

**SUPORT DOMICILIARI (35 sessions presencials obligatòries)
EIVISSA (IES ALGARB)**

Sessió	Data	Horari	Breu descripció de la pràctica
1 (2 sessions)	03/03/2021	15:30 - 17:20	Manteniment de peces de vestir i roba de la llar
2 (2 sessions)	05/03/2021	15:30 - 17:20	Manteniment de peces de vestir i roba de la llar.
3 (2 sessions)	10/03/2021	15:30 - 17:20	Manteniment de peces de vestir i roba de la llar.
4 (2 sessions)	12/03/2021	15:30 - 17:20	Manteniment i neteja del domicili.
5 (2 sessions)	17/03/2021	15:30 - 17:20	Manteniment i neteja del domicili.
6 (2 sessions)	19/03/2021	15:30-17:20	Manteniment i neteja del domicili.
7 (2 sessions)	24/03/2021	15:30 - 17:20	Manteniment i neteja del domicili.
8 (2 sessions)	26/03/2021	15:30 - 17:20	Manteniment i neteja del domicili.
9 (2 sessions)	31/03/2021	15:30 - 17:20	Eliminació i reciclat de residus domèstics (domicili de l'alumne).
10 (2 sessions)	14/04/2021	15:30 - 17:20	Tècniques bàsiques de cuina: elaboració i conservació dels aliments. Tècniques bàsiques de cuina: exposició de l'activitat.
11 (2 sessions)	16/04/2021	15:30 - 17:20	Tècniques bàsiques de cuina: elaboració i conservació dels aliments. Tècniques bàsiques de cuina: prova de l'activitat.
12 (2 sessions)	21/04/2021	15:30-17:20	Tècniques bàsiques de cuina: elaboració i conservació dels aliments.
13 (2 sessions)	28/04/2021	15:30 - 17:20	Tècniques bàsiques de cuina: elaboració i conservació dels aliments (inclou material indispensable que ha de portar l'alumne).
14 (2 sessions)	30/04/2021	15:30-17:20	Tècniques bàsiques de cuina: elaboració i conservació dels aliments (domicili de l'alumne).
15 (2 sessions)	05/05/2021	15:30 - 17:20	S'aprofundirà diferents continguts.

16 (2 sessions)	07/05/2021	15:30-17:20	S'aprofundirà diferents continguts.
17 (2 sessions)	12/05/2021	15:30-17:20	S'aprofundirà diferents continguts. Avaluació de pràctiques.
18 (1 sessió)	14/05/2021	15:30-17:20	Avaluació de pràctiques.

Pràctica 1

Objectius:

- Realitzar les activitats de manteniment i neteja del domicili de la roba, garantint les condicions d'habitabilitat, higiene i ordre, amb criteris de qualitat, seguretat i cura del medi ambient.

Continguts:

- Reparació de roba.

Activitats

- La pràctica s'inicia amb un vídeo explicatiu de com cosir un botó i un doblec o bé amb les explicacions del professor.
- Els alumnes hauran de cosir els botons a la roba i un doblec a una falda o calçons amb les tècniques apreses i les instruccions.

*És indispensable que l'alumne porti dos botons, fil i agulla.

Durada: 2 hores.

Avaluació:

- Nota màxima 1 punt.
- S'ha assistit i portat el material: 0,25
- S'ha cosit els botons correctament: 0,25
- S'ha cosit el doblec correctament: 0,25
- S'han aplicat les tècniques, instruccions i pautes per a la realització de la pràctica: 0,25.

Pràctica 2

Objectius:

- Realitzar les activitats de manteniment i neteja del domicili de la roba, garantint les condicions d'habitabilitat, higiene i ordre, amb criteris de qualitat, seguretat i cura del medi ambient.

Continguts:

- Planxat, doblegat i col·locació d'armaris.

Activitats:

- La pràctica s'inicia amb vídeos explicatius de planxar diferents peces de roba i organització o bé amb les explicacions del professor.
- Els alumnes disposaran dels electrodomèstics necessaris, roba i altres estris, per planxar una camisa i una camiseta, d'acord amb les tècniques apreses i les instruccions.
- A més, hauran d'aplicar diverses tècniques de doblegat i organització de la roba.

Durada: 2 hores.

Avaluació:

- Nota màxima 1 punts
- S'ha assistit: 0,25
- S'ha planxat la roba correctament: 0,25
- S'ha doblegat i col·locat la roba correctament: 0,25
- S'han aplicat les tècniques, instruccions i pautes per a la realització de la pràctica: 0,25.

Pràctica 3

Objectius:

- Realitzar les activitats de manteniment i neteja del domicili de la roba, garantint les condicions d'habitabilitat, higiene i ordre, amb criteris de qualitat, seguretat i cura del medi ambient.

Continguts:

- Rentat i assecat de peces de vestir i roba de la llar.

Activitats:

- La pràctica s'inicia amb vídeos explicatius de preparar i classificar la roba per el seu rentat, ús de la rentadora i assecat o bé amb les explicacions del professor.
- Els alumnes disposaran dels electrodomèstics necessaris, roba i altres estris, per simular l'ús de la rentadora i l'assecat de la roba, d'acord amb les tècniques apreses i les instruccions.

Durada: 2 hores.

Avaluació:

- Nota màxima 1 punt.
- S'ha assistit: 0,25
- S'ha posat la rentadora correctament: 0,25
- S'ha assecat correctament: 0,25
- S'han aplicat les tècniques, instruccions i pautes per a la realització de la pràctica: 0,25.

Pràctica 4

Objectius:

- Realitzar les activitats de manteniment i neteja del domicili de la roba, garantint les condicions d'habitabilitat, higiene i ordre, amb criteris de qualitat, seguretat i cura del medi ambient.

Continguts:

- Els productes i la seva col·locació.
- Tasques i tècniques de neteja.

Activitats:

- La pràctica s'inicia amb vídeos explicatius de neteja o bé amb les explicacions del professor.
- Després es farà un recorregut per els tallers (cuina, bugaderia, banys...) per saber de quins estris i productes tenim i la seva localització.
- A cada alumne se li encomanarà una tasca de neteja: vidres, banys, armaris de la cuina... Haurà d'adoptar les mesures de seguretat i higiene, reconèixer els productes i estris necessaris per fer la pràctica i una vegada realitzada, col·locar-los correctament, d'acord amb les tècniques apreses i les instruccions del professor.

Durada: 2 hores.

Avaluació:

- Nota màxima 1 punt.
- S'ha assistit: 0,25.
- S'han reconegut els productes i estris necessaris per realitzar la pràctica correctament: 0,25.
- S'ha fet la neteja de l'espai correctament: 0,25.
- S'han aplicat les tècniques, instruccions i pautes per a la realització de la pràctica: 0,25.

Pràctica 5

Objectius:

- Realitzar les activitats de manteniment i neteja del domicili de la roba, garantint les condicions d'habitabilitat, higiene i ordre, amb criteris de qualitat, seguretat i cura del medi ambient.

Continguts:

- Eliminació i reciclat de residus domèstics.
- La llei de les 3 R: reduir, reutilitzar i reciclar.

Activitats:

- La pràctica s'inicia al domicili de cada alumne, es realitzarà un vídeo o presentació explicatiu del reciclat de residues. En el vídeo o presentació s'haurà de veure a cada alumne explicant i realitzant la tasca de reciclatge.
- El video o presentació s'ha de compartir amb la professora a través del correu electrònic (data de presentació: abans de dia 30/03/20 a les 16:00).

Durada: 7 hores.

Avaluació:

- Nota màxima 1 punt.
- Presentació i estètica: 0,20.
- Explicació clara i concisa, amb un missatge verbal fàcilment comprensible: 0,40.
- Explicació clara i concisa, amb un missatge visual fàcilment comprensible: 0,40.

Pràctica 6

Objectius:

- Classificar els materials, els estris i els electrodomèstics necessaris per preparar els aliments.
- Identificar les tècniques culinàries bàsiques d'aplicació a la cuina familiar.
- Recopilar receptes de cuina, ajustant quantitats i temps de preparació.
- Aplicar tècniques bàsiques de cuina per a la preparació dels menús familiars, segons les necessitats dietètiques.
- Valorar la presentació dels aliments.
- Aplicar mesures d'higiene, prevenció de riscos i eliminació de productes en la preparació dels aliments.
- Reconèixer la necessitat de complir les normes de seguretat i higiene establertes per la manipulació i processats alimentaris.

Continguts:

- Ús i manteniment del parament, estris i electrodomèstics de cuina.

Activitats:

- El primer dia: la pràctica s'inicia amb diferents vídeos explicatius: estris de cuina, petits electrodomèstics i grans electrodomèstics. Una vegada visualitzats, s'entregarà als alumnes unes fitxes amb fotografies i nomenclatura dels estris de cuina i electrodomèstics. Els alumnes al taller de la cuina hauran d'identificar els estris i electrodomèstics existents, prendre nota i explicar el seu ús i a la vegada identificar les mancances. Posteriorment hauran d'elaborar una exposició en petit grup en relació a les dades recollides.
- El segon dia: els alumnes tindran un temps per acabar de preparar l'exposició amb el seu grup. Després s'exposarà en gran grup el material elaborat.

Durada: 4 hores.

Avaluació

- Nota màxima 1 punt.
- S'ha assistit: 0,25
- S'han identificat els estris i els electrodomèstics així com el seu ús correctament i les seves mancances: 0,25
- Exposició clara i concisa, amb un missatge fàcilment comprensible: 0,25
- S'han aplicat les tècniques, instruccions i pautes per a la realització de la pràctica: 0,25.

Pràctica 7

Objectius:

- Classificar els materials, els estris i els electrodomèstics necessaris per preparar els aliments.
- Identificar les tècniques culinàries bàsiques d'aplicació a la cuina familiar.
- Recopilar receptes de cuina, ajustant quantitats i temps de preparació.
- Aplicar tècniques bàsiques de cuina per a la preparació dels menús familiars, segons les necessitats dietètiques.
- Valorar la presentació dels aliments.
- Aplicar mesures d'higiene, prevenció de riscos i eliminació de productes en la preparació dels aliments.
- Reconèixer la necessitat de complir les normes de seguretat i higiene establertes per la manipulació i processats alimentaris.

Continguts:

- Tècniques i elaboracions bàsiques de cuina.

Activitats:

- Primer dia: la pràctica s'inicia amb una demostració per part d'un professional de tècniques bàsiques de cuina: tall de verdures i hortalisses, tall de carn i desossar d'un pollastre, neteja i tall de peix. L'alumne participarà activament elaborant una de les receptes que indiqui el professional. Posteriorment, l'alumne elaborarà una reflexió dels elements a tenir en compte, relació amb el seu futur professional...
- Segon dia: la pràctica consistirà en la demostració i explicació per part d'un professional de la nutrició i la dietètica. L'alumnat participarà activament en les activitats que aquest proposi. Posteriorment, l'alumne elaborarà una reflexió dels elements a tenir en compte, relació amb el seu futur professional...

Durada: 4 hores.

Avaluació:

- Nota màxima 1 punt.
- S'ha assistit: 0,20.
- S'han fet les reflexions dels elements a tenir en compte: 0,20.
- S'han tallat i fet netes les verdures, carn i peix correctament: 0,40.
- S'han aplicat les tècniques, instruccions i pautes per a la realització de la pràctica: 0,20.

Pràctica 8

1.Objectius:

- Classificar els materials, els estris i els electrodomèstics necessaris per preparar els aliments.
- Identificar les tècniques culinàries bàsiques d'aplicació a la cuina familiar.
- Recopilar receptes de cuina, ajustant quantitats i temps de preparació.
- Aplicar tècniques bàsiques de cuina per a la preparació dels menús familiars, segons les necessitats dietètiques.
- Valorar la presentació dels aliments.
- Aplicar mesures d'higiene, prevenció de riscos i eliminació de productes en la preparació dels aliments.
- Reconèixer la necessitat de complir les normes de seguretat i higiene establertes per la manipulació i processats alimentaris.

Continguts:

- Principis bàsics de la manipulació d'aliments (mesures higièniques...).

Activitats:

- La pràctica s'inicia amb una explicació i demostració per part d'un professional de seguretat i higiene alimentària i en el treball.
- Els alumnes disposaran d'un temps per completar individualment una fitxa que facilitarà la professora amb la finalitat de plasmar el seu aprenentatge.

Durada: 2 hores.

Avaluació:

- Nota màxima 1 punt.
- S'ha assistit: 0,25.
- S'ha mostrat una actitud participativa i respectuosa durant l'activitat: 0,25.
- S'ha emplenat la fitxa correctament: 0,50.

Pràctica 9

Objectius:

- Classificar els materials, els estris i els electrodomèstics necessaris per preparar els aliments. Identificar les tècniques culinàries bàsiques d'aplicació a la cuina familiar.
- Recopilar receptes de cuina, ajustant quantitats i temps de preparació.
- Aplicar tècniques bàsiques de cuina per a la preparació dels menús familiars, segons les necessitats dietètiques.
- Valorar la presentació dels aliments.
- Aplicar mesures d'higiene, prevenció de riscos i eliminació de productes en la preparació dels aliments.
- Reconèixer la necessitat de complir les normes de seguretat i higiene establertes per la manipulació i processats alimentaris.

Continguts:

Elaboracions bàsiques de cuina (menú).

Activitats:

La pràctica s'inicia al taller de cuina, es distribueix l'espai per cada grup. Aquests disposaran dels materials necessaris per cuinar un dinar o sopar d'elecció lliure però respectant les restriccions, ha d'anar adreçat a un usuari: vegetarià, vegà, intolerant a la lactosa, intolerant a la fructosa, intolerant al gluten, intolerant als fruits sec o altres intoleràncies. Aquesta restricció també l'elegeix l'alumne (màxim 2 hores). Tot dinar o sopar ha d'incloure un plat principal i un postre. Els alumnes s'hauran de coordinar amb la resta de grups per l'ús dels materials.

En acabar, els alumnes presentaran les seves receptes en gran grup (1 hora).

*És indispensable que els alumnes portin els productes necessaris per l'elaboració dels plats.

Durada: 3 hores.

Avaluació:

Nota màxima 1 punt.

S'ha assistit: 0,25.

S'han cuinat i preparat els plats correctament i adaptat a les restriccions triades: 0,50.

S'han presentat els plats de manera original i creativa: 0,25.

Pràctica 10

Objectius

- Classificar els materials, els estris i els electrodomèstics necessaris per preparar els aliments.
- Identificar les tècniques culinàries bàsiques d'aplicació a la cuina familiar.
- Recopilar receptes de cuina, ajustant quantitats i temps de preparació.
- Aplicar tècniques bàsiques de cuina per a la preparació dels menús familiars, segons les necessitats dietètiques.
- Valorar la presentació dels aliments.
- Aplicar mesures d'higiene, prevenció de riscos i eliminació de productes en la preparació dels aliments.
- Reconèixer la necessitat de complir les normes de seguretat i higiene establertes per la manipulació i processats alimentaris.

Continguts:

- Elaboracions bàsiques de cuina (menú terapèutic).

Activitats:

- La pràctica s'inicia al domicili de cada alumne, es realitzarà un vídeo presentant un menú terapèutic (diabetis, àcid úric, hipertensió, obesitat, colesterolèmia...) de lliure elecció. En el vídeo s'haurà de veure l'alumne col·locant els aliments a casa i elaborant el menú. S'ha d'explicar el procediment d'elaboració, quantitats, temps de cocció... S'haurà de tenir en compte totes les tècniques apreses i els principis bàsics de manipulació d'aliments.
- El vídeo s'ha de compartir amb la professora a través del correu electrònic (data de presentació: abans de dia 27/05/19 a les 12:10).

Durada: 7 hores.

Avaluació:

- Nota màxima 1 punt.
- S'ha presentat la recepta i l'elaboració del menú correctament, mostrant els ingredients, els estris i els passos a seguir: 0,40.
- S'ha adaptat el menú i la seva preparació a la patologia elegida: 0,20.
- S'han complert les mesures bàsiques de manipulació d'aliments: 0,20.
- S'ha presentat el menú de manera original i creativa: 0,20.