

# I. Disposiciones generales

## MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

**16046** *REAL DECRETO 938/2003, de 18 de julio, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Atención Sociosanitaria.*

El Real Decreto 496/2003, de 2 de mayo, ha establecido el título de Técnico en Atención Sociosanitaria y sus correspondientes enseñanzas comunes, en consonancia con el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, que a su vez fija las directrices generales sobre los títulos de formación profesional y sus enseñanzas mínimas, enseñanzas que en virtud de la Disposición final tercera.2 de la Ley Orgánica 10/2002, de 23 de diciembre, de Calidad de la Educación, quedan sustituidas por el término «enseñanzas comunes».

De conformidad con el artículo 8 de la Ley Orgánica 10/2002, de 23 de diciembre, de Calidad de la Educación, corresponde a las Administraciones educativas establecer, en sus respectivos ámbitos de competencia, el currículo del correspondiente ciclo formativo.

El artículo 1.g) de la Ley Orgánica 10/2002, de 23 de diciembre, de Calidad de la Educación, establece como uno de los principios de calidad del sistema educativo la flexibilidad, para adecuar la estructura y su organización a los cambios, necesidades y demandas de la sociedad, y a las diversas aptitudes, intereses, expectativas y personalidad de los alumnos. Esta exigencia de flexibilidad es particularmente importante en los currículos de los ciclos formativos, que deben establecerse según prescribe el artículo 13 del Real Decreto 676/1993, teniendo en cuenta, además, las necesidades de desarrollo económico, social y de recursos humanos de la estructura productiva del entorno de los centros educativos.

El currículo establecido en este real decreto requiere, pues, un posterior desarrollo en las programaciones elaboradas por el equipo docente del ciclo formativo que concrete la referida adaptación, incorporando principalmente el diseño de actividades de aprendizaje, en particular las relativas al módulo de formación en centro de trabajo, que tengan en cuenta las posibilidades de formación que ofrecen los equipamientos y recursos del centro educativo y de los centros de producción, con los que se establezcan convenios de colaboración para realizar la formación en centro de trabajo.

La elaboración de estas programaciones se basará en las enseñanzas establecidas en este real decreto, tomando en todo caso como referencia la competencia profesional expresada en el correspondiente perfil pro-

fesional del título, en concordancia con la principal finalidad del currículo de la formación profesional específica, orientada a proporcionar a los alumnos la referida competencia profesional que les permita resolver satisfactoriamente las situaciones de trabajo relativas a la profesión.

Los objetivos de los distintos módulos profesionales, expresados en términos de capacidades terminales y definidos en el real decreto que establece el título y sus respectivas enseñanzas comunes, son una pieza clave del currículo y definen el comportamiento del alumno en términos de los resultados evaluables que se requieren para alcanzar los aspectos básicos de la competencia profesional. Estos aspectos básicos aseguran una cualificación común del titulado, garantía de la validez del título en todo el territorio del Estado.

Los criterios de evaluación correspondientes a cada capacidad terminal permiten comprobar el nivel de adquisición de la misma y constituyen la guía y el soporte para definir las actividades propias del proceso de evaluación.

Los contenidos del currículo establecidos en este real decreto son los indispensables para alcanzar las capacidades terminales y tienen por lo general un carácter interdisciplinar derivado de la naturaleza de la competencia profesional asociada al título. El valor y significado en el empleo de cada unidad de competencia y la necesidad creciente de polivalencia funcional y tecnológica del trabajo técnico determinan la inclusión en el currículo de contenidos pertenecientes a diversos campos del saber tecnológico, aglutinados por los procedimientos de producción subyacentes en cada perfil profesional.

Los elementos curriculares de cada módulo profesional incluyen por lo general conocimientos relativos a conceptos, procesos, situaciones y procedimientos que concretan el «saber hacer» técnico relativo a la profesión. Las capacidades actitudinales que pretenden conseguirse deben tomar como referencia fundamental las capacidades terminales del módulo de formación en centro de trabajo y las capacidades profesionales del perfil.

Por otro lado, los bloques de contenidos no han de interpretarse como una sucesión ordenada de unidades didácticas. Los profesores deberán desarrollarlas y organizarlas conforme a los criterios que, a su juicio, permitan que se adquiera mejor la competencia profesional. Para ello debe tenerse presente que las actividades productivas, requieren de la acción, es decir, del dominio de unos modos operativos, del «saber hacer». Por esta razón, los aprendizajes de la formación profesional, y en particular de la específica, deben articularse fundamentalmente en torno a los procedimientos que tomen como referencia los procesos y métodos de producción o de prestación de servicios a los que remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencia del perfil profesional.

Asimismo, para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse también una secuencia precisa entre todos

los contenidos que se incluyen en el período de aprendizaje del módulo profesional. Esta secuencia y organización de los demás tipos de contenido en torno a los procedimientos deberá tener como referencia las capacidades terminales de cada módulo profesional.

Finalmente, la teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza-aprendizaje, que se integran en los elementos curriculares de cada módulo, según lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 676/1993, deben integrarse también en el desarrollo del currículo que realicen los profesores y en la programación del proceso educativo adoptado en el aula.

Estas tres orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos, resultan, por lo general, la mejor estrategia metodológica para aprender y comprender significativamente los contenidos de la formación profesional específica.

Las competencias profesionales del título de Técnico en Atención Sociosanitaria se refieren a la organización, preparación, seguimiento y desarrollo de actividades o intervenciones de atención sociosanitaria a personas y colectivos con especiales necesidades de salud física, psíquica y social: mayores, discapacitados, enfermos crónicos y convalecientes.

El título de Técnico en Atención Sociosanitaria pretende cubrir las necesidades de formación correspondiente a su nivel de cualificación profesional en el campo de actividad productiva de la prestación de servicios de atención sociosanitaria, principalmente desarrollada en centros residenciales de mayores, discapacitados psíquicos, físicos o sensoriales; otros modelos residenciales: pisos tutelados de mayores, de discapacitados; centros de día; centros de ocio y tiempo libre; centros ocupacionales, servicios de atención domiciliaria y domicilios particulares.

Las posibles cualificaciones profesionales derivadas del perfil del título responden a las necesidades de cualificación en el segmento del trabajo técnico en la prestación de servicios de atención directa a personas, desarrollando actividades sociosanitarias, como coordinador/responsable de planta/gobernante de una institución residencial, cuidador de personas mayores, discapacitadas físicas, psíquicas o sensoriales en las diferentes instituciones existentes y asistente de atención domiciliaria.

Este real decreto ha sido dictaminado por el Consejo Escolar del Estado.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Educación, Cultura y Deporte y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 18 de julio de 2003,

## DISPONGO:

### Artículo 1. *Determinación del currículo.*

1. Este real decreto determina el currículo para las enseñanzas de formación profesional vinculadas al título de Técnico en Atención Sociosanitaria. A estos efectos, la referencia del sistema productivo se establece en el Real Decreto 496/2003, de 2 de mayo, por el que se aprueban las enseñanzas comunes del título. Los objetivos expresados en términos de capacidades y los criterios de evaluación del currículo del ciclo formativo, son los establecidos en el citado real decreto.

2. Los contenidos del currículo se establecen en el anexo I de este real decreto.

3. En el anexo II de este real decreto se determinan los requisitos de espacios e instalaciones que deben reunir los centros educativos para la impartición del presente ciclo formativo.

### Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

Este real decreto será de aplicación en el ámbito territorial de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

### Artículo 3. *Organización modular del ciclo.*

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos:

1. Son módulos profesionales del primer curso:
  - a) Atención sanitaria.
  - b) Atención y apoyo psicosocial.
  - c) Apoyo domiciliario.
  - d) Alimentación y nutrición familiar.
  - e) Necesidades físicas y psicosociales de colectivos específicos.
  - f) Relaciones en el equipo de trabajo.
2. Son módulos profesionales del segundo curso:
  - a) Planificación y control de las intervenciones.
  - b) Higiene.
  - c) Ocio y tiempo libre de colectivos específicos.
  - d) Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.
  - e) Comunicación alternativa.
  - f) Formación y orientación laboral.
  - g) Formación en centros de trabajo.

### Disposición adicional única. *Adaptación del currículo a la educación de adultos.*

De acuerdo con las exigencias de organización y metodología de la educación de adultos, tanto en la modalidad de educación presencial como en la de educación a distancia, el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte podrá adaptar el currículo al que se refiere este real decreto conforme a las características, condiciones y necesidades de la población adulta.

### Disposición final primera. *Horario semanal.*

La distribución horaria semanal de los diferentes módulos profesionales que corresponden a este ciclo formativo será establecida por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

### Disposición final segunda. *Evaluación y promoción.*

El Ministro de Educación, Cultura y Deporte dictará las normas pertinentes en materia de evaluación y promoción de los alumnos.

### Disposición final tercera. *Autorización para el desarrollo normativo.*

Se autoriza al Ministro de Educación, Cultura y Deporte para dictar las disposiciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en este real decreto.

### Disposición final cuarta. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Palma de Mallorca, a 18 de julio de 2003.

JUAN CARLOS R.

**ANEXO I****Módulo profesional 1. Planificación y control de las intervenciones**

Contenidos (duración 130 horas)

*Modelos Institucionales Residenciales.*

Tipos. Características generales y específicas.  
Marco legislativo nacional, autonómico y local.  
Organización y funcionamiento de las Instituciones Residenciales.

*El equipo interdisciplinar en la Institución Residencial.*

Composición. Roles y funciones.  
Vías y procedimientos de coordinación.  
Niveles y cauces de comunicación y coordinación con el equipo de trabajo.

*El plan de Cuidados Individualizado.*

Características y elementos constitutivos.  
Profesionales que intervienen en su elaboración. Funciones de cada uno.  
Aportaciones del técnico en la valoración funcional del usuario.  
Interpretación y seguimiento.

*Diseño arquitectónico de edificios destinados a personas mayores y discapacitados.*

Legislación vigente sobre requerimientos espaciales de las Instituciones Residenciales destinadas a personas mayores y/o discapacitadas.  
Condiciones generales.  
De seguridad.  
De accesibilidad.  
De movilidad.  
Ambientales. (Ventilación, salubridad, iluminación, higiene,...).

Condiciones y criterios de organización espacial.  
Distribución de espacios en función de uso y necesidades especiales. Criterios específicos.

*Influencia del entorno en la autonomía de las personas.*

Normas reguladoras de equipamientos residenciales.  
Factores ambientales y grado de incidencia en el desarrollo de actividades de la vida cotidiana.  
Necesidades de mobiliario adaptado. Características.  
Tipos. Criterios de selección. Condiciones de uso y mantenimiento. Procedimientos, materiales e instrumentos de trabajo para su mantenimiento.

*Ayudas técnicas para el desenvolvimiento de la vida diaria en la Institución.*

Clasificación: ayudas técnicas de uso común e individualizadas. Criterios de selección.  
Procedimientos de aplicación. Necesidades de uso.  
Técnicas de mantenimiento.

*Técnicas de control y organización de trabajo.*

Recogida de información inicial de necesidades. Técnicas y procedimientos.  
Organización y confección de horarios.

Distribución de grupos y turnos de trabajo: diarios, de fin de semana, períodos de vacaciones.  
Distribución de tareas. Actividades diarias, semanales,...

Mantenimiento higiénico y limpieza de espacios comunes e individuales.

Mantenimiento de ayudas técnicas.  
Atención personalizada: aseo e higiene, distribución de medicación, acompañamiento, alimentación,...

Distribución de dietas.  
Horarios. Turnos. Grupos de trabajo. Procedimientos y criterios de distribución y temporalización de tareas.  
Clasificación, registro y transmisión de información. Técnicas, procedimientos y criterios.  
Archivo y bibliografía. Manejo. Técnicas.  
Gestión de almacén. Técnicas adaptadas a la Institución residencial:

Tipos de existencias y condiciones de almacenaje.  
Métodos de clasificación de existencias.  
Determinación del stock óptimo, mínimo y punto de pedido.  
Comunicaciones internas y externas de aprovisionamiento.

Procedimientos de transmisión de necesidades.

Aplicaciones informáticas de gestión y control.

*Técnicas de supervisión de trabajo.*

Requerimientos específicos en función de las necesidades especiales de los usuarios.  
Indicadores de calidad de las intervenciones:

Calidad higiénica y de mantenimiento de espacios y materiales.  
Atención personal.  
Respuesta individualizada en función de necesidades.  
Mantenimiento de medidas de seguridad.  
Respuesta ante situaciones de crisis.  
Transmisión de información y seguimiento en el equipo de trabajo y al equipo interdisciplinar.

*Documentación básica de trabajo. Conocimiento, interpretación y uso.*

El expediente individual del usuario. Composición y seguimiento.  
Protocolos de actuación en actividades y tareas y en situaciones de crisis.  
Hojas de incidencias.  
Documentación sanitaria utilizada en Instituciones de personas dependientes.  
Instrumentos de selección y recogida de información.  
Recopilación y transmisión de información al equipo de trabajo y al equipo interdisciplinar. Instrumentos.

**Módulo profesional 2. Atención sanitaria**

Contenidos (duración 225 horas)

*Movilización, traslado y deambulación.*

Principios anatomofisiológicos de sostén y movimiento del cuerpo humano: sistema osteomuscular.  
Biomecánica de las articulaciones. Mecánica del sistema osteomuscular.

Huesos, músculos y articulaciones: estructura, funciones, clasificación y denominación. Tipos de movimientos.

Patologías más frecuentes: óseas, articulares y musculares.

Pruebas funcionales y diagnósticas más utilizadas: concepto y terminología.

Principios anatomofisiológicos del sistema nervioso:

Células del sistema nervioso. Fibras nerviosas y nervios. Impulso nervioso.

Estructura del sistema nervioso. Clasificación anatómica y funcional del sistema nervioso.

Mecanismos patológicos o lesiones de las células nerviosas, de los nervios y del sistema nervioso central.

Pruebas funcionales y diagnósticas más utilizadas: concepto y terminología.

Técnicas de movilización: descripción y realización.

Técnicas de deambulación: descripción y realización.

Técnicas de traslado: descripción y realización.

Utilización y adaptación de ayudas técnicas para la deambulación, traslado y movilización en personas dependientes: descripción, utilización y adaptación.

*Preparación para la exploración médica. Constantes vitales.*

Principios anatomofisiológicos del aparato cardiovascular:

Anatomía y fisiología básicas.

Patología más frecuente.

Pruebas funcionales y diagnósticas más utilizadas: concepto y terminología.

La sangre: concepto, composición y funciones. Grupos sanguíneos. Conceptos patológicos básicos.

Principios anatomofisiológicos del aparato respiratorio:

Anatomía y fisiología básicas.

Patología más frecuente.

Pruebas funcionales y diagnósticas: concepto y terminología.

Principios anatomofisiológicos del aparato excretor:

Anatomía y fisiología básicas.

Patologías más frecuentes.

Pruebas funcionales y diagnósticas más utilizadas: concepto y terminología.

Posiciones anatómicas para la exploración.

Vigilancia y observación de la piel, eliminaciones y estado de consciencia.

Constantes vitales: presión arterial, frecuencia cardíaca, frecuencia respiratoria y temperatura: conceptos, normas generales y precauciones, técnicas y procedimientos.

Gráficas de constantes vitales: concepto y tipos.

Balance hídrico: ingresos y egresos.

*Administración de medicación.*

Principios de farmacología general.

Vías de administración de medicamentos. Anatomía y fisiología.

Técnicas de preparación de la medicación.

Técnicas de aplicación de frío y calor.

Administración de fármacos por vía oral, tópica y rectal.

Administración de aerosoles y de oxígeno:

Aparataje, instrumental y materiales necesarios.

Finalidades de la administración de aerosoles y de oxígeno.

Métodos y técnicas de administración.

Precauciones y contraindicaciones.

*Administración de alimentos.*

Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino:

Aparato digestivo:

Anatomía y fisiología básicas.

Organos abdominales relacionados con el aparato digestivo: páncreas, hígado y vesícula biliar.

Patologías relacionada.

Pruebas funcionales y diagnósticas más utilizadas: concepto y terminología.

Sistema endocrino:

Anatomía y fisiología básicas de las principales glándulas endocrinas.

Patologías relacionada.

Variaciones del metabolismo en el transcurrir de la vida:

Ciclo vital: nutrición y metabolismo.

Enfoque global del metabolismo a lo largo de la vida.

Alimentación por vía oral, enteral y parenteral:

Distribución y administración de comidas. Técnicas de ayuda a la ingesta.

Ayudas técnicas para la ingesta: descripción, tipos y aplicaciones.

Apoyo a la ingesta. Administración de alimentos por vía enteral: materiales y técnicas.

Preparación de materiales para la administración de alimentos por vía parenteral.

*Primeros auxilios.*

Intoxicaciones.

Criterios de urgencia y prioridad.

Traumatismos: quemaduras y congelaciones. Heridas y hemorragias. Fracturas, esguinces y luxaciones.

Vendajes e inmovilizaciones.

Alteraciones de la conciencia, Reacciones adversas a tóxicos, fármacos de uso frecuente o venenos.

Mantenimiento de botiquines. Composición.

Técnicas de reanimación cardiopulmonar. Asfixias. Paro cardíaco.

### **Módulo profesional 3. Higiene**

Contenidos (duración 130 horas)

*Limpieza, desinfección y esterilización de materiales y utensilios.*

Limpieza de material y utensilios:

Principios básicos aplicables a la limpieza de material y utensilios. Limpieza de aparatos e instrumentos.

Material desechable y no desechable.

Procedimientos de limpieza. Materiales, instrumentos y aparatos.

Criterios de verificación del proceso de limpieza y acondicionamiento del material limpio.

Carros de curas: disposición, limpieza y reposición.

Principios básicos de desinfección de material:

Desinfección, desinfectante, asepsia, antisepsia y antiséptico.

Dinámica de la desinfección.

Mecanismos de acción de los desinfectantes.

Métodos de desinfección de material de uso sanitario: físicos y químicos.

Principios básicos de la esterilización de material:

Métodos de esterilización:

Físicos: calor seco, calor húmedo, radiaciones ionizantes y filtros de aire.

Químicos: óxido de etileno, formaldehído y glutaraldehído activado.

Métodos de control de la esterilización: cintas químicas de control externo, tiras químicas de control interno, control biológico y registros gráficos de los autoclaves.

#### *Higiene y aseo del usuario.*

Principios anatómofisiológicos del órgano cutáneo:

Anatomía y fisiología básicas.

Patología más frecuente. Lesiones elementales de la piel y de las mucosas.

El aparato genital masculino y femenino: anatomía, fisiología y patologías básicas.

Fundamentos de higiene corporal:

Técnicas de aseo e higiene corporal:

Técnicas con el paciente encamado: materiales y técnica.

Técnicas de higiene capilar: materiales y técnica.

Técnicas de higiene bucal: materiales y técnica.

Rasurado: materiales y técnica.

Úlceras por presión:

Definición, etiología, clasificación y localización.

Factores desencadenantes. Riesgos. Escala de Norton.

Prevención y tratamiento.

Técnicas de recogida de eliminaciones:

Uso de la cuña y de la botella.

Cuidados del paciente incontinente: precauciones, materiales y técnicas.

Cuidados del paciente colostomizado: precauciones, materiales y técnicas.

Cuidados «postmortem»: finalidad y preparación del cadáver.

#### *La cama.*

Accesorios y tipos de camas.

Ropa de cama.

Técnicas para efectuar los diferentes tipos de camas:

Ocupada.

Desocupada.

#### *Prevención y control de las infecciones.*

Concepto de infección.

Enfermedades susceptibles de aislamiento.

Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles.

Residuos clínicos y toma de muestras:

Medios y materiales.

Técnicas de transporte y recogida de muestras biológicas:

Medios necesarios.

Recogida de muestras de orina, heces y sangre.

### **Módulo profesional 4. Atención y apoyo psicosocial**

Contenidos (duración 190 horas)

#### *La relación social de las personas mayores y discapacitadas.*

Características. Habilidades sociales fundamentales. Factores del entorno y su incidencia en la relación social y en la vida cotidiana.

Dificultades específicas en la relación social en función de la edad o la discapacidad.

Técnicas, procedimientos y estrategias para favorecer la relación social de la persona mayor o discapacitada en la Institución y en el domicilio.

Actividades de acompañamiento y de apoyo a la relación social, individuales y grupales. Características. Estrategias de intervención.

Medios y recursos.

Conocimiento y manejo de aplicaciones de nuevas tecnologías facilitadoras de la relación social: Internet, correo electrónico, chats,...

El apoyo durante el período de adaptación a la Institución: estrategias de intervención.

El asociacionismo en los colectivos de intervención. Recursos existentes en el entorno. Características.

#### *El ambiente como factor favorecedor de la comunicación y la relación social.*

Elementos espaciales y materiales: distribución y presentación.

Decoración de espacios: elementos informativos y comunicativos; elementos de señalización y simbolización; elementos distintivos y de identificación.

Diseño y elaboración de decoraciones.

Técnicas plásticas aplicadas.

#### *La motivación y el aprendizaje en las personas mayores, discapacitadas o enfermas.*

Características específicas.

Necesidades especiales.

Estrategias de intervención.

#### *Actividades de mantenimiento y entrenamiento de las funciones cognitivas.*

Características específicas de las habilidades cognitivas de las personas mayores o discapacitadas: razonamiento, memoria, atención, orientación espacial, temporal y personal.

Manifestaciones y repercusiones en su nivel de autonomía.

Incidencia en su desenvolvimiento diario.

Actividades de mantenimiento.

Conocimiento, uso y manejo de materiales estructurados.

Pautas y elaboración de estrategias de intervención y apoyo.

#### *Actividades de mantenimiento y entrenamiento de hábitos de autonomía personal.*

Técnicas, procedimientos y estrategias de intervención en la creación y mantenimiento de hábitos de autonomía.

Conflictos y trastornos más frecuentes relacionados con los hábitos cotidianos: alimentación, higiene, descanso, relación social,...

Técnicas, procedimientos y estrategias de resolución de conflictos.

Procedimientos y estrategias de modificación de conducta adaptadas a las actividades de autonomía, de relación social, ocupacionales, de ocio o rehabilitadoras.

*Intervención de acompañamiento y apoyo en la resolución de gestiones y en el entorno familiar.*

Necesidades de apoyo y gestiones más frecuentes en la intervención con personas mayores o discapacitadas. Funciones y papel del técnico:

En la Institución.  
En la unidad convivencial.

Características y requisitos de las intervenciones de apoyo familiar. Áreas de intervención. Estrategias de actuación.

Intervenciones más frecuentes. Gestión y seguimiento. Procedimientos de registro de la documentación personal y de la unidad convivencial. (historial médico-sanitario, documentación legal, bancaria, impuestos,...).

*Recursos y servicios comunitarios dirigidos a personas mayores, enfermas o discapacitadas.*

Tipos, características. Requisitos y vías de acceso. Solicitud y gestión.

Servicios Comunitarios de gestión pública: Administración Central, autonómica y local y servicios de gestión privada y/o concertada.

Conocimiento de recursos: Prestaciones de servicios. Prestaciones económicas. Recursos sanitarios.

Centros de inserción ocupacional y laboral: centros ocupacionales y centros especiales de empleo.

Centros de día. Centros de rehabilitación. Pisos tutelados.

**Módulo profesional 5. Ocio y tiempo libre de colectivos específicos**

Contenidos (duración 130 horas)

*Dinamización de grupos.*

Conceptos básicos.  
La dinámica de grupos: roles, liderazgo.  
Organización y reparto de tareas.  
Cooperación y confianza en el grupo.  
Organización de actividades. Características y tipos.  
Problemas prácticos.  
Procedimientos de estimulación de la creatividad.  
Procedimientos de resolución de conflictos.  
Procedimientos de toma de decisiones.  
Procedimientos de abstracción.  
Procedimientos de organización.  
Técnicas de observación del funcionamiento del grupo.

*Animación, ocio y tiempo libre.*

Características de la intervención en el ocio y tiempo libre de las personas dependientes.

Necesidades especiales en el campo del ocio con colectivos específicos: personas mayores, convalecientes y discapacitadas.

Importancia de trabajar el ocio y tiempo libre con personas con características especiales. Aportación a la calidad de vida.

Aptitudes, actitudes y valores del técnico en la animación de grupos.

Marco legislativo. Responsabilidad civil.

*Técnicas específicas de animación adaptadas a los colectivos de referencia.*

Estrategias de intervención: motivación, participación, integración y cohesión grupal, cooperación y confianza en el grupo.

Técnicas comunicativas aplicadas a la animación de actividades. Comunicación verbal y no verbal.

Actividades de animación sociocultural. Participación socio-comunitaria. Relaciones intergeneracionales.

Adaptación de técnicas de animación, juegos y actividades en función de necesidades especiales.

*Recursos de ocio y tiempo libre.*

Recursos normalizados y específicos. Modalidades. Fiestas y juegos. Naturaleza. Deportes. Cultura y folklore.

Condiciones y requisitos que deben cumplir para su utilización por los colectivos de intervención.

Gestión y acompañamiento en la participación de los usuarios.

Materiales lúdicos. Tipos. Características y utilidades. Uso y manejo.

*La intervención del técnico en el desarrollo de programas de Animación, Ocio y Tiempo Libre.*

Tareas, funciones, actitudes y aptitudes del técnico en la animación del ocio y tiempo libre.

Gestión y préstamo de recursos: biblioteca, videoteca, ...

Talleres, fiestas y eventos especiales. Organización y desarrollo. Actividades. Estrategias de intervención.

Adaptación del ámbito de intervención a los distintos programas.

Los proyectos de animación en el contexto de los colectivos especiales.

**Módulo profesional 6. Apoyo domiciliario**

Contenidos (duración 225 horas)

*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 (número de miembros de la familia, espacios del domicilio, situación personal, ...).

Necesidades básicas domiciliarias: tipos.

Tareas domiciliarias. Características.

Planificación del trabajo diario. Organización del trabajo doméstico: plan diario, plan semanal.

Elaboración de planes de trabajo para diferentes unidades convivenciales.

*Técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial.*

Previsión de los gastos generales de una unidad convivencial.

Partidas de 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.

Elaboración del presupuesto mensual de la unidad familiar: priorización de los gastos; distribución y ajuste presupuestario; equilibrio de ingresos-gastos.

Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria: facturas (agua, gas, electricidad, teléfono...), presupuestos, listados de servicios de mantenimiento, contactos de urgencia,...

*Limpieza y mantenimiento del domicilio.*

Técnicas de limpieza del domicilio:

Espacios objeto de limpieza. Características específicas.

Tareas de limpieza: lavar, fregar, barrer, etc.

Materiales, productos y utensilios de limpieza: cepillos, fregona, mopa, etc.

Electrodomésticos destinados a la limpieza: aspiradora, lavaplatos, lavadora, secadora. Uso y mantenimiento.

Interpretación del etiquetado.

Limpieza y conservación del mobiliario.

Técnicas de lavado, planchado y repasado de la ropa:

Selección de la ropa por su color y su composición; temperatura de lavado; velocidad de centrifugación; planchado con plancha tradicional y con plancha de vapor.

Productos y materiales. Tipos de detergente para el lavado de ropa; lejía y productos blanqueadores.

Mantenimiento de uso de lavadora, secadora, y otros pequeños electrodomésticos.

Colocación, organización y limpieza de armarios.

Eliminación de residuos y basuras del domicilio. Criterios medioambientales y reciclado de basuras.

Riesgos eléctricos de las instalaciones domésticas.

Medidas de seguridad y precauciones en su manejo.

*Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio.*

Tipos de establecimientos de compra: el pequeño comercio y las grandes superficies. Ventajas e inconvenientes.

Compra directa.

Compra virtual.

Compra por teléfono.

Ventajas e inconvenientes de los diferentes opciones de compra.

Confección de la lista de la compra. Factores que la determinan.

Compra de productos alimenticios. Productos frescos y productos elaborados. Fecha de caducidad.

Compra de productos para la higiene personal y la limpieza del hogar. Criterios de selección.

Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio. Conservación de productos: frescos y elaborados.

Criterios de distribución y almacenamiento en el hogar.

Condiciones de higiene y mantenimiento de electrodomésticos: frigorífico, congelador.

Organización de productos en armarios y despensa.

*Técnicas básicas de cocina.*

Menaje, utensilios y electrodomésticos: batería de cocina, vajilla, cubertería, utillaje, pequeños y grandes electrodomésticos. Conocimiento, uso y mantenimiento.

Técnicas de preelaboración básica de alimentos:

Principios básicos en la manipulación de los alimentos.

Hábitos y normas de higiene en el tratamiento de productos crudos.

Procedimientos de preelaboración de productos. Tratamiento básico de los alimentos: descongelado, lavado, pelado, troceado, exprimido.

Técnicas básicas de cocina. Conocimiento y aplicación.

Asado a la plancha, a la parrilla, en horno.

Cocido tradicional y al vapor, cocinado con presión y cocinado lento.

Hervido.

Fritura.

Cocinado con microondas.

Elaboraciones elementales de cocina: vegetales-hortalizas, legumbres-arroz, pastas, carnes, pescados y mariscos. Otros.

Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo: ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas, entremeses y aperitivos. Otros.

Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración.

*Teleasistencia.*

Funcionamiento.

Utilidades.

Servicios que presta.

**Módulo profesional 7. Alimentación y nutrición familiar**

Contenidos (duración 95 horas)

*Principios de alimentación y nutrición.*

Conceptos de alimentación y nutrición: diferencias entre alimento y nutriente.

Los alimentos. Grupos de alimentos. Clasificación funcional. Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.

Recomendaciones en energía y nutrientes. Necesidades nutricionales del organismo humano. Ingesta recomendada.

La dieta. Calidad de dieta. Tipos de dietas: normales, terapéuticas básicas, especiales. Dieta saludable: alimentos que deben formar parte de ella. La dieta mediterránea: características.

Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas: la obesidad.

Interpretación del etiquetado nutricional de los alimentos envasados: ingredientes, aditivos, modo de empleo, fecha de caducidad...

*Dieta familiar y planificación de menús diarios y semanales.*

Raciones y medidas caseras.

Variables que intervienen en la elección de los alimentos que constituyen un menú: necesidades nutritivas, prescripciones dietéticas. Elaboración de menús diarios teniendo en cuenta dichas variables.

Planificación del menú familiar. Factores a considerar en su confección.

Cálculo y ajuste de la ración alimenticia, aporte nutricional.

Preferencias y gustos personales, restricciones dietéticas, etc.

La alimentación equilibrada del adulto: variaciones según la edad.

La alimentación en el anciano y en el convaleciente.

Planificación de menús y adaptación a las necesidades y características específicas de los miembros de la unidad convivencial.

*Conservación, procesado e higiene de los alimentos.*

Técnicas de procesado de los alimentos. Ventajas e inconvenientes de cada una de ellas. Alteraciones nutritivas que se producen en los alimentos procesados.

Higiene y seguridad alimentaria. Normativa higiénico-sanitaria. Directrices internacionales sobre la higiene alimentaria: «Codex alimentarius». Código alimentario español.

Métodos de conservación de alimentos: refrigeración, congelación, ultracongelación y vacío.

Aditivos alimentarios: funciones. Tipos de aditivos: conservantes, colorantes, antioxidantes, estabilizantes, edulcorantes, etc.

Manipuladores de los alimentos. Normativa vigente y condiciones higiénicas. Condiciones que deben reunir los locales y los utensilios; medidas que deben observar las personas.

Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos.

Eliminación de residuos. Tipos y procedimientos.

Toxiinfecciones alimentarias. Sustancias tóxicas de los alimentos: naturales, de origen químico, derivadas del uso de aditivos, generadas por inadecuada conservación.

Alteraciones de los alimentos: de origen microbiano, por la luz, por oxidación, por la humedad.

Toxiinfecciones alimentarias. La salmonella. Causas más comunes. Prevención.

### **Módulo profesional 8. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa**

Contenidos (duración 95 horas)

#### *La empresa y su entorno.*

Concepto jurídico-económico de empresa.

Definición de la actividad.

Localización, ubicación y dimensión legal de la empresa.

#### *Formas jurídicas de las empresas.*

El empresario individual.

Sociedades.

Análisis comparativo de los distintos tipos de empresas.

#### *Gestión de constitución de una empresa.*

Relación con organismos oficiales.

Trámites de constitución.

Ayudas y subvenciones al empresario.

Fuentes de financiación.

#### *Gestión de personal.*

Convenio del sector.

Diferentes tipos de contratos laborales.

Nómina.

Seguros sociales.

#### *Gestión administrativa.*

Documentación administrativa.

Contabilidad y libros contables.

Inventario y valoración de existencias.

Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

#### *Gestión comercial.*

Elementos básicos de la comercialización.

Técnicas de venta y negociación.

Atención al cliente.

#### *Obligaciones fiscales.*

Calendario fiscal.

Impuestos más importantes que afectan a la actividad de la empresa.

Liquidación de IVA e IRPF.

#### *Proyecto empresarial.*

### **Módulo profesional 9. Necesidades físicas y psicosociales de colectivos específicos**

Contenidos (duración 160 horas)

#### *El proceso de envejecimiento.*

Concepto y teorías.

Características y cambios biológicos, psicosociales y de las capacidades cognitivas.

Los grandes síndromes geriátricos.

La sexualidad en las personas mayores. Incidencias en la calidad de vida.

Evolución del entorno social de la persona mayor. Concepción social del envejecimiento. Factores.

Peculiaridades psicológicas: etapas evolutivas y sus parámetros de referencia, alteraciones de conducta, fisiopatologías.

Necesidades especiales de atención en la vida diaria, en la relación y comunicación social y en el apoyo físico, personal y afectivo.

Protocolos de valoración geriátrica.

#### *Las discapacidades.*

Conceptos: deficiencia, discapacidad y minusvalía. Clasificación.

Discapacidad: neurológica, física, sensorial, enfermedad mental y psíquica.

Tipos y etiologías más frecuentes.

Características y necesidades especiales propias de las personas discapacitadas.

Consecuencias psicosociales de la discapacidad y su evolución.

Niveles de intervención según las necesidades planteadas.

La sexualidad de las personas discapacitadas.

Apoyos y su selección: individuales, otras personas, tecnológicos y otros servicios.

El asociacionismo y las personas con discapacidad.

#### *La enfermedad y la convalecencia.*

Conceptos fundamentales.

Factores que intervienen en la enfermedad y convalecencia.

Características y necesidades psicosociales y cognitivas especiales propias de las personas que las padecen.

Niveles de intervención según los niveles de enfermedad y convalecencia.

#### *Las unidades convivenciales con personas dependientes.*

Tipología y funciones de las unidades convivenciales para personas dependientes.

El ámbito domiciliario. Recursos. Intervención y asistencia.

Características psicosociales de la unidad de convivencia y sus principales necesidades de intervención.

Principales necesidades de apoyo familiar.

Necesidades de los cuidadores informales.



*La adaptación a la institución de las personas dependientes.*

Justificación y características de la adaptación a la institución.

Factores que favorecen o dificultan la adaptación.

*El profesional de atención directa en el marco general de las prestaciones sociales a las personas dependientes.*

Principios éticos de la intervención psicosocial con personas y colectivos con necesidades especiales.

Funciones, actitudes y valores.

Atención integral de las personas. Técnicas de humanización de ayuda.

Dinámica de la relación de ayuda y apoyo emocional con personas dependientes. Dificultades, límites y prevención de riesgos psicológicos.

La intervención del técnico en las situaciones de duelo en el ámbito familiar y en el Institucional.

*Ayudas técnicas y tecnológicas para la vida cotidiana.*

Concepto, tipología, características y utilidades de las ayudas técnicas que facilitan la autonomía en la vida diaria:

Terapia y entrenamiento.

Cuidado personal.

Movilidad.

Vivienda.

Comunicación.

Manejo de productos.

Ocio y esparcimiento.

*La observación y el registro de la evolución funcional y el desarrollo de actividades.*

Técnicas e instrumentos de observación aplicados a las situaciones de la vida cotidiana.

Materiales de registro, características, utilidad y manejo.

Interpretación y manejo de protocolos de observación y registro aplicados a los distintos contextos de intervención y a las actividades desarrolladas.

**Módulo profesional 10. Comunicación alternativa**

Contenidos (duración 110 horas)

*El proceso de comunicación. Conceptos fundamentales.*

Adquisición y desarrollo.

Funciones comunicativas.

Elementos y factores.

Comunicación y autodeterminación.

Comunicación y calidad de vida.

Contextos y estilos interactivos.

Recursos y estrategias.

Alteraciones en el proceso de la comunicación.

*Necesidades especiales de comunicación.*

Principales dificultades comunicativas: temporales y permanentes y su incidencia y repercusión en el desenvolvimiento personal y social.

Clasificación y características psicofísicas. Conductas y manifestaciones tipo.

Necesidades y demandas especiales que se originan a la hora de atender a las personas con dificultades de comunicación.

Códigos no formalizados. Recursos. Elaboración, aplicación y uso.

Elaboración de estrategias de intervención específicas.

*Ayudas técnicas en la comunicación alternativa.*

Clasificación: básicas, electrónicas, facilitadoras de autonomía.

Características y utilidades.

Uso y manejo.

Adaptación a las diferentes necesidades individuales.

*Sistemas alternativos de comunicación.*

Definición de los SAC. Características generales. Clasificación: SAC con ayuda y SAC sin ayuda.

Conocimiento de los sistemas alternativos de comunicación más utilizados en España: Bliss, SPC, Braille SLE, Sistema de comunicación bimodal. Especificidades de cada uno. Condiciones de uso.

Problemas al implantar un sistema alternativo de comunicación.

Intervención del técnico en la implantación y aplicación de un sistema alternativo de comunicación:

Estilos interactivos.

Expresividad y creatividad.

Resolución de problemas.

Valoración de la estructura comunicativa del ambiente.

Instrumentos de registro de conductas comunicativas.

Estrategias de intervención específicas.

Sintaxis y estructuras lingüísticas básicas de Bliss, SPC y LSE.

Vocabulario básico adaptado a las necesidades profesionales del técnico.

Utilización sistemática de los lenguajes alternativos Bliss, SPC y LSE en actividades simuladas de situaciones de la vida cotidiana y de intervención profesional a nivel comprensivo y expresivo.

Elaboración y aplicación del repertorio expresivo necesario para las actividades de apoyo y atención física y psicosocial: expresión de demandas, manifestación de sentimientos, solicitud de información,...

**Módulo profesional 11. Relaciones en el equipo de trabajo**

Contenidos (duración 65 horas)

*La comunicación en la empresa.*

Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.

Tipos de comunicación y etapas de un proceso de comunicación.

Redes, canales y medios de comunicación.

Identificación de las dificultades/barreras en la comunicación.

Utilización de la comunicación expresiva (oratoria escrita).

Utilización de la comunicación receptiva (escucha lectura).

Procedimientos para lograr la escucha activa.

Justificación de la comunicación como generadora de comportamientos.

*Negociación y solución de problemas.*

Concepto, elementos y estrategias de negociación.  
Proceso de resolución de problemas.

Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.

Aplicación de los métodos más usuales para la resolución de problemas y la toma de decisiones en grupo.

*Equipos de trabajo.*

Visión del individuo como parte del grupo.

Tipos de grupos y de metodologías de trabajo en grupo.

Aplicación de técnicas para la dinamización de grupos.

La reunión como trabajo en grupo. Tipos de reuniones.

Etapas de una reunión.

Identificación de la tipología de participantes en una reunión.

Análisis de los factores que afectan al comportamiento de un grupo.

*La motivación.*

Definición de la motivación.

Descripción de las principales teorías de la motivación.

Relación entre motivación y frustración.

El concepto de clima laboral.

El clima laboral como resultado de la interacción de la motivación de los trabajadores.

**Módulo profesional 12. Formación y orientación laboral**

Contenidos (duración 65 horas)

*Salud laboral.*

Condiciones de trabajo y seguridad. Salud laboral y calidad de vida.

Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos, organizativos. Medidas de prevención y protección.

Casos prácticos.

Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

Aplicación de técnicas de primeros auxilios:

Consciencia/inconsciencia.

Reanimación cardiopulmonar.

Traumatismos.

Salvamento y transporte de accidentados.

*Legislación y relaciones laborales.*

Derecho laboral: normas fundamentales nacionales y comunitarias.

La relación laboral. Modalidades de contratación. Suspensión y extinción.

Seguridad Social y otras prestaciones.

Órganos de representación.

Convenio colectivo. Negociación colectiva.

*Orientación e inserción socio-laboral.*

El mercado laboral. Estructura. Perspectivas del entorno.

El proceso de búsqueda de empleo. Fuentes de información; mecanismos de oferta-demanda y selección.

Iniciativas para el trabajo por cuenta propia. La empresa. Tipos de empresa. Trámites de constitución de pequeñas empresas.

Recursos de auto-orientación. Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales. Elaboración de itinerarios formativos profesionalizadores. La toma de decisiones.

**Modulo profesional de formación en centros de trabajo**

Contenidos (duración 380 horas)

*El centro de trabajo.*

Características y fines.

Régimen jurídico y competencias.

Sistema organizativo.

Comunicaciones: niveles, cauces y documentación.  
El trabajo en equipo. Modelo de trabajo. Dinámica interna. Intervención del técnico.

*Desarrollo de actividades de atención física.*

Análisis del plan de cuidados individualizado.

Importancia de la transmisión de información al usuario y a la familia de las intervenciones y actividades que se han de realizar.

Selección y preparación de los materiales de la actividad.

Aplicación de técnicas de limpieza, desinfección y esterilización.

Preparación de los espacios de la actividad.

Cuidado de los materiales y espacios. Normas laborales según tipo de empresa.

Aplicación de ayudas técnicas.

Aplicación de las técnicas y estrategias de atención física, aseo e higiene del usuario, según tipo de intervención. Adaptación a las necesidades especiales del caso asignado.

Desarrollo de actividades de movilidad, desplazamiento y traslado.

Desarrollo de actividades de atención sanitaria. Aplicación de técnicas de obtención de muestras de excretas; de aplicación de tratamientos locales de frío-calor; de medición y registro de constantes vitales.

Desarrollo de actividades de ayuda a la ingesta.

Aplicación ayudas técnicas y estrategias adecuadas a la actividad y a la situación individual del caso asignado.

Resolución de contingencias. Aplicaciones prácticas.

Problemas de la práctica cotidiana: relaciones con el entorno, afectividad y competencia profesional.

Utilización de los canales y medios de comunicación adecuados. Uso de los sistemas alternativos de comunicación.

Medios y procedimientos de registro y transmisión de información.

*Desarrollo de actividades de acompañamiento y apoyo en la realización de actividades.*

Análisis del programa de la institución y de la documentación de los casos asignados.

Identificación de las necesidades específicas de ayuda y de relación social de los casos asignados.

Aplicación y ajuste de ayudas técnicas prescritas en cada caso.

Preparación de espacios y materiales.

Uso de protocolos de actuación. Aplicación de técnicas de ayuda en el desarrollo de actividades rehabi-

litadoras, ocupacionales y de mantenimiento físico y cognitivo. Actitudes profesionales. Estrategias de intervención. Establecimiento de relaciones afectivas, normativas, de identidad.

Aplicación de técnicas de creación y mantenimiento de hábitos de autonomía.

Utilización de los canales y medios de comunicación adecuados. Uso de los sistemas alternativos de comunicación.

Resolución de conflictos o contingencias. Aplicación de técnicas y estrategias.

Recursos de ocio y tiempo libre existentes en el entorno. Características, requisitos y formas de acceso. Peculiaridades de los colectivos de intervención asignados. Diferencias significativas. Intereses y demandas individuales. Gestión de medios y recursos.

Acompañamiento y ayuda en los períodos de tiempo libre. Aplicación de técnicas de información y motivación del usuario y del entorno familiar.

Aplicación de técnicas plásticas de decoración y ambientación de espacios.

Desarrollo de actividades de ocio y tiempo libre. Aplicación de técnicas de animación y dinamización. Estrategias de intervención adaptadas a los usuarios.

Aplicación de instrumentos de observación. Indicadores de calidad de las actividades desarrolladas. Manifestaciones y conductas observables. Procedimientos de registro.

#### *Supervisión o desarrollo de actividades de mantenimiento del entorno.*

Diferenciación del papel del técnico en la Institución y en el ámbito domiciliario.

Análisis del plan de intervención domiciliario. Verificación de necesidades de apoyo de la unidad convivencial.

Análisis de necesidades específicas planteadas en la unidad convivencial asignada. Niveles de autonomía de sus miembros para la gestión y el mantenimiento domiciliario.

El plan de trabajo. Selección, secuenciación y temporalización de tareas y actividades.

Análisis o confección en su caso, del presupuesto mensual de la unidad convivencial. Verificación de su validez. Adaptación a la situación real del caso asignado.

Aplicación de técnicas de compra, almacenamiento, colocación y conservación de alimentos, productos de limpieza y enseres.

Desarrollo de actividades de mantenimiento domiciliario. Aplicación de técnicas de limpieza, orden y mantenimiento de espacios y mobiliario; lavado planchado, repasado, colocación y conservación de ajuar. Uso y mantenimiento de electrodomésticos. Materiales y utensilios adecuados.

Desarrollo de actividades dirigidas a la alimentación de la unidad familiar. Confección o verificación de dietas; elaboración y presentación de alimentos. Aplicación de técnicas de cocina, Normas de higiene y seguridad alimentaria.

Supervisión de estado de conservación de espacios y mobiliario. Funcionamiento de ayudas técnicas. Resolución de pequeños arreglos o gestión de resolución en los casos necesarios.

Problemas de la práctica cotidiana: competencia profesional.

Recopilación y archivo de documentación.

Seguimiento del plan de intervención domiciliario. Aplicación de procedimientos y técnicas de registro de modificaciones y de transmisión de información.

Análisis del plan de cuidados individualizado. Identificación de necesidades espaciales y materiales específicas del entorno de los casos asignados.

Procedimientos de transmisión de necesidades materiales.

Aplicación y verificación de funcionamiento de ayudas técnicas.

Supervisión del estado de orden, limpieza y mantenimiento de espacios, mobiliario, enseres de uso personal y ropa de los casos asignados.

Desarrollo de actividades de orden y colocación de armarios.

Verificación de disposición de los enseres de uso personal. Criterios de ordenación y colocación. Respeto a los gustos y demandas de los usuarios. Necesidades de autonomía personal.

Seguimiento de la evolución de los casos asignados. Detección de nuevas necesidades de modificación espacial y reposición de materiales. Técnicas y procedimientos de transmisión de demandas a los profesionales responsables.

#### *Atención al usuario y seguridad.*

Aplicación de las normas de atención al usuario y de los principios éticos de intervención.

Pautas de intervención profesional. Estrategias de mejora.

Normativa de seguridad e higiene en el trabajo. Diferencias en función del ámbito de trabajo: residencia, institución abierta, domicilio. Especificidades de la intervención con personas enfermas o discapacitadas.

Aplicación de las normas de seguridad. Previsión de actuaciones ante riesgos.

## ANEXO II

### 1. Requisitos de espacios e instalaciones necesarios para poder impartir el currículo del ciclo formativo de técnico en atención sociosanitaria

De conformidad con el apartado 5 del anexo del Real Decreto 496/2003, de 2 de mayo, por el que se establece el Título de Técnico en Atención Sociosanitaria, los requisitos de espacios e instalaciones de dicho ciclo formativo son:

Espacio formativo	Superficie (30 alumnos) m <sup>2</sup>	Superficie (20 alumnos) m <sup>2</sup>	Grado de utilización %
Aula taller sociosanitaria .....	120	80	60
Taller de apoyo domiciliario .....	60	40	20
Aula polivalente .....	60	40	20

El «grado de utilización» expresa en tanto por ciento la ocupación del espacio por un grupo de alumnos prevista para la impartición del ciclo formativo.

En el margen permitido por el «grado de utilización», los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.