

**Programación anual del
módulo de “Apoyo
Domiciliario” (Ciclo
Formativo de Grado Medio
de Atención Sociosanitaria).**

www.cuadernalia.net

A. INTRODUCCION.

La presente programación se basa en el Decreto 349/2003, de 9 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Atención Sociosanitaria. (BOJA nº 7 de 13 de enero 2004).

El módulo de Apoyo Domiciliario consta de **224 horas** lectivas, de las 2000 horas de que consta el ciclo, es impartido en el primer curso académico en el centro educativo.

El módulo profesional de Apoyo Domiciliario esta asociado a la unidad de competencia número 4, que dice así: "**Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial**", establecidas en el perfil profesional para estos técnicos.

B. OBJETIVOS.

Los objetivos marcados en este módulo están en relación con las siguientes capacidades terminales:

- Elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial.
- Aplicar procedimientos de administración y control de los gastos del domicilio, priorizando y racionalizando los mismos, en función de los ingresos y de las necesidades de cada miembro de la unidad convivencial.
- Analizar los procedimientos de compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario.
- Realizar técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y el orden y pequeñas reparaciones en el domicilio.

- Utilizar con destreza el menaje y pequeños electrodomésticos que conforman la dotación habitual en la cocina de un domicilio particular.
- Aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.

C. CONTENIDOS:

CONCEPTOS Y PROCEDIMIENTOS

Consta de los siguientes bloques temáticos:

- ❖ **El plan de trabajo en la unidad convivencial.**
 - Elementos que lo constituyen. Características. Procedimientos de elaboración.
 - Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio, etc.
 - Planificación del trabajo diario.
- ❖ **Técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial.**
 - Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria: facturas, recibos,...
 - Partidas del gasto mensual en el domicilio: gastos ordinarios y extraordinarios. Distribución. Ajuste por porcentajes.
 - Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial.
- ❖ **Limpieza y mantenimiento del domicilio.**
 - Técnicas de limpieza del domicilio. Materiales y productos. Etiquetado y almacenado.
 - Electrodomésticos destinados a la limpieza.

- Eliminación de residuos y basuras del domicilio. Criterios medioambientales y reciclado de basuras.
 - Técnicas de lavado, repasado y planchado de la ropa. Productos y materiales. Mantenimiento de uso de lavadoras y secadoras. Colocación y limpieza de armarios.
 - Riesgos eléctricos de las instalaciones domesticas
 - Mantenimiento de otros electrodomésticos y pequeñas reparaciones en el domicilio.
- ❖ **Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio.**
- Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes.
 - Confección de la lista de la compra: factores que la determinan compra virtual y por teléfono.
 - Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticio en el domicilio.
- ❖ **Técnicas básicas de cocina.**
- Menaje, utensilios y electrodomésticos.
 - Técnicas de preelaboración básica de alimentos.
 - Técnicas básicas de cocina. Elaboraciones elementares de cocina: vegetales-hortalizas, legumbres y arroz, pastas, carnes, pescados y mariscos. Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo: ensaladas, potajes, sopas, consomés entremeses y aperitivos. Guarniciones culinarias: clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones.
- ❖ **Teleasistencia.**
- Funcionamiento.
 - Utilidades.
 - Servicios que presta.

Para el mejor desarrollo de estos contenidos se han dividido en unidades didácticas, especificadas en el apartado de temporalización.

ACTITUDES

- **Responsabilidad en el trabajo:**
 - Puntualidad en el trabajo.
 - Aprovechamiento del tiempo y constancia en la ejecución de las tareas.
 - Rigurosidad en la realización de las diferentes tareas.
 - Aceptación y cumplimiento de las normas de clase y las responsabilidades asignadas.

- **Iniciativa y autonomía:**
 - Argumentación de las decisiones y seguridad en la ejecución de las tareas solicitadas.
 - Aportación de ideas y propuestas nuevas.
 - Toma de decisiones y autosuficiencia ante la aparición de problemas o la falta de recursos.

- **Metodología, orden y pulcritud:**
 - Presentación cuidadosa y pulcritud de los trabajos y actividades.
 - Esmero en la utilización de los materiales, su cuidado y limpieza.
 - Colaboración en la limpieza del aula tras las actividades prácticas
 - Destreza y habilidad en las técnicas.

- **Participación y cooperación en el trabajo de equipo:**
 - Colaboración y coordinación con otras personas del equipo de trabajo en la realización de las tareas.
 - Busca del consenso entre diferentes puntos de vista.

- **Interés por las personas y empatía:**
 - Cordialidad y amabilidad en la relación con las personas.

- Tolerancia y respeto hacia las personas.
- Observación de las normas de educación

- **Igualdad ante las diferencias socioculturales:**

- Respeto a las diferentes maneras de pensar de los compañeros y compañeras de trabajo.

D. SECUENCIAS DE UNIDADES DIDÁCTICAS.

Para mayor comprensión, los bloques temáticos se han dividido en las siguientes unidades didácticas:

- UNIDAD DIDACTICA 1: La dependencia y el apoyo domiciliario..... 20 horas
 - 1.1. ¿Que entendemos por dependencia?
 - 1.2. La atención a las personas en situación de dependencia.
 - 1.3. La atención domiciliaria
 - 1.4. Las tareas domiciliarias
 - 1.5. El técnico en atención sociosanitaria: funciones en el apoyo domiciliario
- UNIDAD DIDACTICA 2: Servicios de atención domiciliaria..... 30 horas
 - 2.1. Los servicios de atención domiciliaria.
 - 2.2. La valoración y el diagnóstico.
 - 2.3. La planificación de la intervención.
 - 2.4. La ejecución del servicio y la evaluación.
- UNIDAD DIDACTICA 3: Administración de una economía doméstica... 35 horas
 - 3.1. Las necesidades y el consumo.
 - 3.2. Las economías familiares.
 - 3.3. El presupuesto familiar.
 - 3.4. Tributos: Tasas, impuestos y contribuciones especiales.

- 3.5. La documentación domiciliaria.
- UNIDAD DIDACTICA 4: Higiene y mantenimiento del hogar.....
24 horas
 - 4.1. La organización de las tareas domésticas.
 - 4.2. El equipo básico de limpieza.
 - 4.3. Electrodomésticos destinados a la limpieza.
 - 4.4. Técnicas de limpieza.
 - 4.5. La cocina y el baño.
 - 4.6. Eliminación de residuos y basuras del domicilio.
- UNIDAD DIDACTICA 5: Limpieza y mantenimiento de la ropa.....
30 horas
 - 5.1. El cuidado de la ropa en la atención domiciliaria.
 - 5.2. El lavado de la ropa.
 - 5.3. El secado de la ropa.
 - 5.4 El planchado.
 - 5.5. Reparación de la ropa.
 - 5.6. Colocación y organización de armarios.
- UNIDAD DIDACTICA 6: La compra y almacenamiento de los productos del hogar30 horas
 - 6.1. La compra de productos.
 - 6.2. Los productos alimentarios. Seguridad y conservación.
 - 6.3. El procedimiento de la compra.
 - 6.4. El almacenamiento de los productos en la vivienda.
- UNIDAD DIDACTICA 7: Técnicas básicas de cocina 35 horas
 - 7.1. La cocina.
 - 7.2. La materia prima: los alimentos.
 - 7.3. La manipulación de los alimentos.
 - 7.4. Tratamiento básico de los alimentos.
 - 7.5. Técnicas culinarias.
 - 7.6. Elaboración de alimentos.

- UNIDAD DIDACTICA 8: Prevención y seguridad en el domicilio..... 20 horas
 - 8.1. El hogar, ¿un lugar seguro?
 - 8.2. Accidentes más usuales y medidas para evitarlos.
 - 8.3. Adaptación y organización del domicilio.

La distribución por trimestres será la siguiente:

- 1ª Evaluación: Unidades didácticas: 1, 2 ,3 primera mitad u.6
 - 2ª Evaluación: Unidades didácticas: 4, 5 segunda mitad u.7
 - 3ª Evaluación: Unidades didácticas: 7, 8.

E. TEMAS TRANSVERSALES.

- Prevención y detección de malos tratos a mujeres, ancianos, niños, enfermos o personas con discapacidad.
- Promoción de la igualdad de género.
- Respeto y salud medioambiental.
- Capacitación en valores positivos ante la interculturalidad

F. PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

La intervención educativa atenderá, sobre todo, al carácter técnico-práctico de las enseñanzas de la nueva Formación Profesional. Esto significa, que además de los contenidos técnicos o teóricos que el alumnado debe adquirir, se ha de contemplar otros de carácter procedimental y actitudinal que completarán la formación en el perfil profesional que nos atañe.

La metodología será activa, participativa y basada en la interacción social y trabajo grupal.

El tratamiento educativo de las distintas unidades de trabajo programadas para este módulo se iniciará de manera general, con la

presentación global de los contenidos de las mismas. En esta fase, además atenderemos al principio pedagógico de atender a las características individuales de nuestros/as alumnos/as, es decir atenderemos a la diversidad de nuestro alumnado, con el fin de adaptar con posterioridad los contenidos y actividades a tratar. Así, utilizaremos, igualmente, estrategias metodológicas diversas para conocer los conocimientos previos del alumnado: cuestionarios, lluvia de ideas...

Para el desarrollo de las unidades se alternará la exposición de los diversos conceptos por parte de los profesores con la realización de las actividades individuales y grupales, la utilización práctica del taller, etc. No olvidaremos, así mismo, tratar los contenidos de las unidades de trabajo de manera que garanticemos una comprensión significativa y funcional de los mismos por parte de nuestros/as alumnos/as, y además, todo ello, dando prioridad a un aprendizaje activo y participativo, donde se cuiden las relaciones entre compañeros/as.

Se especifica aquí un esquema general de funcionamiento educativo en el aula, similar a todas las Unidades de Trabajo, las cuales se irán utilizando según los requerimientos didácticos de cada ocasión. Para ello, se atenderá tanto a los aspectos educativos globales, como por ejemplo, la temporalización, así como, a cualquier circunstancia del contexto más inmediato e incluso a las propuestas, siempre factibles, que puedan surgir tanto del alumnado como de alguna otra fuente:

- Se iniciarán las unidades de trabajo con actividades que permitan descubrir los conocimientos previos del alumnado sobre el tema a tratar: cuestionarios, lluvia de ideas, dinámicas de grupo...
- Exposiciones teóricas por parte de los profesores.
- Desarrollo de trabajos grupales y/o individuales, que garanticen la adecuada comprensión y aprendizaje de los

contenidos impartidos y programados para esa unidad de trabajo.

- Visionado de vídeos y manejo de fuentes de información especializadas.
- Salidas a lugares de interés para las necesidades educativas de los alumnos/as: centros de recursos, asociaciones...
- Utilización del taller, realizando simulacros y supuestos prácticos, utilizando la metodología por taller.

G. ACTUACIONES Y MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Nos atenderemos a lo dispuesto en el art. 14 del Decreto 349/2003, de 9 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Atención Sociosanitaria. (BOJA nº 7 de 13 de enero 2004) y disposiciones legales vigentes sobre esta materia.

H. RECURSOS DIDÁCTICOS.

- Pizarra, tizas blancas y de colores, rotuladores indelebles.
- Ordenador, programas informáticos y cañón.
- Fotocopias, transparencias, videos, retroproyector, películas...
- Periódicos, revistas, cuaderno de trabajo...
- Recibos (luz, agua, teléfono...) libros de consulta, diccionarios.
- Libro de texto de la editorial Altamar.
- Bibliografía variada sobre el tema.
- Mobiliario del taller domiciliario: muebles de cocina, electrodomésticos (lavadora, secadora, frigorífico, plancha, lavavajillas, vitrocerámica, microondas...) productos y útiles

de limpieza, menaje del hogar, herramientas para pequeñas reparaciones, costurero, tabla de planchado etc

I. EVALUACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Capacidades terminales	Criterios de evaluación
Elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial.	<ul style="list-style-type: none">• Enumerar los factores que determinan las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.• Describir las necesidades y demandas de apoyo domiciliario, en diferentes unidades convivenciales, teniendo en cuenta el número de componentes y las necesidades específicas de cada uno de ellos.• Enumerar y secuenciar las tareas domésticas diarias que se han de realizar en el domicilio, en función de las necesidades detectadas y, si existe, de la adaptación del programa de intervención diseñado por el equipo interdisciplinar.• A partir de supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de diferentes tipos de unidades convivenciales:<ul style="list-style-type: none">- Identificar las tareas que se deben realizar.- Pautar su distribución a lo largo de un día /semana.

	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar si la secuencia establecida para la ejecución de las actividades se ajusta a una buena rentabilización de tiempo y esfuerzos.
<p>Aplicar procedimientos de administración y control de los gastos del domicilio, priorizando y racionalizando los mismos, en función de los ingresos y de las necesidades de cada miembro de la unidad convivencial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Describir los tipos de gastos ordinarios en una unidad convivencial tipo. • Analizar diversa documentación relacionada con los gastos de la unidad convivencial: facturas: luz, gas, agua, teléfono; recibos: comunidad, contribución, entidades sanitarias, seguros... • Analizar los gastos mensuales de diferentes unidades convivenciales, en función del número de componentes y de las necesidades y características de cada uno de ellos. • Enumerar los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad convivencial. • En supuestos prácticos de administración y control de los gastos en un domicilio, suficientemente caracterizados: <ul style="list-style-type: none"> - Enumerar las partidas de gasto mensual. - Establecer los parámetros que se han de tener en cuenta para la confección del presupuesto. - Justificar la priorización de gastos. - Efectuar la distribución de gastos más idónea. - Comprobar el equilibrio entre ingresos y gastos.
<p>Analizar los procedimientos de</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enumerar los tipos de establecimientos y

<p>compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario.</p>	<p>servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio, identificando sus características, ventajas e inconvenientes.</p> <ul style="list-style-type: none">• Analizar la documentación publicitaria, tanto impresa como virtual, de diversos centros comerciales y servicios, identificando y seleccionando los productos más recomendables en su relación calidad/precio.• Manejar diferentes sistemas de compra por internet y por teléfono.• Analizar el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos, interpretando la información que aportan e identificando los aspectos de interés a la hora de su selección.• Identificar y justificar los lugares apropiados para la colocación y correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.• En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de organización de la compra, colocación y preparación para conservación y almacenaje de alimentos y productos para el hogar:<ul style="list-style-type: none">- Priorizar los productos que se deben adquirir en función de los parámetros establecidos en cada supuesto.- Confeccionar la lista de la compra a partir de folletos publicitarios impresos e internet.
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar la colocación de los diferentes productos en los lugares más adecuados para su conservación y posterior uso. - Evaluar el ajuste del gasto a la previsión establecida.
<p>Realizar técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y el orden y pequeñas reparaciones en el domicilio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Describir los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio, así como los medios de protección y seguridad que se deben utilizar. • Explicar los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en la limpieza e higiene en el domicilio: lavadoras, secadoras, planchas, aspiradores,... • Explicar las ayudas técnicas de aplicación domiciliaria: teleasistencia, su funcionamiento y utilidades. • Seleccionar los productos de limpieza y desinfección que han de utilizarse, analizando su etiquetado y describiendo sus aplicaciones y utilidades, riesgos de uso, formas de utilización, ... • Explicar las técnicas de limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios. • Describir los diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio, indicando su forma correcta de clasificación y posterior eliminación. • Interpretar el etiquetado de las prendas de

	<p>vestir y ropa de casa, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.</p> <ul style="list-style-type: none">• Describir las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, señalando los diferentes programas y productos de lavado en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma.• En supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de limpieza y mantenimiento del hogar:<ul style="list-style-type: none">- Efectuar la limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios, seleccionando los productos y materiales más idóneos en cada caso.- Lavar diferentes tipos de prendas de vestir y ropa de casa: interpretar su etiquetado, clasificarla, efectuar el lavado eligiendo el programa más adecuado y proceder a la correcta colocación para su secado; comprobar el correcto estado de las prendas, procediendo a su repaso: cosido de botones, bajos,...- Planchar diferentes prendas, utilizando el programa correcto en función de las características y composición de la ropa.- Colocar las prendas de vestir, ropa de casa, productos y materiales de limpieza, en los lugares destinados en cada caso.- Realizar pequeñas reparaciones de montaje y mantenimiento de uso domiciliario: cambiar un enchufe, cambiar lámparas fluorescentes
--	---

	e incandescentes, montar un interruptor de luz, ajustar griferías,...
Utilizar con destreza el menaje y pequeños electrodomésticos que conforman la dotación habitual en la cocina de un domicilio particular.	<ul style="list-style-type: none"> • Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la preparación y/o conservación de alimentos, explicando: funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario. • Justificar la utilización de los utensilios de cocina en función del tipo de preparación culinaria que se vaya a elaborar. • Manipular correctamente los utensilios de uso habitual en la cocina de un domicilio particular. • Describir las técnicas y los productos empleados en la limpieza de placas de cocina, hornos, menaje y pequeños electrodomésticos utilizados en la cocina domiciliaria. • Efectuar la limpieza de los utensilios y equipos utilizados durante el proceso de preparación de los menús. • Realizar el mantenimiento de uso de los equipos/pequeños electrodomésticos de cocina de acuerdo con las instrucciones aportadas por el fabricante. • Aplicar normas y procedimientos de utilización de equipos/pequeños electrodomésticos de cocina, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
Aplicar las técnicas básicas de cocina para	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar recetas de cocina, adecuando las cantidades y los tiempos que se deben utilizar

<p>la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.</p>	<p>en función del número de comensales y sus necesidades específicas.</p> <ul style="list-style-type: none">• Describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos que integran la alimentación habitual en el domicilio.• Explicar las técnicas culinarias básicas de aplicación a la cocina familiar: cocción, escaldado, hervido, fritura, estofado, asado..., indicando en cada caso: fases de aplicación, procedimientos y modos operativos, tiempos, menaje, utensilios y electrodomésticos que se deben utilizar y resultados que se obtienen.• En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, de preparación y conservación de alimentos:<ul style="list-style-type: none">- Seleccionar los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios.- Proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar, lavar...- Confeccionar: primeros platos, segundos platos y postres, adecuados a la dieta de los miembros de la unidad convivencial.- Preparar en caso necesario los alimentos para su conservación.- Seleccionar los productos de limpieza y realizar la limpieza y colocación de todos los materiales empleados.
--	--

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Al tratarse de un ciclo formativo que se imparte en régimen presencial, la asistencia a clase y demás actividades programadas se consideran necesarias para un correcto aprovechamiento del ciclo.

La evaluación será continua y estará orientada a la medición de las capacidades terminales fijadas para este módulo. La aplicación de la evaluación continua implica que la asistencia de los alumnos será obligada y continuada a lo largo de todo el período lectivo, no pudiendo superar el 20 % de faltas de asistencia de la totalidad del módulo.

Se realizarán un control por cada 1 ó 2 unidades didácticas, que se considerará superada con una calificación de un 5 o superior, y una prueba trimestral de recuperación (antes de la evaluación) a la que se presentará aquel alumnado con algún control suspenso. Si no supera esta prueba trimestral, el alumno tendrá que presentarse en la convocatoria ordinaria con todos los temas de esa evaluación, no guardándose notas de los controles para la convocatoria ordinaria.

Para la convocatoria extraordinaria, se establecerán actividades de recuperación durante el mes de junio y el alumnado tendrá que presentarse con toda la materia del módulo.

De no recuperar por evaluaciones se podrá acceder a la convocatoria final ordinaria y extraordinaria.

El modelo de evaluación que se utilizará será continuo, formativo y global. Esto significa que durante el curso escolar se irá recogiendo información, de manera que se pueda evaluar si el aprendizaje se realiza de forma coherente y progresiva.

Las técnicas e instrumentos de evaluación que se utilizarán serán:

- Observación directa.
- Realización de tareas por parte de los/as alumnos/as: trabajos grupales e individuales,
- Comentarios y resoluciones de situaciones prácticas,

- Pruebas teóricas.
- Pruebas prácticas.

CRITERIOS DE CALIFICACION

La prueba escrita tendrá como mínimo un valor del 40%. El trabajo individual, grupal y en general, todo lo relacionado con los procedimientos, tendrá un valor de un 40%. El comportamiento, las actitudes y los valores se computará con un máximo del 20%. Será necesario haber superado la prueba escrita con puntuación mínima de 5.

Además el alumnado que falte un 20% de las horas totales del módulo perderá el derecho a la evaluación continua y deberá realizar por tanto una evaluación final en la que deberá demostrar que ha alcanzado los objetivos del módulo. Esta prueba debe tener en cuenta los contenidos tanto conceptuales, procedimentales y actitudinales.

El alumnado que haya obtenido en convocatoria ordinaria evaluación negativa, tendrá la obligación de asistir a las clases que se organicen al efecto, como preparación para las pruebas correspondientes a la sesión extraordinaria de evaluación y calificación.

EVALUACION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA.

Finalmente, entre los aspectos de la evaluación se debe considerar el proceso de enseñanza y la práctica docente. Para ello, en nuestro caso, se enfoca la evaluación diferenciando los ámbitos del Equipo Docente (donde se organiza la programación a través de la Programación didáctica del módulo) y el trabajo en el Aula (en la que se articula la programación mediante el desarrollo de Unidades didácticas).

En este sentido, las aportaciones del profesorado se canalizan a través de la reflexión (autoevaluación, revisión periódica, etc.).

Algunos indicadores para la evaluación de la práctica docente son:

- ❖ El desarrollo de la Programación didáctica en su conjunto.
- ❖ La organización y aprovechamiento de los recursos del Centro.
- ❖ El carácter de las relaciones entre profesores y alumnos, así como la convivencia entre los alumnos.
- ❖ Eficacia del sistema de coordinación adoptado con los órganos de gobierno y de coordinación docente.

www.cuadernalia.net