Realiza o seguimento do plan de traballo no domicilio de persoas en situación de dependencia, e describe o protocolo establecido.
- CA7.1. Identificáronse as fontes de información e as técnicas de seguimento e detección de situacións de risco.
 - CA7.2. Analizáronse os recursos e seleccionáronse segundo as necesidades das persoas en situación de dependencia.
 - CA7.3. Rexistráronse os datos no soporte establecido.
 - CA7.4. Interpretouse correctamente a información recollida.
 - CA7.5. Identificáronse as situacións en que cumpra a colaboración doutro persoal profesional.
 - CA7.6. Valorouse a importancia da avaliación para mellorar a calidade do servizo.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:**PRIMEIRA PARTE DA PROBA**

Bloque de preguntas proba obxectiva tipo test : Valoradas sobre 10 puntos

Normas de corrección

$P = [A - (E / n - 1)] / n^{\circ}$ de preguntas

P = Puntuación do bloque de preguntas obxectivas

A = N° de acertos

E = N° de erros

n = número de alternativas das preguntas

Bloque de preguntas de respostas curtas ou de ensaio restrinxido: valorados sobre 10 puntos

Para a corrección desta parte será necesario obter unha cualificación mínima de 5 na proba tipo test.

A puntuación final da proba será a media aritmética das puntuacións acadadas en cada un dos bloques de preguntas; sendo necesario en cada un dos bloques obter una cualificación mínima de 5.

A primeira parte da proba ten carácter eliminatorio; deberase acadar unha puntuación mínima de 5 puntos para poder acceder á segunda parte da proba.

SEGUNDA PARTE DA PROBA

Resolución de un caso. Planificando diferentes actividades no ámbito domiciliario, que se axusten al PAI (Plan de atención individualizado). As actividades serán de apoio a xestión domésticas, autocoidado, de diversas xestións, de ocio, participación social e relacións interpersoais.

A proposta de intervención deberá ser coherente coa demanda e o contexto establecido, describirá a xestión e secuencia da mesma adecuándose as características dos usuarios e actividade a realizar.

Deberá describir a intervención nos seguintes niveis:

- Identificando e xustificando os criterios de prioridade.
- Definindo os principais obxectivos a conseguir.
- Aplicando os medidas, normas de prevención e seguridade correspondentes.
- Indicando metodoloxía e estratexias nas diferentes actividades.
- Describindo a estrutura de cada sesión.
- Definindo o proceso de valoración.

A cualificación da intervención educativa obterase en base unha escala de avaliación, na que se pode obter unha puntuación máxima de 10 puntos. Deberase acadar unha puntuación mínima de 5 puntos para obter a a puntuación media da proba.

A cualificación final da proba será numérica, entre 1 e 10 puntos, sen decimais, correspondendo coa media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade mais próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Normas de aplicación:

- Sobre a mesa só deberán ter o seu documento de identificación.
- Poden empregar unicamente bolígrafo con tinta negra ou azul.
- Está prohibido o emprego de móbiles ou dispositivos de transmisión de información, o uso deles será motivo de expulsión da proba.
- Nunca deben levantarse da cadeira sen permiso, de precisar algo levanten a man e serán atendidos polo profesorado.
- Non será posible saír durante os primeiros 30 minutos desde o comezo da proba.
- Poderase excluír da proba a calquera persoa aspirante que leve a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención.
- O candidato ou candidata deberá marcar na folla de respostas que se lle facilitará cunha X, a resposta correcta. Nesta folla non se poderán facer anotacións ou marcas.
- Ao remate o candidato ou candidata deberá entregar todas as follas de respostas, e o cuestionario da proba.

Características da proba:

Constará de:

- Un bloque de 50 preguntas proba obxectiva tipo test, con catro opcións de resposta, na cal só unha de elas será correcta.
- Un bloque de preguntas de respostas ou de ensaio restrinxido.

Tal e como establece o artigo 13.4 da ORDE do 5 de abril de 2013 pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e de técnico superior de ciclos formativos de formación profesional dos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación: "Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero."

4.b) Segunda parte da proba

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un suposto práctico que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Normas de aplicación:

- Sobre a mesa só deberán ter o seu documento de identificación.
- Poden empregar unicamente bolígrafo con tinta negra ou azul.
- Está prohibido o emprego de móbiles ou dispositivos de transmisión de información, o uso deles será motivo de expulsión da proba.
- Nunca deben levantarse da cadeira sen permiso, de precisar algo levanten a man e serán atendidos polo profesorado.
- Non será posible saír durante os primeiros 30 minutos desde o comezo da proba.
- Poderase excluír da proba a calquera persoa aspirante que leve a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención.

Características da proba:

A proba consistirá nun suposto práctico debidamente contextualizado; no cal deberase xestionar un plan de traballo, adaptado ó plan de atención

individualizad para os distintos usuarios do caso plantexado.

Na proba aparecerá especificada a cualificación de cada unha destas cuestións sendo a puntuación máxima un 10 e a mínima para aprobar un 5, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

Tal e como establece o artigo 13.4 da ORDE do 5 de abril de 2013 pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e de técnico superior de ciclos formativos de formación profesional dos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación: "Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero."