



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



**IES TORREÓN
DEL ALCÁZAR**

2024/2025

PD Dietoterapia

**CFGS TÉCNICO/A EN
DIETÉTICA**



PROFESORES:

**CARLOS RAMÍREZ
ESPADAS**

**CARMEN GIJÓN
LÓPEZ**

INDICE:

1. INTRODUCCIÓN

2. MARCO LEGAL

3. ADECUACIÓN AL CONTEXTO

4. OBJETIVOS

- 4.1 Competencia general del ciclo.
- 4.2 Unidades de competencia y capacidades profesionales
- 4.3. Objetivos generales del ciclo formativo relacionados con el módulo:
- 4.4. Resultados de aprendizaje.
- 4.5. Competencias profesionales, personales y sociales
- 4.6. Líneas de actuación.

5. CONTENIDOS

- 5.1. Contenidos del módulo
- 5.2. Temporalización y secuenciación de las Unidades Didácticas.
- 5.3. Interdisciplinariedad. Contenidos transversales.

6. METODOLOGÍA

- 6.1. Principios generales
- 6.2. Actividades de enseñanza-aprendizaje
- 6.3. Organización del espacio, tiempo y agrupamientos
- 6.4. Recursos didácticos y materiales
- 6.5. Actividades complementarias y extraescolares
- 6.6. Plan de trabajo para el periodo extraordinario de junio

7. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN.

- 7.1. Evaluación del proceso de aprendizaje
- 7.2. Evaluación del proceso de enseñanza

8. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

- 8.1. Medidas ordinarias de atención a la diversidad: DUA
- 8.2. Atención del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo

INTRODUCCIÓN

Según el artículo 40 de la Ley Orgánica 2/2006 de Educación (en adelante LOE), en su versión dada por la Ley Orgánica que modifica a la LOE (en adelante LOMLOE), perteneciente al capítulo V, dedicado a la FP, y el artículo 9 de la LOFP 3/2022, en los que hablan de las finalidades de la Formación Profesional para la consecución de los resultados de aprendizaje y la adquisición de la cualificación profesional, **es requisito previo programar la intervención educativa**, encontrando en este punto la justificación del presente documento.

La programación, dentro del contexto pedagógico, es un instrumento que orienta y guía la práctica educativa. Es, además, un proceso continuo que se preocupa no sólo de la meta hacia dónde ir, sino también de cómo alcanzar dicha meta a través de los medios e instrumentos adecuados.

En la programación didáctica se planifican los objetivos, contenidos, criterios de evaluación y los diferentes elementos metodológicos y de evaluación, por lo que ayuda a eliminar la improvisación y el azar.

Además, la elaboración de la programación es un proceso de toma de decisiones conjunta a nivel departamental, por lo que esta programación se integrará dentro de la programación del Departamento de Sanidad y su desarrollo se basa en el Proyecto Curricular de Ciclo.

Esta programación anual didáctica para el curso 2024-2025 del módulo de Dietoterapia ha sido elaborada para los alumnos y alumnas segundo curso académico del *Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética*. Este ciclo consta de dos cursos académicos con una duración total de 2000 horas, distribuidos en un primer curso con tres trimestres de formación en el centro educativo (I.E.S.) con una duración de 960 horas y de un segundo curso con dos trimestres de formación en el centro educativo (560 horas) y un tercer trimestre de formación en centros de trabajo (400 horas)

Son módulos profesionales del primer curso:

- a) Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad-gabinete de dietética
- b) Alimentación equilibrada.
- c) Control alimentario.
- d) Fisiopatología aplicada a la dietética.
- e) Relaciones en el entorno de trabajo.
- f) Formación y orientación laboral.

Son módulos profesiones del segundo curso:

- a) Dietoterapia.**
- b) Microbiología e higiene alimentaria.
- c) Educación sanitaria y promoción de la salud.
- d) Formación en centro de trabajo. (F.C.T.) con una duración de 440 horas.

1. MARCO LEGAL

Esta programación didáctica se ve organizada y amparada por la siguiente normativa:

LEGISLACIÓN PROPIA DEL CICLO FORMATIVO.

- **Real Decreto 536/1995 (BOE 02-06-1995)**, por el que se establece el título de Dietética y las enseñanzas mínimas.
- **Real 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 de Dietética

LEGISLACIÓN DE ÁMBITO NACIONAL

- **Constitución española** (BOE núm. 311, de 29 de diciembre de 1978)
- **Ley Orgánica de Educación 2/2006 de 3 de mayo**, (LOE).
- **Ley Orgánica 3/2020 de 29 de diciembre que modifica a la LOE** (LOMLOE)
- **Ley Orgánica 3/2022, de 31/03** de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- **Real Decreto 659/2023**, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional
- **Real Decreto 1147/2011** de Ordenación general de la Formación Profesional.
- **Ley 2/2011, de 4 marzo, de Economía Sostenible y la Ley Orgánica 4/2011**, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y 6/1985 del Poder Judicial.

LEGISLACIÓN DE ÁMBITO AUTONÓMICO

- **Ley 17/2010**, de 20 de julio, de Educación de Castilla-La Mancha.
- **Orden de 29 de julio de 2010**, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultural, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.
- **Decreto 85/2018**, de 20 de noviembre, por el que se regula la inclusión educativa del alumnado en Castilla-La Mancha.
- **Orden 152/2019, de 30 de julio**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se modifican diferentes órdenes que regulan la evaluación del alumnado que cursa enseñanzas elementales y profesionales de Música y Danza, enseñanzas de formación profesional y enseñanzas artísticas superiores en Música para adecuar las fechas de las evaluaciones anuales al calendario de evaluaciones.
- **Orden 118/2022, de 14 de junio**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, de regulación de la organización y el funcionamiento de los centros públicos que imparten enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Formación Profesional en la comunidad de Castilla-La Mancha. [2022/5883]
- **Orden 96/2024, de 7 de junio**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se establece el calendario escolar para el curso 2024/2025, y los criterios y el procedimiento para la elaboración de los calendarios escolares provinciales en enseñanzas no universitarias de la comunidad de Castilla-La Mancha.
- **Orden 140/2024**, de 28 de agosto, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se dictan instrucciones sobre medidas educativas, organizativas y de gestión para el desarrollo del curso escolar 2024/2025 en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha.
- **Resolución de 29 de junio de 2023**, de la Delegación Provincial de la Consejería de educación, cultura y deportes en Ciudad Real, por la que se aprueba el calendario escolar en las enseñanzas no universitarias, vigente en la provincia de Ciudad Real durante el curso 2023/2024.

2. ADECUACIÓN AL CONTEXTO

Una programación didáctica no es una actividad rígida, sino que su función será determinar constantemente las prácticas educativas adecuadas al contexto y las características del alumnado para la consecución de los objetivos previstos.

Por lo que es fundamental tener en cuenta para su elaboración el Proyecto Educativo de Centro (PEC) además de la Programación General Anual (PGA) que incluye las acciones formativas siguiendo las directrices marcadas por la Orden de 25/07/2012 de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes.

3.1 Contexto socioeconómico

La localidad en la que está ubicado el centro tiene unos setenta y cuatro mil habitantes. El I.E.S “Torreón del Alcázar” se encuentra situado en una de las avenidas principales y céntricas de la ciudad.

En Ciudad Real existe un Hospital General Universitario, el HGU CR con servicios de alimentación llevado a cabo por una empresa de restauración colectiva privada con quien se firma los convenios para la FCT, así como en hospitales de la provincia (Puertollano, Alcázar, Tomelloso y Valdepeñas). Además existen comedores escolares, comedores de residencias universitarias, de ancianos, asociaciones, empresas privadas de herbodietética, Universidad de Castilla la Mancha, laboratorio de Sanidad, Centros de Salud, Hospitales Privados, industrias alimentarias...

3.2 Características del alumnado

La principal característica es una cierta heterogeneidad tanto desde el punto de vista de la edad, las enseñanzas de las que proceden, nacionalidad, intereses,...

El ciclo de Técnico Superior en Dietética se imparte en dos turnos: uno matutino y otro vespertino. En ambos grupos predomina el alumnado adulto y esta programación se adapta a las características de desarrollo cognitivo y psicosocial de esta edad.

Características del alumnado de turno diurno :

Este grupo está formado por 22 alumnos, de los cuales 16 son chicas, y 6 chicos. Proceden tanto de Ciudad Real capital como de pueblos de alrededor.

Características del alumnado de turno vespertino :

Este grupo está formado por 21 alumnos, de los cuales 19 son chicas y 2 chicos. Proceden tanto de Ciudad Real capital como de pueblos de alrededor.

3.3 Características del centro

Esta programación se desarrollará en el Instituto de Enseñanza Secundaria Torreón del Alcázar, dependiente de la Consejería de Educación de Castilla La-Mancha. En él se imparten también las etapas de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato además de otros Ciclos Formativos de Formación Profesional y, dentro de la Familia Profesional de Sanidad, cabe destacar, por el elevado número de alumnos, el ciclo de Grado Medio de Cuidados Auxiliares de Enfermería.

Es un instituto que acoge a alumnos/as con capacidades diferentes, por lo que se trata de un centro que se esfuerza en proporcionar una enseñanza de calidad para todos, con una preocupación muy clara hacia los alumnos que tienen este tipo de necesidades especiales.

En líneas generales el funcionamiento del centro puede ser considerado bueno, no destacando por la conflictividad y los resultados académicos se encuentran dentro del margen de la normalidad.

La jornada de clase será diurna y vespertina para tres de los ciclos formativos de Sanidad que se imparten en este I.E.S. El ciclo formativo de grado medio de Farmacia y Parafarmacia solo se imparte por la mañana. El profesorado del Departamento está compuesto por:

- Profesores de Educación Secundaria de la especialidad de Procesos Diagnósticos Clínicos y Productos Ortoprotésicos y de Procesos Sanitarios.
- Profesores Técnicos de Formación Profesional de la especialidad de Procedimientos de Diagnóstico Clínico y Ortoprotésico y Procedimientos Sanitarios.

3.4 Señas de identidad marcadas por el Proyecto Educativo El Proyecto Educativo del Centro enumera las siguientes prioridades como definitorias de su intervención educativa:

- Favorecer procesos globalizadores e interdisciplinarios y de aprendizaje significativo.
- Fomentar el conocimiento y uso de técnicas de trabajo intelectual. Descubrir las necesidades específicas de cada alumno y sus posibilidades.
- Desarrollar el interés por el trabajo cooperativo motivando el esfuerzo personal.
- Potenciar las actividades escolares y extraescolares.
- Desarrollar actitudes críticas.
- Incorporar las nuevas tecnologías.
- Que los alumnos/as puedan adquirir conocimientos según sus posibilidades utilizando los procedimientos adecuados a cada asignatura o módulo para desarrollar valores y actitudes que ayuden a la formación integral del alumno/a.
- Fomentar los hábitos democráticos en todas sus dimensiones educables.

3.5 Características del sector productivo:

Según nos indica el RD 536/1995, las salidas profesionales que el Técnico en Dietética puede desarrollar son:

- Técnico en Dietética y Nutrición.
- Dietista.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Técnico en higiene de los alimentos.
- Consultor de alimentación.
- Educador sanitario.
- Podrán trabajar tanto en atención primaria como en los servicios generales de promoción de la salud. También en los sectores de hostelería, restauración e industrias alimentarias.
- Los principales subsectores donde puede desarrollar su actividad son:
 - Atención primaria y comunitaria: promoción de la salud, consultas, unidades de apoyo (salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría).
 - Salud pública: servicios de higiene de los alimentos.
 - Servicios generales hospitalarios: unidades/servicios de dietética y nutrición.
 - Servicios de Restauración: cocinas de hospitales, empresas de catering, restaurantes y hoteles, comedores colectivos.

3. OBJETIVOS

Los objetivos **concretan las capacidades** que se deben desarrollar en el alumnado, como resultado del proceso enseñanza-aprendizaje. El objetivo del proceso enseñanza-aprendizaje no es que el alumnado aprenda meros datos, sino que sea capaz de manejarse con ellos. Todo proceso de enseñanza-aprendizaje persigue el **desarrollo integral** del individuo y el **desarrollo de capacidades**; esto se acentúa en el ámbito de la Formación Profesional.

4.1 Competencia general del ciclo.

Los objetivos generales de este módulo profesional que deben alcanzar y demostrar los alumnos/as, están estrechamente ligados a la **competencia** general del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética y a las **capacidades profesionales** que deben adquirir a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje, tal como se indica en los Reales Decretos 536/1995 y 548/1995.

Concretamente, con el título de formación profesional de **Técnico Superior en Dietética** se debe adquirir la competencia general de:

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.

4.2 Unidades de competencia y capacidades profesionales

Dos elementos asociados a las competencias de cada título son las **cualificaciones profesionales** y las **unidades de competencia**. Estos dos elementos se refieren, más bien, a aspectos vinculados a la titulación y acreditación de los profesionales, y no al currículo que ha de regular las enseñanzas de una titulación de Formación Profesional, al menos de forma directa. Ambas serán **establecidas por el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales** y serán el referente que las administraciones educativas tendrán en cuenta para el desarrollo curricular de cada uno de los títulos.

La **cualificación profesional** es el **conjunto de competencias profesionales** con significación en el **empleo** que pueden ser adquiridas mediante formación modular u otros tipos de formación, así como a través de la experiencia laboral.

La **competencia** se define como el conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la **actividad profesional** conforme a las exigencias de la producción y del empleo.

La **unidad de competencia** se define como el agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial.

Unidades de competencia asociadas al módulo:

Este ciclo lleva asociadas 5 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. |

En concreto el **módulo de Dietoterapia está asociado a la unidad de competencia número 3**, señalada en la relación anterior.

Competencias profesionales

Teniendo en cuenta que este ciclo es LOGSE, se formulan en cuanto a Capacidades Profesionales, las cuales concretan y determinan el correcto desarrollo de la actividad laboral de estos profesionales en su ámbito de trabajo. En el decreto de título se señalan las siguientes: (en negrita las que contribuye a alcanzar este módulo).

- 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.**

4.3. Objetivos generales del ciclo formativo relacionados con el módulo:

Los objetivos como elemento curricular, junto a las competencias, suponen la concreción de las intenciones educativas. Siguiendo a César Coll, los objetivos sirven de guía y orientación para la acción docente, ya que suponen la expresión clara de lo que se pretende alcanzar, de las metas por conseguir, indicando lo que el alumnado tiene que hacer y otorgando dirección a la actividad.

La formación del módulo de Dietoterapia contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo:

- 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.
- 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.
- m) Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos y enfermos.

4.4. Objetivos del módulo enunciados en términos de Capacidades Terminales.

El módulo de Dietoterapia tiene sus objetivos enunciados en términos de **Capacidades Terminales (CT) (que pasarán a llamarse Resultados de Aprendizaje (RRAA) cuando evolucione a ciclo LOE, y los llamaremos así en esta programación didáctica)**, que permiten dotar de desenvolvimiento personal, laboral y social al futuro profesional del alumnado y así desarrollar lo establecido en la competencia a la que se asocia este módulo. Estas capacidades terminales llevan asociadas unos **criterios de evaluación** que se tratarán más adelante.

En concreto este módulo permite adquirir las **siguientes capacidades terminales (RRAA)**:

- 1.-Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.
- 2.- Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes de la propuesta dietética.

5.- CONTENIDOS

5.1. Contenidos del módulo

Los contenidos son los elementos que vamos a utilizar para conseguir el desarrollo de la unidad de competencia; es decir, lo que vamos a enseñar.

Los contenidos del módulo aparecen en el Anexo II del RD 536/1995.y son los siguientes:

1. Conceptos y alcance de la dietoterapia:

- a. Parámetros nutricionales modificados en una dieta terapéutica.
- b. Clasificación general de las dietas terapéuticas
- c. Criterios de administración.
- d. Parámetros de evaluación de la calidad de la asistencia.
- e. Interacciones medicamentos-nutrientes:
 - Factores generales implicados
 - Efectos de los medicamentos sobre los nutrientes
 - Efectos de los nutrientes sobre los medicamentos
- f. Alergia alimentaria:
 - Definición y características
 - Mecanismos de actuación
 - Reacciones pseudoalérgicas
 - Alergia alimentaria versus intolerancia alimentaria
- g. Nutrición y alcohol:
 - Alcohol, órganos digestivos y metabolismo intermediario
 - Malnutrición en el alcoholismo

2. Dietas generales con características modificadas:

- a. Modificaciones energéticas:
 - Dietas hipoenergéticas
 - Dietas hiperenergéticas
- b. Modificaciones de textura:
 - Dietas blandas
 - Dietas líquidas

3. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones.

- a. Dietas con modificación en los hidratos de carbono
 - Dietas en la diabetes
 - Dietas en la malabsorción y otras anomalías metabólicas de los carbohidratos
 - - - Dieta exenta en carbohidratos osmóticamente activos
 - Dieta rica en fibra
 - Dieta pobre en fibra
 - Aplicaciones de carbohidratos específicos en dietoterapia
- b. Dietas con modificación de lípidos:
 - Dieta de protección biliopancreática
 - Dietas pobres en grasa y colesterol

- Dietas en hiperlipoproteinemias
- Uso de triglicéridos de cadena media en dietoterapia
- c. Dietas con modificaciones en proteínas y otras sustancias nitrogenadas
 - Dietas hipoproteicas
 - Dieta exenta en gluten
 - Dietas con restricciones de aminoácidos específicos
 - Dietas con restricción de purinas
 - Dietas hiperproteicas
 - Aplicaciones de los aminoácidos esenciales y análogos en dietoterapia
- d. Dietas con modificaciones en elementos minerales
 - Dieta hiposódica
 - Dieta con restricción de K
 - Dieta con restricción de Ca
 - Dieta con restricción de Cu
- e. Suplementos vitamínicos y megavitaminoterapia
 - Indicaciones de la terapéutica vitamínica a dosis masivas
 - Hipervitaminosis y sus peligros
 - Vitaminoides
- f. Dietas en patologías específicas del aparato digestivo:
 - Dietas en patología oral y faríngea
 - Dietas en patología esofágica
 - Dietas en patología gástrica
 - Dietas en patología bilio-hepática
 - Dietas en patología pancreática
 - Dietas en patología intestinal
- g. Dietas en patologías específicas del riñón y vías urinarias:
 - Dieta en la litiasis renal
 - Dieta en la insuficiencia renal
 - Dieta en la hemodiálisis
 - Dieta en la diálisis peritoneal continua ambulatoria
 - Dieta en el trasplante renal
- h. Dietas en patologías específicas cardiacas e hipertensión:
 - Dieta en la insuficiencia cardiaca
 - Dieta en la hipertensión
- i. Dietas en patología respiratoria:
 - Alteraciones metabólicas originadas en la insuficiencia respiratoria
 - Tratamiento dietético
- j. Dietas en enfermedades carenciales:
 - Anemias
 - Hipovitaminosis
- k. Dietas del paciente oncológico:
 - Desnutrición y cáncer
 - Alimentación en procesos cancerosos

- Aplicaciones dietéticas en oncología
- I. Dietas en cirugía:
 - Consecuencias fisiopatológicas del acto quirúrgico
 - Dietética en el preoperatorio
 - Dietética en el postoperatorio
- 4. Dietas en situaciones especiales. Tipos de dietas y sus indicaciones:**
 - a. Dietas para pruebas analíticas con finalidad diagnóstica:
 - Dieta para la investigación de hemorragias ocultas
 - Dieta para la prueba de tolerancia oral de glucosa
 - Dietas para exploraciones radiológicas y gastroenterológicas
 - Dietas para determinaciones endocrinológicas
 - b. Dietas a través de sonda nasogástrica y nutrición enteral:
 - Nutrición enteral
 - Tipos de alimentos administrables a través de sonda nasogástrica
 - Riesgos asociados
 - c. Nutrición enteral:
 - Situaciones fisiopatológicas que la requieren
 - Riesgos asociados. Medidas preventivas necesarias
 - Tipos de nutrientes y formas de administración

5.2. Temporalización y secuenciación de las Unidades Didácticas.

El módulo de Dietoterapia consta de 240 horas de duración impartidas en 11 horas semanales y distribuidas de la siguiente forma:

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Turno diurno 8:45-14:40 h	3 horas	3 horas	2 horas		3 horas
Turno vespertino 15:00-20:45		3 horas	3 horas	3 horas	2 horas

El módulo va a ser impartido por 2 profesores:

- Carmen Gijón López, en el turno diurno.
- Carlos Ramírez Espadas, en el turno vespertino.

La asignación de horas estimadas por cada unidad, dependerá en gran medida de la marcha del grupo y de las necesidades de refuerzo y apoyo práctico que sean necesarias.

También será necesario tener en cuenta posibles días festivos, actividades extraescolares o calendario de evaluaciones de cada curso lectivo.

Los contenidos se han organizado en 16 Unidades Didácticas que contemplan la totalidad de las Capacidades Teminales (Resultados de Aprendizaje) que los alumnos deben alcanzar al finalizar el módulo

profesional.

Se expone a continuación un desarrollo en el tiempo del presente módulo profesional teniendo en cuenta la duración real de cada uno de los trimestres del presente curso académico, así como los días festivos. Esta propuesta podrá sufrir modificaciones por las características propias del grupo: ritmo de aprendizaje, homogeneidad de conocimientos, edades, número, etc.

	UNIDADES DE TRABAJO SECUENCIADAS		HORAS/UT Turno diurno
	U.T.	TÍTULO DE LA UNIDAD	
1ª EVALUACIÓN	1	Introducción a la dietoterapia	17
	2	Valoración del estado nutricional de los enfermos	17
	3	Cuidado nutricional en enfermos	18
	4	Interacción fármacos-nutrientes	16
	5	Alergia e intolerancia alimentaria	14
	6	Modificaciones energéticas	17
	7	Modificaciones en los hidratos de carbono	28
	8	Modificaciones en los lípidos	18
2ª EVALUACIÓN	9	Modificaciones en las proteínas y sustancias nitrogenadas	14
	10	Modificaciones de elementos minerales	12
	11	Dietas en patología de aparato digestivo	26
	12	Dietas en patología cardiocirculatoria	10
	13	Dietas en patología renal	10
	14	Dietas en patología respiratoria	5
	15	Dietas en enfermedades carenciales	9
	16	Dietoterapia en situaciones especiales	9
	TEMPORALIZACIÓN TOTAL		240 horas

5.3. Interdisciplinariedad. Contenidos transversales.

El artículo 13 de la Ley Orgánica 3/2022, de Ordenación e integración de la FP señala que “todo currículo de la FP promoverá la formación integral de las personas, contribuyendo al desarrollo de su personalidad en todas sus dimensiones [...] incorporando contenidos culturales, habilidades interpersonales, valores cívicos, etc.”.

Son **varias las disciplinas** que intervienen en el título de **Técnico Superior en Dietética**. Cada una centra su atención en aquellas dimensiones que de algún modo les corresponde directamente

abordar.

Además para analizar el papel del módulo de Dietoterapia, es necesario conocer cómo se **relaciona** con el **resto de módulos** del Título y con otros **temas transversales** que son las señas de identidad marcadas por el **PEC**:

Este módulo permite trabajar con otros módulos del ciclo de manera interdisciplinar, como por ejemplo con Fisiopatología Aplicada a la Dietética y Educación para la Salud.

Durante el curso se trabajarán los contenidos transversales de las siguientes formas, en concordancia con el PEC

Plan de igualdad y convivencia. Para diseñar acciones para el desarrollo de la igualdad y convivencia, haciendo referencia a las Normas de Convivencia del centro, se destacan dos puntos:

- Punto 1.4.- Compensación de las desigualdades, haciendo nuestro el lema de que la educación es la base de la igualdad
- Punto 1.8.- Igualdad, tolerancia y respeto, para conformar una educación en una Sociedad multicultural, en la que impere la no discriminación.

Considerando, además, como base, 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, sensibilización e inclusión y visibilidad.

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

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

Se participará en este plan promoviendo cada día en clase el respeto por las personas, la resolución pacífica y dialogada de conflictos que puedan surgir, trabajando la conciencia de grupo, la cohesión entre el alumnado de distintas edades y el trabajo cooperativo.

- Estos contenidos se incluyen a diario en clase utilizando el lenguaje inclusivo:
 - Fomento del liderazgo en hombres y mujeres por igual.
 - Promoción de una orientación profesional no sexista.
 - Fomento de la tolerancia, la corresponsabilidad y la no violencia de cualquier tipo.
- **Promoción y desarrollo de las Soft Skills (habilidades blandas) en el alumnado:** habilidades necesarias para desenvolverse en el ámbito laboral que nos permiten mantener relaciones favorables con todo el entorno de trabajo. Este aspecto puede diferenciar de forma muy positiva a nuestro alumnado en su futuro acceso laboral. Estos contenidos los desarrollaremos en la parte práctica:

- Fomento de la comunicación y escucha, asertividad, empatía, automotivación, liderazgo, responsabilidad, trabajo en equipo, resolución de problemas, etc.
- **Participación en el Plan de Digitalización del centro:**
 - Manejo de los recursos TIC durante todo el curso.
- **Plan de lectura:**

La *orden 169/2022, de 1 de septiembre, de la Consejería de Educación Cultura y Deportes*, mediante la cual se regula la elaboración y ejecución de los Planes de Lectura de los centros docentes de Castilla la Mancha y que debe ser diseñado para todas las materias, ámbitos y módulos de todas las etapas educativas, nos indica que “la lectura se considera una condición básica transversal a todo conocimiento, una competencia alfabetizadora múltiple que combina diferentes lenguas, textos y formatos, y un derecho humano con impacto directo en el desarrollo integral de los individuos, en el bienestar individual y colectivo, en el desarrollo económico, en el ámbito social, en la calidad de nuestra democracia, en beneficio de la inclusión y de la ciudadanía en su conjunto”.

Considerando esta premisa, teniendo en cuenta la finalidad de la FP y las competencias sociales que deben adquirir nuestros alumnos como futuros profesionales del entorno sanitario, se incluye el Plan de Lectura en las programaciones de todos los módulos, cuyo objetivo principal será el refuerzo de la capacidad de adaptación a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida.

Las actuaciones principales que se llevarán, como parte de este plan de lectura son:

- ✓ Lectura de noticias, artículos científicos, etc, relacionados con los contenidos del módulo.
- ✓ Lectura y análisis en grupo de fragmentos de libros de temática diversa. Libro “Dime qué comes y te diré qué bacterias tienes”
- ✓ Realización trabajos de investigación para fomentar en el alumnado el proceso de búsqueda, lectura y selección de la información más adecuada.

Además, se fomentarán aspectos fundamentales como:

o **Educación ambiental:** con el fin de estimular el cuidado del centro por parte de toda la comunidad educativa se incluye en el PEC una serie de alternativas para una política ambiental, unos objetivos generales y principios de acción bien definidos del centro respecto al medio ambiente. Para contribuir a estas alternativas, en la presente programación se propone el uso de **documentos en formato digital** para evitar el excesivo consumo de papel, además de utilizar **herramientas de comunicación web** como Classroom, correo electrónico corporativo...

- **Educación moral y cívica,** fundamental para la convivencia

6. METODOLOGÍA

6.1. Principios generales

La organización del proceso de enseñanza y aprendizaje exige al profesorado adoptar estrategias didácticas y metodológicas que orienten su intervención educativa. La metodología es ese conjunto de decisiones de acción didáctica que posibilita la autonomía pedagógica de los centros y profesores.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el Técnico Superior en Dietética, pueda desempeñar muy diversas funciones:

- Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.
- Valorar nutricionalmente al individuo para elaborar su plan nutricional correspondiente.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.
- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
- Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
- Promover la salud de las personas y de la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

La metodología ha de tener en cuenta las circunstancias concretas del grupo-aula, que en la formación profesional específica pueden ser muy variables de un centro a otro o de un curso a otro en el mismo ciclo formativo; por procedencia, edad, intereses, etc. Además, favorecerá que el alumnado se forme como ser autónomo, asumiendo responsabilidades y, por tanto, que desarrolle la capacidad para aprender por sí mismo.

Nos basaremos en los siguientes **principios metodológicos**:

- Llevar a cabo una enseñanza en la que el alumno/a es el protagonista y despertar su curiosidad, interés y motivación hacia estos contenidos.
- Hacer que los alumnos aprendan a aprender: proporcionar autonomía para que ellos/as se adapten a los cambios que su profesión conlleva.
- Activar conductas y actitudes positivas para el trabajo, tanto si este es individual o colaborativo.
- Generar aprendizaje basado en el descubrimiento y experimentación con situaciones de aprendizaje significativo, donde el profesor será un apoyo que motive a alcanzar los contenidos propuestos, despertando la curiosidad, el interés y la motivación hacia estos contenidos.
- Emplear una metodología interactiva, basada en un continuo intercambio de información con el alumnado estimulando su participación y su iniciativa.
- Llevar a cabo una enseñanza activa y constructivista: el alumnado construirá también su aprendizaje planteando retos y problemas, indagando y razonando.
- Fomentar la socialización, el trabajo cooperativo y en equipo que tan importante será en su futuro profesional.
- Dirigir los aprendizajes hacia lo que el alumnado asimila y es capaz de hacer, realizando un aprendizaje competencial y funcional, teniendo en cuenta el sector productivo al que está destinado en las actividades.
- Incluir las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) como uno de los instrumentos fundamentales para promover el aprendizaje.
- Atender a la diversidad con un abordaje inclusivo.
- Favorecer en el alumnado la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos que le permita adquirir una **visión global** y coordinada.
- Estimular en el alumnado la capacidad para **aprender por sí mismo**.

Tomando como base estos principios, la forma en que vamos a abordar el proceso de enseñanza-aprendizaje utilizará los siguientes **métodos pedagógicos**:

- **Métodos expositivos, en las que el profesor expone los contenidos correspondientes** teniendo en cuenta los mencionados principios de la neurodidáctica: despertando interés, motivación,

basándonos en conocimientos previos, presentando la información en un formato audiovisual atractivo, fomentando la participación durante la exposición planteando preguntas y reflexiones.

- **Métodos demostrativos:**
 - Las docentes harán la demostración del contenido más práctico en los momentos en que los haya.
 - Se les proporcionarán vídeos compartidos en el aula virtual donde se muestren contenidos más procedimentales
- **Métodos activos guiados** con participación activa del alumnado. Mediante:
 - **Realización de actividades** de síntesis.
 - **Flipped classroom o clase invertida.**
 - **Juegos de Roles.**
 - Aprendizaje por **experimentación**: en las actividades prácticas, si las hubiere.
 - Aprendizaje por **indagación/descubrimiento**: búsquedas guiadas en internet.
 - Aprendizaje **colaborativo**: con aportaciones individuales que construirán un conocimiento colectivo.
 - Aprendizaje **cooperativo**: formando equipos que van a trabajar para realizar un producto final.
 - **Gamificación y aprendizaje basado en el juego**: usando recursos como Edpuzzle, Wordwall, Kahoot, Trivial, Tabú, Pasapalabra,...

Dado que educamos a alumnos que vienen de una formación general, consideramos fundamental conectar tantas veces como sea posible los conceptos explicados en las UD con situaciones prácticas y cercanas a la realidad laboral.

Es imprescindible el manejo de los conceptos básicos y de la terminología para adquirir de manera autónoma nuevos conocimientos que les serán necesarios tanto en el desempeño de su trabajo como para la comunicación profesional en los equipos de trabajo.

Las dos/tres primeras sesiones del módulo se dedicarán a explicar al grupo la programación didáctica concretando:

- Presentación de competencias asociadas al módulo.
- CT (RAAA) y CCEE
- Bloques de contenidos
- Temporalización
- Tipo de pruebas a realizar.
- Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación.
- Se realizará la evaluación inicial como prueba orientativa de los conocimientos previos de los alumnos.
- Se realizará también un “cuestionario del alumno” para conocer la trayectoria académica e inquietudes del alumno.
- Resolución de dudas planteadas respecto a cuestiones explicadas de la PD del módulo.

En estas primeras sesiones lectivas se insistirá en la necesidad de:

- Asistir a clase
- No retrasarse

- Estar atentos en clase
- Participar activamente en las explicaciones
- No quedarse con dudas en las explicaciones de la profesora.
- Aprovechar las sesiones de clase dedicadas a realizar actividades de ampliación y profundización.
- Estudiar los contenidos diariamente para poder obtener un resultado favorable.

La forma de comunicación con el alumnado para comunicaciones 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 pruebas objetivas, actividades a realizar, plazos de entrega, calificaciones de determinadas tareas, y también tendrán a su disposición todos los materiales necesarios para el funcionamiento de las clases (apuntes, vídeos, enlaces,...)

6.2. Actividades de enseñanza-aprendizaje

Para que el proceso de enseñanza-aprendizaje que se diseñe, siguiendo las orientaciones metodológicas definidas resulte eficaz, deberá asentarse en la creación de actividades que permitan alcanzar los objetivos siguientes:

- Que resulten variadas, **motivadoras y atractivas**, atendiendo a la diversidad del alumnado y estimulando su coparticipación en el propio proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Que permitan la **adquisición** de una **visión global y coordinada** de los procesos de **creación de servicios** a los que está vinculada la competencia profesional del título.
- Que los **resultados del aprendizaje** resulten **significativos, integrando** la **teoría** y la **práctica** como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del propio proceso de enseñanza-aprendizaje, facilitando el progreso formativo y la **asimilación** de las distintas **capacidades** vinculadas a la **competencia profesional específica** de cada módulo profesional, orientado desde lo más general a lo más concreto y de lo más simple a lo más complejo.
 - Que los diferentes tipos de actividades permitan atender a la diversidad del alumnado.
- Que fomenten el trabajo en grupo tan necesario en su futuro desarrollo profesional.
- Que el alumnado construya sus propios conocimientos, convirtiéndose en los protagonistas de su propio aprendizaje.
- Que permitan **desarrollar** las **capacidades profesionales** asociadas al perfil profesional del título relacionadas con su nivel particular de responsabilidad y autonomía en la planificación, organización, programación y coordinación de tareas y/o servicios que presten.
- Que permitan **alcanzar los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación** establecidos en la unidad de competencia de cada módulo profesional, a partir de las cuales se trabajen los distintos tipos del saber necesarios implicados en la competencia profesional del mismo.

En tal sentido, y en el marco del proyecto curricular de ciclos formativos, la **aplicación** de esta **programación didáctica** conlleva la **planificación y/o realización** (según el momento de realizarlas, recursos requeridos y finalidades) de los **tipos de actividades** de enseñanza-aprendizaje.

Además para alcanzar los resultados de aprendizaje y las competencias profesionales, personales y sociales, la **metodología** docente se **concretará** a través de diferentes **tipos de actividades**. Para ello plantearemos diferentes tipos de actividades:

La secuencia de actividades de enseñanza-aprendizaje sigue un mismo esquema en todas las unidades, en cuanto al tipo y secuenciación, aplicando en cada una de ellas uno o varios métodos pedagógicos:

1. Actividades de conocimientos previos. Aquellas que se realizan para conocer las opiniones, ideas, aciertos o errores conceptuales de los alumnos sobre los contenidos que se van a desarrollar

(imprescindible para efectuar una evaluación inicial). Pueden ser variadas: preguntas directas, coloquio inicial, tormenta de ideas... Estas actividades se llevarán a cabo al inicio del curso y al comienzo de cada Unidad Didáctica.

2. Actividades de desarrollo y aplicación. Son las que desarrollan los contenidos esenciales de la unidad de trabajo, manteniendo el interés y fomentando la participación del alumnado. Cuando lo estime oportuno, y en función de los intereses, demandas, necesidades y expectativas de los alumnos, podrá organizar el tratamiento de determinados contenidos de forma agrupada, o reestructurarlos, de manera que les facilite la realización de aprendizajes significativos. Entre ellas están:

- Técnicas expositivas de enseñanza: presentación por parte de la profesora de la información de forma verbal, instrumental o audiovisual, mediante recursos que despierten su atención y aclarando los aspectos complejos.
- Técnicas cooperativas (Trabajos grupales, clase invertida, ...).
- Recopilación de información.
- Actividades sobre los contenidos que se van impartiendo.
- Actividades de gamificación
- Participación en charlas/coloquios.
- Demostración y realización de procedimientos.
- Juegos de roles.
- Resolución práctica de casos.

3. Actividades de comprensión y de síntesis

Se intercalarán entre las diferentes partes de la unidad para terminar de adquirir y asentar por completo los contenidos de la unidad gracias a:

- Resolución de problemas, ejercicios y casos prácticos.
- Realización de resúmenes y mapas conceptuales.
- Realización de actividades.
- Repaso de contenidos a través de gamificación: wordwall, trivial, tabú, pasapalabra, Kahoot,....

4. Actividades de evaluación, en las que el profesor valora el proceso de aprendizaje del alumnado, tomando nota sobre ello en todos los procesos y valorando así los contenidos y actividades trabajados y realizados a lo largo de las unidades, y relacionándolas con los criterios de evaluación que se tienen en cuenta. Pueden ser trabajos, pruebas objetivas teórico-prácticas, actividades de clase... Este proceso se desarrolla más ampliamente en el punto de Evaluación.

5. Actividades de refuerzo y ampliación, con el fin de dar respuesta a la diversidad del alumnado y siguiendo los principios del diseño universal del aprendizaje.

- **Las de refuerzo estarán destinadas al** alumnado que no haya alcanzado los conocimientos trabajados, y serán actividades en las que se varíe la metodología de trabajo o en las que se gradúen de forma más paulatina su progresiva dificultad, adecuándose a las necesidades del alumnado. Será mediante acción tutorial, y podrán consistir en
 - Repaso de actividades
 - Realización de mapas conceptuales, etc
- **Actividades de ampliación** enfocadas al alumnado con ritmo de aprendizaje más rápido y facilitarán una visión más amplia de los contenidos y permitirán construir nuevos conocimientos mediante:
 - Investigación sobre innovación.
 - Debates.
 - Tutoría entre iguales con compañeros/as que presenten un ritmo más lento.

6.3. Organización del espacio, tiempo y agrupamientos

Organización temporal.

El curso comienza el 11 de septiembre de 2023 y finaliza el 21 de junio de 2024, distribuyéndose en tres evaluaciones parciales.

PRIMERA EVALUACIÓN	Del 10/09 al 20/12
Descanso navidad	23/12-07/01
SEGUNDA EVALUACIÓN PRIMERA ORDINARIA	Del 8/01 al 11/04
Descanso s. Santa	14/04-21/04
Periodo hasta 2ª ordinaria	Del 22/4al 18/06

El desarrollo del curso escolar sigue el Calendario Oficial de la localidad de Ciudad Real para el curso 2024/2025.

En el caso de nuestro módulo la organización temporal será de 11 horas semanales distribuidas de la siguiente manera:

DIURNO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8:45-9:40			DTT	DTT	
9:40-10:35			DTT	DTT	
10:35-11:30			DTT	DTT	DTT
11.30-12:00	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
12:00-12:55		DTT			DTT
12:55-13:50		DTT			
13:50-14:40		DTT			
VESPERTINO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
15:00-15:55		DTT			
15:55-16:50		DTT			
16:50-17-45		DTT			
17:45-18:00	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
18:00-18-55	DTT				DTT
18:55-19-50	DTT		DTT		DTT
19:50-20-45	DTT		DTT		DTT

Organización espacial.

El espacio donde se realizan las actividades de enseñanza-aprendizaje es el aula 116, una de las aulas prefabricadas del instituto. En algunos momentos puntuales podrá utilizarse un aula donde se encuentran los instrumentos para medir parámetros somatométricos.

Organización de los agrupamientos:

El tipo de agrupamiento lo va a determinar el tipo de actividad a realizar, intentando que la mayor parte del proceso de aprendizaje sea de forma grupal (tanto en pequeño como en gran grupo), siguiendo el principio metodológico que se ha mencionado sobre fomentar la **socialización, el trabajo cooperativo y en equipo** que tan importante será en su futuro profesional.

Los agrupamientos que se plantearán durante el curso serán:

- **De forma individual:** es necesario en ocasiones puntuales para favorecer una enseñanza más personalizada, cuando las necesidades del alumnado así lo requieran y para ciertas actividades en las que este agrupamiento resulta más eficaz: resolución de pruebas escritas y prácticas, realización de mapas conceptuales, resolución de problemas y ciertas actividades de refuerzo o ampliación.
- **Pequeño grupo:**
 - o **Parejas:** por un sistema aleatorio para las prácticas o por cercanía en clase para las pequeñas actividades de clase o tutoría entre iguales.
 - o **Grupos 3-5:** para las actividades cooperativas se formarán estos grupos de forma alternativa en cada actividad teniendo en cuenta las cualidades y capacidades del alumnado para que funcionen mejor.
 - o **Grupo clase dividida:** en ocasiones nos interesará que la clase se divida por la mitad con el fin de crear dos grupos que participen en la actividad: debates, actividades colaborativas, etc.
- **Grupo-clase:** formado por la clase en completo, utilizado para las actividades expositivas y colaborativas como tormentas de ideas, puestas en común, exposiciones orales, corrección de ejercicios, dinámicas o charlas-coloquio.

6.4. Recursos didácticos y materiales

El proceso de enseñanza-aprendizaje se apoya en una serie de materiales y recursos didácticos que deben ser variados, polivalentes y motivadores.

El recurso más directo y que se usa en esta unidad es el entorno, experiencias cotidianas y entorno profesional. Los alumnos tienen todos los apuntes, protocolos y vídeos de los procedimientos prácticos colgados en el aula virtual.

Mobiliario básico de aula: mesas, sillas, conexión a internet.

Libro de consulta: Apuntes aportados por el profesor, y como libro complementario "Nutrición y Dietética Clínica. Salas Salvadó, Jordi, 2021

Otro material bibliográfico: documentos científicos, , recursos web, artículos sobre nutrición y dietoterapia.

Material documental: libros de consulta, programas de prevención y cuidados sobre diferentes patologías

Material del alumnado: cuadernos de actividades, apuntes disponibles en el aula virtual (Classroom), documentación complementaria, videoteca acorde a los contenidos, dispositivo con conexión a internet.

Material del profesor: documento curricular, guía didáctica, pizarra digital, ordenador con conexión a internet y sistema de audio, cuaderno del profesor.

RECURSOS TIC Y HERRAMIENTAS DE TRABAJO COLABORATIVO:

Recursos hardware: ya señalados anteriormente (ordenador, pizarra digital, sistema de audio, conexión a internet), móvil personal con cámara de fotos.

Aula virtual: Classroom

Plataforma para comunicaciones oficiales con alumnado y familia: Educamos CLM. Classroom para el trabajo y comunicaciones diarias con el alumnado.

Otras formas de comunicación: correo electrónico corporativo del centro y teléfono del centro.

Aplicaciones y recursos digitales:

- **TAC** (Tecnologías para el aprendizaje y el **conocimiento**): Kahoot, Quizziz, YouTube, PowerPoint, editor de vídeo...

- **TOC** (Tecnologías para el aprendizaje **colaborativo**): Canva, Mentimeter, Drive,...

6.5. Actividades complementarias y extraescolares

Las actividades propuestas son:

Actividades complementarias

- Charla sobre celiacía por parte de profesional experto.
- Charla sobre microbiota por parte de profesional experto.
- Charla sobre inserción laboral por parte de especialistas.

Actividades extraescolares

- Viaje de formación al curso del Aula Permanente UG Mojácar.
- Visita a ferias de Sanidad en diferentes localidades.
- Visita a la feria "Biocultura"
- Visita a fábrica de quesos, Don Apolonio, "Premio Especial al Mejor Queso 2023"
- Otras visitas que resulten de interés que puedan surgir durante el curso.

Plan de trabajo para el periodo extraordinario de junio

6.6.1. El alumnado que no ha superado la evaluación primera ordinaria.

Entre la **primera y segunda evaluación ordinaria los alumnos que no han superado la evaluación primera ordinaria** (marzo), en el periodo hasta la segunda convocatoria ordinaria (junio), realizarán un plan de trabajo con el fin de apoyar el estudio para la recuperación de los contenidos no superados.

Se le orientará sobre los contenidos que tiene que recuperar. Se realizarán una o varias pruebas objetivas en función del tiempo disponible, se tendrán en cuenta las actividades realizadas en el proceso de evaluación continua y se reforzará el estudio con la realización de nuevas actividades de profundización, que también serán valoradas y se ponderarán para la calificación de la evaluación Segunda Ordinaria.

7.- EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN.

Este punto se va a estructurar en dos subapartados: Evaluación del proceso de aprendizaje y Evaluación del proceso de enseñanza, tal y como se recoge en el apartado 141 de la LOE/LOMLOE.

7.1. Evaluación del proceso de aprendizaje

7.1.A. Desarrollo del proceso de evaluación

El **RD 1147/2011** especifica en su artículo 51.2 que la evaluación se realizará tomando como referencia los **objetivos expresados como Resultados de Aprendizaje (Capacidades Terminales), y los Criterios de Evaluación** de cada uno de los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

El grupo será informado por parte del profesor responsable de todo el proceso de evaluación del módulo al principio del curso mediante la presentación del módulo formativo, informando al alumnado de los contenidos a tratar y el desarrollo de todo el proceso de evaluación, resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, ponderación de la calificación, momentos de la evaluación, procedimientos e instrumentos de evaluación y procedimientos de recuperación.

En Formación Profesional es necesario adaptar el modelo de evaluación al modelo de profesionales que deseamos tener y que demanda la sociedad y el sector empresarial; por lo que los principios que caracterizan la evaluación en Formación Profesional son, según la **Orden de 29 de julio de 2010**:

- Modular: será realizada por el profesorado que imparte el módulo profesional, tomando como referente los elementos curriculares de este, así como las competencias y los objetivos generales del ciclo.
- Continua y formativa: se encuentra inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje con el fin de detectar las dificultades del alumnado en el momento que se produzcan y adoptar las medidas que fueran necesarias.
- Criterial: para su desarrollo se tomarán como referente los criterios de evaluación que se desprenden de cada resultado de aprendizaje.
- Integradora: se deberán tomar en consideración la adquisición de la competencia general del ciclo formativo y sus competencias profesionales, personales y sociales.

7.1.B. Pérdida del derecho a la evaluación continua

La falta de asistencia a clase de modo reiterado puede provocar la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios de evaluación y la propia **evaluación continua**.

El porcentaje de faltas de asistencia injustificadas que originan la imposibilidad de aplicación de la evaluación continua se establece en el 20% (48 sesiones) del total de horas lectivas del módulo. Al llegar al 10% de faltas (24 sesiones) se le enviará una comunicación informativa. Para los alumnos/as que pierdan el derecho a evaluación continua, se establecerá una fecha de prueba objetiva oficial antes de la primera evaluación ordinaria y además deberá presentar todas las tareas, trabajos o proyectos no entregados que el profesor considere oportunos.

7.1.C. Tipos de evaluación

Para que la evaluación sea continua, ésta no se limitará a la recogida de información en un único momento al final del periodo de aprendizaje, sino que se concretará en un conjunto de acciones planificadas en diversos momentos del proceso formativo, comprendiendo las siguientes evaluaciones:

Evaluación inicial o diagnóstica.

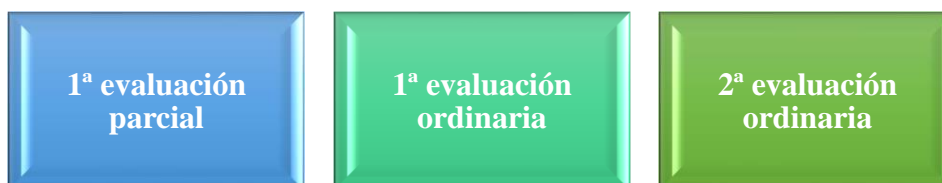
Proporciona información sobre la situación de partida de los alumnos al iniciar el módulo con la finalidad de orientar la intervención educativa del modo más apropiado y partir de los conocimientos y destrezas de los alumnos. También nos permitirá valorar las posibles dificultades que pueda presentar el alumnado. Se realizará durante las primeras semanas de clase e incluso al inicio de cada unidad (en forma de lluvia de ideas o detección de conocimientos previos) y tendrá un carácter meramente informativo del punto de partida del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Evaluación formativa

Partiendo de que la evaluación es un proceso continuo e integral que informa sobre la marcha del aprendizaje, es importante recoger el mayor número de información sobre el proceso formativo mediante los correspondientes instrumentos de evaluación. La información recogida versará sobre aspectos tales como progreso de cada alumno/a y del grupo, dificultades encontradas en los distintos tipos de contenidos, grado de aprendizaje adquirido mediante las actividades propuestas así como las motivaciones e intereses manifestados por el alumno.

Evaluación sumativa

Con ella valoraremos la adquisición de los resultados del aprendizaje al finalizar el proceso formativo, y para ello se utilizarán diferentes instrumentos de evaluación a lo largo del curso, y con cierta frecuencia, actividades evaluables que faciliten al alumnado la asimilación progresiva de los contenidos propuestos y las competencias profesionales, personales y sociales, y al profesor a su vez la valorar del proceso de aprendizaje Reunirá todos los datos significativos para entrar en el proceso de calificación final del alumnado. Se tendrá en cuenta la información obtenida en la evaluación formativa, así como la evolución del alumnado a lo largo del proceso de enseñanza aprendizaje, emitiendo finalmente una calificación numérica para expresar la valoración del proceso realizado por el alumno/a. Se va a realizar en distintos momentos:



Evaluación final: será la que otorgue una calificación en base al grado de consecución de los resultados de aprendizaje. Además el alumnado que no haya superado la evaluación continua o que haya perdido el derecho a la misma dispone de esta evaluación final, que se realiza al terminar el proceso de enseñanza- aprendizaje.

7.1.D. Criterios de evaluación: ponderación de las Capacidades Terminales (RRAA), C.E y relación con las UT.

En la siguiente tabla se relacionan los **resultados de aprendizaje** y **criterios de evaluación** con las **unidades correspondientes**.

RELACIÓN RRAA - CE - UT		
CT (RA)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	U.T.
1.-Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y	a) Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.	6-16

energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.	b) Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.	6-16
	c) Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.	6-16
	d) En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías: <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar las dietas estándar de referencia. • Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios. o Efectuar la historia dietética adaptada. • Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal. relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal. • Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. • Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de 	2, 3,
2.- Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes de la propuesta dietética.	a) Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica	4-16
	b) Explicar las operaciones o manipulaciones que son necesarias realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos.	1-16
	c) Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación.	4-16
	d) En un supuesto practico debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita. • Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los pacientes. • Señalar los momentos temporales en que se deba hacer el control y seguimiento personalizado de la evolución y 	5-16

7.1.E. Procedimientos e instrumentos de evaluación

Una vez determinado que la evaluación es un proceso continuo e integral, por lo que tenemos la misión de ir recogiendo información y recabando la mayor cantidad posible de datos con el fin de ir analizando dificultades encontradas e ir orientando y corrigiendo el proceso educativo y tomar decisiones durante el mismo.

Los **Procedimientos de evaluación** son “la ventana” a través del cual miramos la producción generada en la actividad propuesta y que condicionará los instrumentos necesarios para comprobar el grado de consecución de las competencias y objetivos planteados.

El **instrumento** será la herramienta tangible que utilizo para la obtención, registro e interpretar todos los datos recogidos de cara a evaluar. Todos los agentes evaluadores pueden utilizar varios instrumentos, que deberán cumplir ciertas condiciones como:

- Ser válidos para medir lo que se tiene previsto.
- Ser fiables.
- Ser objetivos en lo posible.
- Ser transparentes o fáciles de entender por parte de distintas personas.
- Ser sencillos de manejar.
- Ser discriminativos del logro y del nivel de adquisición de los objetivos.

Los empleados durante el curso serán:

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Observación directa sistemática	Registros de la profesora
Análisis de producciones (trabajos, tareas, resolución de casos prácticos, videoteca...	Rúbricas, listas de cotejo y escalas de valoración de trabajos, portfolio de Classroom
Pruebas objetivas prácticas	Rúbricas
Pruebas objetivas teóricas (Test, esquemas ciegos, preguntas cortas, relacionar, resolución de casos prácticos, verdadero-falso)	Solucionario con criterios de corrección de pruebas escritas y orales, test y plantilla,....

Si se detecta que cualquiera de los trabajos/actividades **no son de elaboración propia o se vulneran los principios de igualdad en las pruebas objetivas** (chuletas, copias, plagios, etc) la calificación de esa prueba/trabajo será 0 y tendrá que recuperarse.

En el caso de que un alumno/a no se presente a la/s prueba/s objetiva fijada en calendario para cada U.T. **esta prueba no será repetida en ningún caso**, excepto que tenga un procedimiento judicial, defunción de un familiar de 2º grado, ingreso propio hospitalario o presentación a examen oficial. En el caso de no ser uno de los anteriores motivos, el alumno/a tendrá que hacer la recuperación de la prueba en el periodo destinado a ello.

Cuaderno del profesor:

Para calcular la calificación de cada uno de los resultados de aprendizaje y también para la calificación global del módulo, utilizaremos una hoja de cálculo que nos servirá de cuaderno del profesor; en ella registraremos todas las calificaciones del alumnado de las diferentes actividades, prácticas y pruebas realizadas, así como cualquier tipo de comentario que resulte relevante o de interés para el proceso de enseñanza - aprendizaje.

7.1.F. Criterios de calificación

- La calificación del módulo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se consideran positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.
- Cuando la calificación tenga decimales a partir del 0,6, ésta se redondeará al número entero

superior, y en el caso de que tenga decimales por debajo del 0,4, se redondeará al número entero inferior. En el caso de que sea 0,5 dependerá de la asistencia, esfuerzo del alumno/a y quedará a criterio del profesor. (Ejemplo: 5.4=5, 5.6=6).

- Para aprobar el módulo deben superar todos los resultados de aprendizaje (RA), y se considerarán superados cuando se obtenga una calificación superior o igual a 5 en un baremo de 1 a 10.
- Cada Resultado de Aprendizaje en esta programación se alcanza gracias a varias Unidades Didácticas, en las que se detallan todos los Criterios de Evaluación asociados a estas.
- Cada Criterio de Evaluación dentro de un Resultado de Aprendizaje tendrá un peso en función de su relevancia que servirá para calcular la nota final del Resultado de Aprendizaje.
- Para evaluar los Criterios de Evaluación o las Unidades Didácticas se utilizarán varios instrumentos de evaluación, cuyo peso estará registrado en el cuaderno del profesor.
- Para la evaluación de cada Unidad Didáctica se utilizarán los instrumentos de evaluación que el profesor considere más adecuados.
- Al alumno se le informará de qué criterio o criterios de evaluación se está evaluando con cada instrumento de evaluación, así como del peso específico que tiene cada instrumento de evaluación en la calificación de estos.
- Una vez superado un Resultado de Aprendizaje (RA), que estará asociado a una o varias UD, este estará aprobado para todo el curso, incluida la convocatoria extraordinaria.
- Para poder llegar a la calificación final se asigna un porcentaje de la calificación final a cada unidad de trabajo teniendo en cuenta los criterios a los que se asocia.
- Para que se haga media de todas las Unidades Didácticas del Resultado de Aprendizaje o del trimestre, la nota mínima de cada una de ellas deberá de ser un 4,5. En caso contrario se prevén los mecanismos de recuperación. Para superar el módulo de Dietoterapia la nota final deberá ser igual o mayor a 5,0.
- Si la evaluación de las actividades más procedimentales (tareas, trabajos, prácticas,...) no es positiva, el alumnado tendrá la oportunidad de realizar una nueva entrega, que deberá ser anterior a la prueba objetiva de la UD correspondiente o en su caso antes de la fecha de la evaluación correspondiente.
- La calificación de las evaluaciones parciales tendrá un carácter informativo acerca de los Resultados de Aprendizaje impartidos total o parcialmente en el correspondiente periodo, siendo la única calificación válida la otorgada en la primera/segunda evaluación ordinaria.
- La calificación de cada evaluación se calculará aplicándole el porcentaje (calculado del total) correspondiente a cada UD que se haya impartido en dicha evaluación. El profesor informará con cada prueba con que evalúe al alumno de los RRAA y CCEE que se superen satisfactoriamente; de esta forma el alumno será consciente de los RRAA y CCEE que lleva superados y de los que le quedan por superar, permitiendo así que este centre sus esfuerzos en la superación de lo que tiene que superar y no en lo ya superado. Para facilitar esta tarea al alumno se le entregará una tabla en la que se relacionará los contenidos con los RRAA y CCEE.
- Si hubiese alumnos/as que quieren subir la calificación final del módulo, se les brindará la oportunidad de realizar una prueba objetiva con todos los contenidos evaluados por evaluación en la fecha fijada para hacer la recuperación correspondiente.

Se señala en la siguiente tabla de elaboración propia la distribución de la ponderación para la calificación final, relacionando cada Resultado de Aprendizaje con la evaluación en la que es impartido, la UT con la que se relaciona, los CE y la ponderación de la UT para cada evaluación parcial y para la calificación final del módulo.

Evaluación parcial	UT	RA	CE	% trimestral	% de la calif. final
Primera evaluación	UT 1	2	b	12	6
	UT 2	1	d	12	6
		2	b		
	UT 3	1	d	12	6
		2	b		
	Ut 4	2	a, b, c	12	6
	Ut 5	2	a, b, c	12	6
	UT 6	1	a, b, c	12	6
2		a, b, c, d			
UT 7	1	a, b, c	16	9	
	2	a, b, c, d			
UT 8	1	a, b, c	12	7	
	2	a, b, c, d			
Segunda evaluación	UT 9	1	a, b, c	12	6
		2	a, b, c, d		
	UT 10	1	a, b, c	12	6
		2	a, b, c, d		
	UT 11	1	a, b, c	18	10
		2	a, b, c, d		
	Ut 12	1	a, b, c	14	6
		2	a, b, c, d		
Ut 13	1	a, b, c	12	6	
	2	a, b, c, d			
UT 14	1	a, b, c	10	4	
	2	a, b, c, d			
Ut 15	1	a, b, c	12	4	
	2	a, b, c, d			

	UT 16	1	a, b, c	12		6	
		2	a, b, c, d				

7.1.G. Mecanismos de recuperación

Para que se pueda realizar la ponderación explicada en el punto anterior deben superarse todas las U.T con al menos un 4,5 y obtener una calificación de 5 o superior con respecto a la media ponderada de las UT que se califiquen en la evaluación.

El mecanismo de recuperación consistirá en que tras cada una de las evaluaciones parciales (primera y segunda) el alumnado deberá superar las U.T. que no han sido superadas. Para ello se planteará actividades de refuerzo que sirvan de ayuda y actividades específicas de recuperación utilizando las técnicas e instrumentos planteadas en cada unidad (actividades de desarrollo, trabajos, prueba escrita,...) o bien formulando otras que faciliten la consecución de los objetivos.

El profesor puede aconsejar al alumno/a la recuperación de determinados CE cuyos contenidos considere relevantes para adquirir alguna competencia asociada, aunque la media ponderada sea suficiente para aprobar.

Las UT, y por tanto los CE se evaluarán, igual que en primera instancia, y la nueva nota será la única que cuente para la calificación del RA y por tanto, para la nota final, respetando así el principio de evaluación continua.

El alumnado que no supere el módulo en primera ordinaria tendrá la oportunidad de hacerlo en la segunda ordinaria, de manera que, en resumen, la temporalización de las recuperaciones sería:

Primera ordinaria:

- Al finalizar la 1ª evaluación parcial.
- Antes de la primera sesión de evaluación ordinaria.

Segunda ordinaria:

- Los alumnos que no hayan superado el módulo en la primera convocatoria ordinaria del curso, tendrán que evaluarse de nuevo en el mes de junio en la SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA del curso de los contenidos no superados hasta el momento.

7.2. Evaluación del proceso de enseñanza

La actualización que realiza la LOMLOE en el artículo 141 sobre el ámbito de la evaluación señala que este proceso se aplicará también sobre los procesos de enseñanza. Por tanto el profesorado debe analizar su propia práctica docente con el fin de reflexionar sobre lo que está realizando en el aula, si está siendo eficaz, si hay posibilidades de mejorar y en general si el proceso de enseñanza está funcionando eficazmente. Este proceso tendrá tres vías de trabajo: evaluación por parte del alumnado, autoevaluación de la labor docente y autoevaluación de la programación didáctica.

7.2.1. Por parte del alumnado

El feedback del alumnado se llevará a cabo gracias a cuestionarios como Mentimeter o formularios de la GSuite, siendo un cuestionario que realizarán directamente desde su móvil, tablet u ordenador y de

forma anónima. Se realizará al final de cada evaluación con el fin de mejorar la práctica docente en las siguientes unidades didácticas.

Además al finalizar cada sesión donde se realizan actividades prácticas se hará una reflexión con al alumnado enfocada a cómo se ha desarrollado la actividad y qué dificultades se han encontrado con el fin de mejorarlo de cara a la siguiente actividad.

7.2.2. Autoevaluación de la labor docente

La autoevaluación llevada a cabo por el profesorado se realizará más concretamente con la auto-observación de la propia práctica docente a través de la autorreflexión. La auto-observación la realizaremos al finalizar cada UT con preguntas reflexivas con el fin de establecer estrategias que permitan mejorar y abordar las dificultades encontradas.

7.2.3. Autoevaluación de la programación didáctica

Para un correcto seguimiento y evaluación de enseñanza, se realizarán análisis del seguimiento de programaciones didácticas en las reuniones de departamento y al finalizar cada evaluación parcial. Al finalizar el curso se reflejará los resultados de la propia evaluación docente en el documento Memoria de Programación, donde se recogerán las propuestas y sugerencias para el curso siguiente.

8. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención y gestión de la diversidad en los centros ha de concebirse desde los principios de la **escuela inclusiva**, constituyendo una realidad que ha de ser atendida por todo el profesorado. La respuesta educativa, por lo tanto, debe ir encaminada a todo el alumnado sin excepción alguna, ya que se entiende como la única manera de garantizar los principios de equidad y calidad educativas, así como favorecer una mayor cohesión social, valores deseables para una sociedad abierta y plural.

Podemos afirmar que **nuestros grupos son heterogéneos** en lo referente a la edad, vía de acceso, base formativa y soltura en el manejo de las TIC. Por todo ello debemos establecer una estrategia que aborde esta diversidad en el alumnado con el fin de que todos y todas puedan acceder al currículo gracias al Diseño Universal del Aprendizaje (DUA) y la aplicación de medidas específicas para los alumnos con NEAE.

8.1. Medidas ordinarias de atención a la diversidad: DUA

El **Diseño Universal del Aprendizaje** es un modelo de enseñanza que tiene en cuenta esta diversidad del alumnado y cuyo objetivo es lograr una inclusión efectiva, minimizando así las barreras físicas, sensoriales, cognitivas y culturales que pudieran existir en el aula, de manera que favorece la igualdad de oportunidades en el acceso a la educación.

Este modelo de enseñanza se incluye y establece en la nueva Ley Orgánica de ordenación e integración de la FP 3/2022, reconociendo así la singularidad del aprendizaje en el alumnado. Además esta misma Ley nos establece que las adaptaciones necesarias deben basarse en la flexibilización metodológica con este enfoque de DUA.

Para conseguirlo planteamos tres vías de acción:

- Proporcionar **múltiples medios de representación**: esto se concreta en que cuando planteamos nuestras clases se presenta la información en varios formatos: audio, vídeo, texto, manipulación, recursos TIC... Si es necesario se facilitarán video-tutoriales en el aula virtual para

la entrega de tareas, creación de documentos...

- Proporcionar **múltiples medios de acción y expresión**: permitir al alumnado que presente sus producciones en distintos formatos: pruebas escritas, exposición oral, producción cooperativa, práctica, distintas actividades de refuerzo y ampliación, etc. Además se podrán aportar y/o recomendar por ejemplo vídeos explicativos en el aula virtual con los contenidos que el alumnado necesite reforzar.
- Proporcionar **múltiples medios de motivación y compromiso**: captando el interés de distintas formas, promoviendo la colaboración entre iguales, con la acción tutorial, favoreciendo estrategias que hagan frente a desafíos, a través de la autoevaluación, asignando tareas y responsabilidades, poniendo nuestro foco en el futuro sector productivo, a través del feedback y a través del uso de metodologías activas y motivadoras.

8.2. Atención del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo

La LOE en su redacción dada por la LOMLOE trata la inclusión educativa y la clasificación de los ACNEAE. Más concretamente también se aborda en la LOFP 3/2022.

Para este caso, es decir, en este tipo de estudios, únicamente podemos realizar adaptaciones no curriculares: haciendo más accesible el currículo con todo el enfoque estratégico del DUA.

Las medidas que tomarán son:

- Repasos individuales en cada sesión (aprendizaje individualizado).
- Ayudar durante el empleo de las TIC y ponerle con otros compañeros y compañeras que dominen su manejo y puedan ayudarle a aprender.
- Facilitar presentar los trabajos en formatos más sencillos.
- Acción tutorial.
- Actividades de repaso tanto teóricas (mapas conceptuales, resúmenes) como prácticas (repetición de prácticas si fuese necesario).
- Disponer de más tiempo para las pruebas específicas teóricas y prácticas.
- Tutoría entre iguales.
- Las medidas que el profesor considere oportunas en función de la casuística del alumno/a.

Hasta la fecha, en este grupo no existe alumnado con necesidades de apoyo educativo.