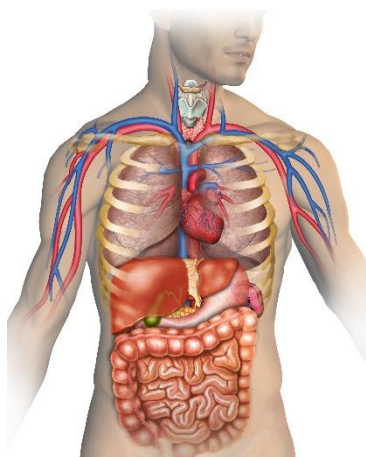




CURSO 24.25

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA 1º CURSO

*CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR EN
DIETÉTICA*



PROFESORAS:

Noemí García Jiménez

Helena Tomás Lamamié de Clairac

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO TRANSVERSAL Nº 7 FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA
DIETÉTICA**

Curso: 2024/25

Profesoras: Helena Tomás Lamamie de Clairac (Turno de mañana).

Noemí García Jiménez (Turno de tarde).

1. INTRODUCCIÓN

1.1 MARCO LEGISLATIVO

- Ley Orgánica 3/22 de 31 de Marzo de Ordenación e integración de la Formación Profesional.
- RD 659/2023 de 18 de Julio por el que se desarrolla el sistema de Formación Profesional.
- Ley Orgánica General del Sistema Educativo (LOGSE), de 3 de octubre de 1990 (publicada en BOE de 4 de octubre)
- R.D. 536/1995 (BOE 02-06-1995) por el que se establece el título de Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas
- Decreto 548/1995 (BOE 02-06-95) por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al Título de Técnico en Dietética.
- Ley 7/2010, de 20 de julio, de Educación de Castilla-La Mancha.
- Ley 7/2014, de 13 de noviembre, de Garantía de los Derechos de las Personas con Discapacidad en Castilla-La Mancha

1.2.- CARACTERÍSTICAS DEL ALUMNADO

Las características de los alumnos son muy variadas, ya que existe una heterogeneidad en cuanto a edad y forma de acceso al Ciclo, por lo que al inicio se establecerá una prueba inicial para ver la situación de partida. Generalmente proceden de Ciudad Real y los pueblos de la provincia aunque hay algún alumno que procede de otras localidades de Castilla la Mancha. La motivación de los alumnos y alumnas por este ciclo es tanto incorporarse al mundo laboral o seguir cursando estudios universitarios generalmente de la rama de la sanidad, como Enfermería, Medicina, Fisioterapia, Nutrición, etc,

1.3.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO

El título de Técnico Superior en Dietética.

DENOMINACIÓN: Dietética.

NIVEL: Formación Profesional de Grado Superior.

DURACIÓN: 2.000 horas.

FAMILIA PROFESIONAL: Sanidad.

1.4.- PERFIL PROFESIONAL DEL TÍTULO

El perfil profesional del título de Técnico Superior en Dietética queda determinado por su competencia general, sus capacidades-competencias profesionales, personales y sociales.

1.5.- COMPETENCIA GENERAL

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este técnico son: Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programar

y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.

1.6.- CAPACIDADES PROFESIONALES:

Las capacidades de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Identificar las necesidades nutricionales de la población en general elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.
- b) Elaborar dietas adaptadas a personas v/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.
- c) Determinar la calidad alimentaria e higiénico-sanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas, interpretar resultados analíticos e informar, elaborando y proponiendo medidas correctoras.
- d) Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.
- e) Evaluar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad. explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- f) Prevenir los riesgos laborales asociados. tanto personales como de las instalaciones aplicando medidas de higiene y de protección.
- g) Participar en el diseño y aplicar a su nivel programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico-sanitarios en la población.
- h) Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajo, cuidando a su nivel de los aspectos organizativos: humanos materiales y funcionales de la misma.
- i) Participar en la puesta a punto de nuevas técnicas en proyectos de investigación y en programas de formación continuada, así como proponer medidas relacionadas con la eficiencia y la seguridad en el trabajo.
- j) Organizar y/o programar a su nivel el trabajo de la unidad/gabinete adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones, previendo asignando o distribuyendo tareas recursos y materiales.
- k) Realizar a su nivel la gestión de la unidad/gabinete, gestionando el fichero de pacientes/clientes, adquisición, almacenamiento, reposición y mantenimiento del Instrumental y material y obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.

- l) Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.
- m) Colaborar con los miembros del equipo de trabajo en el que está integrado asumiendo sus responsabilidades, cumpliendo los objetivos asignados y manteniendo el flujo de información adecuado.
- n) Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional en sus aspectos organizativos, funcionales y administrativos
- o) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.
- p) Responder ante las contingencias planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.

1.7.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
- b) Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- c) Proponer dietas equilibradas que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- d) Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
- e) Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.**
- f) Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.
- g) Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
- h) Comprender la importancia de los microorganismos, como responsables de las alteraciones y/o transformaciones que sufren los alimentos, y su potencial como agentes patógenos para los alimentos y la salud de las personas.
- i) Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.

- j) Explicar las transformaciones y alteraciones, en la calidad nutritiva de los alimentos, que sufren durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes de los alimentos de consumo humano.
- k) Interpretar los procesos a través de los cuales el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.**
- l) Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
- m) Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos y enfermos.
- n) Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la prestación de servicios sanitarios, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral.

1.8.-UNIDADES DE COMPETENCIA. -

Este ciclo lleva asociado 6 unidades de competencia:

1. Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignado en la unidad/gabinete
2. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos según sus necesidades nutricionales
3. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos según su patología específica
4. Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética
5. Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano
6. Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

2.- MÓDULO PROFESIONAL

Módulo Profesional: **FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA.**

Duración: 225 horas

INTRODUCCIÓN

Este módulo profesional tiene relación con el conocimiento anatomofisiológico del cuerpo humano y con el estudio de las causas más representativas, la patogenia y consecuencias de la disfunción y formas de expresarse mediante síntomas y signos. Pone énfasis en los aspectos vinculados a la alimentación, el metabolismo y excreción y los objetivos de los tratamientos directamente relacionados con el aspecto alimentario.

La dotación horaria del módulo de fisiopatología es de 225 h. en el D.B.C.

Este módulo ha sido definido por el R.D. del Título 536/1995 (BOE 2/6/95) y RD de Currículo 548/1995 (BOE 2/6/95) como Módulo profesional Transversal, lo que implica que no constituye ni responde a ninguna unidad de competencia, sino que da cobertura a una serie de realizaciones profesionales de unidades de competencia de otros módulos, y por tanto, es asimismo necesario complementarlo con otros para construir sus respectivas unidades de competencia.

OBJETIVOS

Los objetivos del Módulo se expresan en 2 capacidades terminales definidas en el R.D. del Título y se relacionan con los siguientes criterios de evaluación:

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1. Analizar las alteraciones que se producen en el proceso digestivo metabólico relacionando los síndromes patogénicos más frecuentes con sus repercusiones sobre el organismo humano.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Relacionar las funciones básicas del aparato digestivo con las repercusiones nutricionales producidas por alteraciones patológicas. 2. Explicar los principales síndromes de alteración de la deglución y sus repercusiones sobre la alimentación. 3. Realizar esquemas y diagramas que expliquen los cambios que se producen en los procesos de digestión, absorción y eliminación a causa de alteraciones en las funciones digestivas. 4. Precisar las funciones digestivas que realiza el intestino delgado durante el proceso de absorción de principios inmediatos. 5. Clasificar los procesos que intervienen en la motilidad y eliminación de residuos y su repercusión en el estado nutricional. 6. Identificar las repercusiones de las alteraciones patológicas de otros órganos y sistemas sobre la funciones de alimentación y nutrición.
<p>2. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o colectivo de personas en función de sus característica fisiopatológicas y conductuales.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar los requerimientos fisiopatológicos que influyen en el estado nutricional de los pacientes. 2. Explicar las características y especificaciones que debe incluir toda prescripción dietética facultativa. 3. Precisar las medidas antropométricas necesarias para la correcta evaluación nutricional de un sujeto enfermo. 4. Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del

	<p>estado nutricional de un individuo enfermo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Explicar los parámetros que deben tenerse en cuenta al elaborar encuestas dietéticas para detectar hábitos alimentarios, y en su caso, errores nutricionales de los sujetos. 6. Explicar las operaciones que son necesarias realizar para obtener el valor de ingesta calórica idóneo, en función de diferentes situaciones fisiopatológicas. 7. Describir la documentación necesaria para realizar la evolución dietética de un paciente. 8. En un supuesto práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas de diferentes estados patológicos debidamente caracterizados: 9. Seleccionar las tablas y valores de referencia. 10. Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios. 11. Efectuar la historia dietética adaptada. 12. Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y la superficie corporal. 13. Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
--	---

Esta última capacidad, en el sentido de analizar las indicaciones y razones que justifican cada intervención nutricional, en personas con patologías.

El desarrollo de las Capacidades Terminales del Módulo permite a los alumnos alcanzar los logros profesionales en las unidades de competencia asociadas, no a este Módulo, sino a otros de Ciclo Formativo fundamentalmente los de Alimentación Equilibrada, Dietoterapia y Educación para la salud.

CONTENIDOS (duración 225 horas).

a) Digestión, absorción y metabolismo:

- Órganos digestivos: resumen de su estructura y tiempos de tránsito.
- Digestión: digestión bucal: motilidad, secreción, deglución; digestión gástrica: motilidad, jugo gástrico, regulación de secreción; digestión intestinal: motilidad, secreciones, regulación de secreción; función excretora del hígado, jugo pancreático, intestino grueso: motilidad, formación de heces, defecación.
- Absorción: glúcidos, lípidos, proteínas, agua y sustancias minerales.

- Metabolismo: mecanismos de integración corporal, hormonas, regulación y contrarregulación, sistema hipotálamo-hipofisario, hormonas peptídicas, hormonas esteroideas, metabolismo hidrocarbonado, hormonas pancreáticas, hormonas tiroideas, metabolismo del Ca, corteza suprarrenal, glucocorticoides, equilibrio ácido-base, equilibrio hidrosalino, mecanismos y control de hambre-saciedad.

b) Fisiopatología de los procesos metabólicos:

- Fisiopatología del metabolismo graso: lipogénesis, dislipemias, lipoidosis, lipodistrofias.
- Fisiopatología del metabolismo glucídico: enzimopatías glicídicas, hiperglucemias: diabetes y S. de intolerancia a la glucosa; hipoglucemias.
- Fisiopatología del metabolismo proteico: disproteinemias, hipoproteinemias y paraproteinemias, nucleoproteínas y ácido úrico, aminoácidos.
- Fisiopatología del metabolismo vitamínico: hipovitaminosis, hipervitaminosis.
- Obesidad y delgadez.

c) Fisiopatología de los síndromes «constitucionales»:

- Etiopatogenia de los síndromes «constitucionales»: síndrome infeccioso febril, síndrome neoplásico, síndrome inmunodeficiente, alteraciones hereditarias.
- Repercusiones nutritivas.

d) Fisiopatología del aparato digestivo:

- Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en: cavidad oral, esófago/estómago, intestino delgado, colon, páncreas exocrino, hígado y vía biliar.
- Repercusiones nutritivas.

e) Fisiopatología de otros aparatos y sistemas:

- Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en: sistema endocrino, aparato renal, sistema sanguíneo, sistema cardio-circulatorio, aparato locomotor, sistema nervioso.

ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Analizando las Capacidades Terminales es oportuno elegir 2 contenidos organizadores:

1. Análisis de los procesos de recepción, transformación, asimilación y eliminación de las sustancias nutritivas. Su repercusión sobre la homeostasis y su regulación en el organismo humano.
2. Análisis de las situaciones fisiopatológicas más frecuentes del organismo humano, de sus manifestaciones y de cómo los nutrientes se ven afectados, las producen o intervienen en su corrección.

En torno a estos dos contenidos es posible construir la estructura básica del Módulo a partir del cual se programan las actividades de enseñanza aprendizaje.

Los contenidos se organizan en 5 Bloques:

BLOQUE I: INTRODUCCIÓN- Constituido por:

Unidad 1 en la que se estudian los conceptos y términos básicos en anatomía, fisiología que servirán de base para el estudio de dichos contenidos en las restantes unidades del módulo.

Unidad 2, que estudia la célula enfocándose en especial en relación a la nutrición.

Unidad 3, que estudia los tejidos que pondrá las bases para el posterior estudio de la anatomía microscópica de los distintos aparatos y sistemas que a su vez servirá para entender los procesos fisiológicos y las alteraciones que se pueden producir.

BLOQUE II: APARATO DIGESTIVO

Unidades 4 y 5, en las que se estudia la anatomía macroscópica y microscópica de todos los componentes del tubo digestivo y de las glándulas anejas.

Unidades 6 y 7 donde se estudia la fisiología del tubo digestivo y de las glándulas anejas y su participación en el proceso digestivo. Además, se estudia de forma completa el proceso digestivo incluidos su regulación, el proceso de absorción y de formación y eliminación de residuos.

Unidades 8 y 9, que estudian las más significativas patologías que se pueden producir en los distintos componentes del tubo digestivo y en la unidad 10 de las glándulas anejas estudiando su etiología, mecanismo de producción y clínica.

BLOQUE III: ENDOCRINOLOGÍA Y METABOLISMO. ALTERACIONES DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA-

Unidad 11, en la que se estudian las glándulas endocrinas, su base anatómica y en especial las hormonas producidas por cada una y sus funciones en el organismo, además se estudian las principales patologías. Se incide en especial en aspectos relacionados con la nutrición.

Unidad 12, que estudia las principales alteraciones relacionadas con el metabolismo de Hidratos de Carbono, Lípidos y Proteínas.

Unidad 13, que estudia los principales síndromes constitucionales.

Unidad 14, donde se estudian alteraciones de la alimentación tanto por exceso como por defecto como obesidad, malnutriciones, anorexia nerviosa, bulimia, alteraciones vitamínicas o minerales.

BLOQUE IV: OTROS APARATOS Y SISTEMAS- Se estudia la fisiopatología de otros aparatos y sistemas incidiendo en especial en aspectos relacionados con la alimentación o la nutrición en un sentido amplio en el que se incorpora regulación, transporte de nutrientes, metabolización y eliminación de desechos. Se estudian los fundamentos de anatomía y fisiología y respecto a las patologías se incide en especial en las relacionadas con la alimentación – nutrición.

Unidad 15, Fisiopatología de Aparato Circulatorio y la Sangre.

Unidad 16, Fisiopatología del Aparato Urinario.

Unidad 17, Fisiopatología del Aparato Locomotor y sistema nervioso.

RELACIÓN SECUENCIAL DE LOS CONTENIDOS. TEMPORALIZACIÓN.

	<u>Nº horas</u>
BLOQUE I: INTRODUCCIÓN:	
U.T.1: Fundamentos de Anatomía y Fisiología.	11
U.T.2: Estudio de la Célula.	12
U.T.3: Estudio de los Tejidos.	12
BLOQUE II: APARATO DIGESTIVO:	
U.T.4: Anatomía del Tubo Digestivo.	18
U.T.5: Anatomía de las Glándulas Anejas.	14
U.T.6: Fisiología del Aparato Digestivo I: Proceso digestivo.	18
U.T.7: Fisiología del Aparato Digestivo II: Absorción. Formación de Residuos. Funciones del Hígado.	14
U.T.8: Fisiopatología del Tubo Digestivo I.	16
U.T.9 Fisiopatología del Tubo Digestivo II	15
U.T.10: Fisiopatología de las Glándulas Anejas.	17
BLOQUE III: ENDOCRINOLOGÍA Y METABOLISMO. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA:	
U.T.11: Anatomofisiología y patología del Sistema Endocrino.	18
U.T.12: Fisiopatología del Metabolismo.	15
UT13. Fisiopatología de los síndromes constitucionales	15
U.T.14: Trastornos de la conducta alimentaria	8
BLOQUE IV: OTROS APARATOS Y SISTEMAS:	
U.T.15: Fisiopatología del Aparato Circulatorio y Sangre.	11
U.T.16: Fisiopatología del Aparato Urinario.	8
U.T.17: Fisiopatología del Aparato Locomotor y sistema nervioso	12

DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS:

1ª EVALUACIÓN: Desde U.T.1 hasta U.T.6.

2ª EVALUACIÓN: Desde U.T.7 hasta U.T.13.

3ª EVALUACIÓN: Desde U.T.14 hasta U.T.17.

Se propone esta distribución temporal como la más adecuada para conseguir las actitudes, destrezas y conocimientos que se recogen en los Resultados de Aprendizaje del módulo profesional.

El tiempo señalado para cada U.T., así como la temporalización en cada trimestre son orientativos, pues dependiendo de la habilidad y actitud del grupo de alumnos éste podrá modificarse. En la temporalización está incluido el tiempo para la realización de prácticas, evaluaciones y repasos.

3. METODOLOGÍA DIDÁCTICA:

El curso se iniciará con la presentación del módulo a los alumnos dándoles a conocer sus contenidos, distribución temporal, objetivos generales, metodología, criterios de evaluación.

La metodología a seguir será activa y participativa fundamentada sobre actividades que serán realizadas conjuntamente por el profesor y por los alumnos, combinando adecuadamente las explicaciones teóricas del profesor con las actividades realizadas por los alumnos.

Así se favorece al alumnado la capacidad de “aprender a aprender”, buscando información en distintas fuentes, investigando, analizando la información y elaborando sus propios materiales en algunas ocasiones, etc. Se intentará que algunas partes que inevitablemente deben darse como teoría, se impartan con técnicas que combinen la clase magistral, la realización de esquemas, ejercicios, debates sobre posibles temas de actualidad relacionados con las diferentes patologías tratadas en el módulo, etc.

La forma de comunicación con los alumnos para mensajes oficiales será a través de Educamos CLM, aunque la plataforma que se usará para la comunicación diaria y general con el grupo será Google Classroom, donde se recordarán fechas de exámenes, actividades a realizar, plazos de entrega, calificaciones de determinadas tareas.

Se realizarán **evaluaciones diagnósticas iniciales:**

- o Al inicio de curso para valorar conocimientos generales previos como punto de partida y readaptación de la temporalización de las UUTT
- o Al inicio de las UUTT para:
 - mejorar la **planificación** de la UT
 - **detectar** alumnado con menor nivel que **requieren más apoyo**.
 - **detectar** alumnado con mayor nivel que puedan colaborar como **alumnado de “ayuda”** en el grupo.

En cada unidad de trabajo el profesor realizará una presentación oral de los contenidos, apoyándose en los recursos didácticos básicos, para aclarar y fijar los conceptos y contenidos fundamentales y para hacer posible el desarrollo de las actividades programadas.

Las diferentes actividades se practicarán en el aula o en casa. Se realizarán en el aula actividades de enseñanza aprendizaje que serán plasmadas en hojas de actividades y que serán, por ejemplo:

- Actividades individuales seguidas en algunos casos de exposición al gran grupo y posterior puesta en común.
- Los alumnos realizarán supuestos prácticos en relación con diversos aspectos relacionados con la fisiopatología y sus repercusiones nutricionales.
- Manejar atlas y láminas, realizar dibujos, completar dibujos mudos, visualizar videos, realizar esquemas...
- Se podrá realizar disecciones de ciertos órganos en clases.
- En cada actividad el profesorado explicará su contenido y sus objetivos, además aportará la información y los materiales necesarios.

Los alumnos dispondrán de una carpeta de trabajo en el que se irán guardando los documentos, apuntes, esquemas, gráficos o dibujos que se les hayan facilitado a lo largo del curso y las hojas de las actividades realizadas.

4. PROCEDIMIENTOS O INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

El proceso de evaluación será objetivo, informado y conocido por el alumno, continuo y gradual a lo largo de todo el proceso de aprendizaje, basado en las capacidades terminales (RRAA) y coherente con los contenidos e instrumentos de evaluación establecidos.

Para evaluar cada uno de los RRAA (Capacidades Terminales en LOGSE) nos apoyaremos en los CCEE, y lo haremos a través de los contenidos, agrupados en 17 UUTT, según ponderación reflejada en la tabla de más abajo.

Serán utilizados diferentes instrumentos de evaluación adecuados a los contenidos (preguntas cortas, tipo test, preguntas de verdadero/falso, realización de actividades, supuestos prácticos, trabajos en equipo, observación directa en el aula,).

El alumno deberá superar con un mínimo de un 50% todos los contenidos, que se ponderarán con el peso especificado en la tabla expuesta a continuación.

Las **Herramientas** para evaluar al alumnado de este módulo, podrán ser, dependiendo del instrumento de evaluación utilizado:

- Listas de cotejo (Sí/No) (evaluación por el profesor o coevaluación)
- Escalas de apreciación (Muy bien, Bien, Regular, Mal) para trabajos prácticos
- Rúbricas para valorar trabajos grupales
- Criterios de corrección (puntos por cada ítem esperado, ...) para pruebas escritas y trabajos teóricos.

	<u>Nº horas</u>	<u>% del total</u>
BLOQUE I: INTRODUCCIÓN:		
U.T.1: Fundamentos de Anatomía y Fisiología.	11	4.9
U.T.2: Estudio de la célula.	12	5.3
U.T.3: Estudio de los tejidos.	12	5.3
BLOQUE II: APARATO DIGESTIVO:		
U.T.4: Anatomía del Tubo Digestivo.	18	8
U.T.5: Anatomía de las Glándulas Anejas.	14	6.2
U.T.6: Fisiología del Aparato Digestivo I: Proceso digestivo.	18	8.0
U.T.7: Fisiología del Aparato Digestivo II: Absorción. Formación de Residuos. Funciones del Hígado.	15	6.7
U.T.8: Fisiopatología del Tubo Digestivo I.	16	7.1
U.T.9: Fisiopatología del Tubo Digestivo II	15	6.7
U.T.10: Fisiopatología de las Glándulas Anejas.	17	7.1
BLOQUE III: ENDOCRINOLOGÍA Y METABOLISMO. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA:		
U.T.11: Anatomofisiología y patología del Sistema Endocrino.	18	8
U.T.12: Fisiopatología del Metabolismo.	15	6.7
UT13. Fisiopatología de los síndromes constitucionales	8	3.6
U.T.14: Trastornos de la conducta alimentaria	8	3.6
BLOQUE IV: OTROS APARATOS Y SISTEMAS:		
U.T.15: Fisiopatología del Aparato Circulatorio y Sangre.	11	4.9
U.T.16: Fisiopatología del Aparato Urinario	8	3.6
U.T.17: Fisiopatología del Aparato Locomotor y nervioso	8	3.6

5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La Orden de Evaluación de FP en su artículo 26, apartado 1, dice: “La calificación de los módulos profesionales en el centro educativo, se expresarán en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán con evaluación positiva las puntuaciones iguales o superiores a 5, y negativas las restantes”. Se realizarán 3 evaluaciones a lo largo del curso en las fechas previstas por el calendario escolar.

Para la promoción positiva del módulo es necesario haber superado los diferentes CCEE en forma de UUTT con un mínimo de 5 puntos sobre 10. De cada uno de ellos deben existir suficientes registros procedentes de los diferentes instrumentos de evaluación. Se tendrá en cuenta el peso que tiene cada UUTT. Para la calificación final de la **primera convocatoria ordinaria** se hará una suma ponderada según el peso específico de cada una de ellas, tal como aparecen en la tabla anterior, pudiéndose redondear al alza hasta un 10% de la calificación final obtenida en función de la especial dedicación y evolución del alumno a lo largo del curso.

Al final del curso, los alumnos que hayan aprobado podrán hacer, con carácter voluntario una prueba global, que permita modificar la calificación obtenida por el alumno, consistente en una prueba final semejante a las pruebas ordinarias.

Se considera que el alumno supera el módulo con una nota igual o superior a 5.

La asistencia es obligatoria, el 20% de faltas no *justificadas* produce **la pérdida de la evaluación continua** y el alumno deberá realizar una prueba global del módulo que contenga todos los contenidos y califique todos los RRAA. Para superarla será necesaria una valoración igual o superior a 5.

Las actividades que el alumnado realice con el fin de afianzar contenidos serán valoradas por la profesora teniendo en cuenta diversos factores, en función de la actividad concreta, como, por ejemplo:

- El seguimiento de las normas dictadas por las profesoras, la corrección en los contenidos, el orden, la presentación, y la creatividad.
- Resolución de supuestos prácticos y de ejercicios de forma correcta.
- Método de trabajo de cada pequeño grupo valorándose el ritmo de trabajo, el orden, seguir las normas establecidas, la autonomía en el trabajo y la corrección en la realización de las actividades.
- Grado de aportación de cada alumno al trabajo del grupo.
- Claridad en las exposiciones de los alumnos al gran grupo, tanto en relación con las actividades individuales como grupales.
- Participación de los alumnos en los debates.
- Manejo de bibliografía.
- Manejo de material informático.
- Actitud profesional (orden, respeto hacia los compañeros y las profesoras, etc)

Las actividades que se entreguen fuera del plazo establecido se corregirán con los mismos criterios, pero se reducirá su calificación en función de las circunstancias, siempre que esto sea posible antes de la evaluación del trimestre correspondiente.

Los alumnos se hacen responsables de la custodia de trabajos si los hubiera, actividades y cuadernos corregidos por el profesor y devueltos nuevamente al alumno.

Si un alumno no asiste a alguna de las pruebas teóricas o prácticas, la prueba la realizará en el período de recuperación.

Si durante la realización de alguna de las pruebas tanto teóricas como prácticas el alumno es sorprendido copiando, la calificación obtenida en esa prueba será de un 0, con lo que deberá

recuperarla según lo estipulado en la presente programación.

6. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN:

Cuando un alumno no haya alcanzado los objetivos y no supere el módulo profesional, será informado sobre cómo recuperarlo, incluyendo las fechas y características de la evaluación primera ordinaria y segunda ordinaria si fuese necesaria.

Los contenidos (aprendizajes) no superados podrán ser recuperados tras poner en marcha las medidas correctoras correspondientes, y siempre teniendo en cuenta que la oportunidad de recuperación de dichos contenidos y tal como dice la normativa, es voluntaria por parte del profesor. Estos contenidos no superados podrán tener capacidad de recuperación por evaluaciones, realizando pruebas de características similares a las de evaluación y/o entregando los trabajos o actividades pendientes, en función de los contenidos que falten por alcanzar.

Siempre que la temporalización lo permita, podrán realizarse recuperaciones de la primera y segunda evaluación después de cada una de ellas, y en la evaluación primera ordinaria existirá la posibilidad de recuperar lo suspenso durante las 3 evaluaciones.

A su vez, las actividades que algún alumno no haya realizado en el momento en que estaban programadas o que hayan sido realizadas de forma incorrecta deberán ser realizadas de forma adecuada si el profesor lo considera conveniente.

En la convocatoria segunda ordinaria (junio), los alumnos podrán recuperar las partes del módulo pendientes de la convocatoria primera ordinaria.

Los alumnos que pierdan el derecho a evaluación continua tendrán que realizar una prueba global donde se evalúe el total de los contenidos correspondientes a este módulo. Dicha prueba tendrá como objetivo, comprobar el grado de adquisición de los establecidos para el módulo y en base a ellos se realizará la calificación del alumno.

Alumnos con este módulo pendiente:

* Respecto a los alumnos matriculados en segundo con fisiopatología pendiente es necesario considerar los siguientes aspectos:

- Los alumnos podrán ser asesorados por la profesora hasta el mes de marzo, en el que se examinarán del módulo completo.
- Los alumnos podrán realizar las actividades programadas que la profesora estime conveniente, favoreciendo así el estudio del módulo por parte de los estudiantes.
- Los alumnos serán evaluados según los criterios de calificación generales descritos.
- Se ajustará la temporalización para intentar que las pruebas escritas no coincidan con las de los módulos de segundo y que finalice al mismo tiempo que ellos.
- En función de las necesidades del alumnado con este módulo pendiente, podrá realizarse un solo examen en el mes de marzo con todo el contenido del módulo o varios controles con carácter eliminatorio que serían aproximadamente en las siguientes fechas:
 - Semana 1^a-2^a de noviembre.
 - Semana 2^a de enero.
 - Semana 1^a- 2^a de marzo.

Si fuese necesario, se realizará un examen de recuperación al final del mes de marzo, previo a la finalización de segundo curso, con los contenidos no superados.
- Los alumnos que no superasen la convocatoria de marzo podrán hacerlo en la segunda convocatoria ordinaria en junio.

*Si algún alumno accede a la FCT con este módulo pendiente será evaluado en diciembre del siguiente curso, junto con la evaluación de la FCT. A estos alumnos se les evaluará de todo el

módulo en un trimestre según con un calendario específico para ellos y deberán superar con un mínimo de 5 la/s prueba/s correspondientes.

7. EVALUACIÓN DEL PROCESO FORMATIVO.

A lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, se llevan a cabo actividades para medir el grado de cumplimiento del mismo. Estas actividades se realizan diariamente mediante la observación del desarrollo de las clases (si existen muchas dudas por parte de los alumnos, si la mayoría entienden o no todo tipo de conocimientos...) y de forma más sistemática coincidiendo con el final de cada evaluación. Es en estos momentos cuando se valora:

- Grado de cumplimiento de las programaciones
- Análisis de los resultados de la evaluación de los alumnos, tanto los buenos resultados y actitud como los no deseados
- Evaluación por parte de los alumnos, del trabajo del profesor, de la dinámica de la clase y de su propio trabajo. Esta evaluación se realiza de forma oral o de forma escrita respondiendo los alumnos a un cuestionario.

En todos los casos se analizarán causas y se buscarán formas de mejora.

8. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS:

Para el desarrollo de las actividades de enseñanza aprendizaje y para la consecución de los objetivos programados para este módulo son precisos los siguientes materiales y recursos didácticos:

- Material escrito suministrado por el profesor.
- Hojas de actividades.
- Medios audiovisuales conteniendo sobre todo imágenes, esquemas, vídeos,...
- Atlas de anatomía, fisiología, histología y endocrinología.
- Láminas, dibujos, dibujos mudos, modelos anatómicos...
- Diccionarios de terminología médica.
- Manejo de bibliografía:

G. POCOCK / C. D. RICHARDS. Fisiología Humana. Ed. Masson. JOSÉ

MATAIX VERDU. Nutrición y Alimentación Humana. Ed. Ergon

SOBOTTA/ BECHER. Atlas de Anatomía Humana. Ed. Toray. NETTER.

Atlas de Anatomía, fisiología y patología.

THIBODEAU PATTON. Estructura y función del cuerpo humano. Ed Harcourt.

J.A.F. TRESGUERRES. Forma y función del organismo humano. Ed. Interamericana.

TESTUD. Anatomía Humana.

FERRERAS ROZMAN. Medicina Interna. Ed. Marín.

HARRISON. Medicina Interna.

S. de CASTRO del POZO. Manual de Patología General. GUYTON, Tratado de Fisiología Médica. Ed. Interamericana. ADAM. Atlas de Anatomía Humana. Ed. Masson.

LIPPERT. Anatomía. Marbán Libros

9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

Si se detectara la presencia de alumnos con dificultades para seguir el ritmo de aprendizaje de la mayoría de la clase se procederá a analizar las causas y circunstancias que influyen en este problema y se actuará en consecuencia.

Si la dificultad es de poca importancia y solo se necesitan adaptaciones poco significativas se tratará de solucionarlo desde el aula estableciendo medidas de refuerzo como son repetir y aclarar las explicaciones, recurrir a actividades específicas adaptadas a las circunstancias del alumno o más sencillas para una mejor comprensión.

Si se detectaran alumnos con necesidades educativas especiales se realizará una adaptación metodológica, en colaboración con el departamento de orientación que será el que indique las pautas a seguir y como trabajar con ese alumno.

Se realizarán las adaptaciones necesarias, pero debiendo alcanzar siempre el nivel suficiente y la competencia necesaria.

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES:

Durante todo el curso se trabajarán **elementos transversales** que no serán evaluables, pero si se trabajaran en el proceso de aprendizaje como la convivencia, los valores sociales, la dignidad de la persona, el respeto, la madurez...

Si la situación lo permitiese, se intentará que se realicen a lo largo del curso actividades tales como:

- Charlas impartidas por expertos, profesionales, afectados y/o miembros de asociaciones que se encuadren dentro de las áreas que se tocan en el módulo.
- Participación en las distintas actividades propuestas por otros departamentos como proyectos de centro.
- Salidas a exposiciones, jornadas y acontecimientos que tengan conexión con los contenidos del módulo (o del ciclo).
- Asistencia al depósito de cadáveres de la Facultad de Medicina de Ciudad Real.
- Participación de los cursos de la Universidad de Granada, que se realizarán en Mojácar (Almería), "Aula permanente".

11.- PLAN DE TRABAJO PARA EL PERIODO EXTRAORDINARIO DE JUNIO (ENTRE LA PRIMERA Y SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA).

ALUMNOS QUE NO HAN SUPERADO LA EVALUACIÓN PRIMERA ORDINARIA

Los alumnos de primer curso que no hayan superado el módulo en la primera convocatoria ordinaria del curso (principios de junio), en el periodo hasta la segunda convocatoria ordinaria (finales de junio), podrán realizar un plan de trabajo con el fin de apoyar el estudio para la recuperación de los contenidos no superados. Podrá consistir en:

- Clases de apoyo por parte del profesor
- Actividades de refuerzo para facilitar la superación de los contenidos no superados.

ALUMNOS QUE HAN SUPERADO LA EVALUACIÓN PRIMERA ORDINARIA

Los alumnos de primer curso que hayan superado el módulo en la primera convocatoria ordinaria del curso (principios de Junio), en el periodo hasta la segunda convocatoria ordinaria (finales de Junio), podrán realizar un plan de trabajo de perfeccionamiento y enriquecimiento que consistirá en:

- Apoyo a los alumnos que necesitan recuperar algún módulo.
- Ampliación de material sobre conocimientos asociados al módulo (presentaciones, búsqueda bibliográfica...)
- Cine-forum en relación a contenidos del módulo.
- Discusión en grupo de artículos de prensa y/o científicos relacionados con los contenidos del módulo
- Repaso de contenidos utilizando distintas herramientas digitales (Kahoot etc)
- Asistencia a charlas (si las condiciones sanitarias lo permiten)

12. PLAN DE LECTURA

La importancia de la comprensión lectora, tanto verbal como escrita del alumnado en su futuro contexto laboral supone afrontar un Plan de lectura también en la etapa de Formación Profesional, por ello, las acciones a afrontar se dirigen hacia los siguientes ámbitos: Fomentar el hábito de lectura según la rama sanitaria del ciclo. Para ello, se ofrece al alumnado, no sólo libros tradicionales en papel y artículos científicos, sino también, páginas web que satisfagan su curiosidad, relacionando los contenidos del módulo con los últimos avances en innovación a través de medios digitales.

Promover actividades relacionadas con la lectura a través de blogs sanitarios y sitios relacionados en Instagram, como actividades atractivas no obligatorias.

Etiquetar al alumnado y enviar al Classroom enlaces interesantes y noticias actuales que enriquezcan su conocimiento sanitario.

Establecer mediante el diálogo, momentos puntuales en el aula, de intercambio de espacios digitales que resulten interesantes para el alumnado.

13. PLAN DE IGUALDAD Y PLAN DE CONVIVENCIA (PIC)

Para diseñar acciones para el desarrollo de la igualdad y convivencia, debemos hacer referencia a las Normas de convivencia del centro, se destacan los puntos:

1.4.- Compensación de desigualdades, haciendo nuestro el lema de que la educación es la base de la igualdad.

1. 8.-Igualdad, tolerancia y respeto, para conformar una educación en una Sociedad multicultural, en la que impere la no discriminación.

Además, consideramos la base de la guía publicada en la página web de la consejería de educación: <https://www.educa.jccm.es/es/sistema-educativo/estrategia-exito-educativo-castilla-mancha/convivencia/plan-igualdad-convivencia>.

En ella, se refleja el marco normativo a seguir en su página tercera, así como, los principios que deben regir en nuestra programación de transversalidad, corresponsabilidad, interseccionalidad, análisis del contexto y detección, prevención y sensibilización e inclusión y visibilidad.

Las actuaciones a seguir en el presente módulo van a ir encaminadas a:

- Desarrollo de habilidades de desarrollo de habilidades sociales basadas en resolver conflictos a través de una mediación trabajando la inteligencia emocional.
- Establecer medidas de control del estrés a través de autodescripción en la resolución de los propios casos surgidos en el aula.
- Implementar actividades de tutoría entre iguales.
- Desarrollar actividades a través del aprendizaje cooperativo.
- Incorporación de la perspectiva de género en las programaciones didácticas y en las diversas actividades y situaciones de aprendizaje.

Ciudad Real, octubre de 2024

Noemí García Jiménez

Helena Tomás Lamamie de Clairac