CFGS DIETÉTICA

FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

Esther Cáceres Urones

María Valenzuela Nieto

IES VICTORIA KENT

2023/2024

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 3
2. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO Y DEL MÓDULO 3
3. PERFIL PROFESIONAL DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA 4
   - *3.1. Competencia general y capacidades profesionales* 4
   - *3.2. Unidades de competencia* 5
   - *3.3. Entorno profesional* 5
4. CONTEXTUALIZACIÓN 6
5. OBJETIVOS DEL MÓDULO 8
6. CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN 9
7. CONTENIDOS DEL MÓDULO 11
8. TEMPORALIZACIÓN 14
9. METODOLOGÍA 15
   - *9.1. Principios y estrategias metodológicas. Métodos de enseñanza y aprendizaje.* 15
   - *9.2. Materiales y recursos didácticos* 17
10. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE 17
   - *10.1. Momentos de evaluación. Evaluación inicial* 18
   - *10.2. Criterios de calificación.* 18
   - *10.3. Actividades e instrumentos de evaluación* 19
   - *10.4. Criterios generales del departamento de sanidad* 19
   - *10.5. Recuperación y subida de nota* 20
   - *10.6. Evaluación de la programación didáctica* 22
11. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD 23
   - *11.1. Atención educativa ordinaria* 23
   - *11.2. Atención educativa diferente a la ordinaria* 23
12. TEMAS TRANSVERSALES 24
13. PLANES Y PROYECTOS 25
14. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS 25
15. BIBLIOGRAFÍA 26
   - *15.1. Bibliografía curricular y educativa* 26
   - *15.2. Bibliografía de la especialidad* 26
16. MARCO LEGISLATIVO 27

1. INTRODUCCIÓN

La sociedad actual presenta un gran reto para la educación: dar una calidad universal basada en un modelo integral que, atendiendo a las singularidades del alumnado, oriente los aprendizajes al desarrollo de competencias que les permita enfrentarse a la vida.

Para ello contamos con la Formación Profesional, la cual tiene como objetivo preparar al alumnado para la actividad en un determinado campo laboral y facilitar su adaptación a las modificaciones que este pueda sufrir, así como contribuir a su desarrollo personal, al ejercicio de una ciudadanía democrática y al aprendizaje permanente.

Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dietética encuadrada en el Área Profesional "Atención sanitaria" de la Familia Profesional de Sanidad, son establecidas en el Real Decreto 536/1995 y concretados para nuestra comunidad en el Decreto 39/1996, donde se contempla el módulo profesional: FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA.

Este módulo se imparte en el primer curso del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética, teniendo una duración total de 288 horas a razón de 9 horas semanales.

2. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO Y DEL MÓDULO

DATOS GENERALES	
Familia Profesional	Sanidad
Ciclo Formativo	Técnico Superior en Dietética
Nivel	Formación Profesional de Grado Superior
Normativa que regula el título	**Real Decreto 536/1995, de 7 de abril**, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas. **Decreto 39/1996, de 30 de enero**, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
Nº de horas totales	2000
Módulo profesional	6214. Fisiopatología aplicada a la dietética
Curso	Primero
Nº de horas anuales	288
Nº de horas semanales	9
Centro educativo	IES Victoria Kent (Marbella)
Profesor/a	Esther Cáceres Urones María Valenzuela Nieto
Curso académico	2023/2024

3. PERFIL PROFESIONAL DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

3.1. Competencia general y capacidades profesionales

De acuerdo al Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, el Técnico Superior en Dietética debe tener, en general, una cualificación profesional que le permita elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programando y aplicando actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, todo ello, bajo la supervisión correspondiente.

Además, se establece que el técnico debe adquirir durante su formación, entre otras, las siguientes capacidades profesionales:

- Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.
- Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.
- Determinar la calidad alimentaria e higiénico sanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas, interpretar resultados analíticos e informar, elaborando y /o proponiendo medidas correctoras.
- Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.
- 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.
- Prevenir los riesgos laborales asociados, tanto personales como de las instalaciones, aplicando medidas de higiene y de protección.
- Participar en el diseño y aplicar, a su nivel, programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénicosanitarios en la población.
- 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.
- 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.
- 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.
- Realizar, a su nivel, la gestión de la unidad/gabinete, gestionando el fichero de pacientes/clientes, la adquisición, almacenamiento, reposición y mantenimiento del instrumental y material, y obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.
- Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.
- 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.

- Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional en sus aspectos organizativos, funcionales y administrativos.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.
- Responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.

3.2. Unidades de competencia

En el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, se establecen las siguientes unidades de competencia para el Técnico superior en dietética:

1. Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada 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 pacientes 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.

3.3. Entorno profesional

El Técnico superior en dietética podrá ejercer su actividad profesional principalmente en el sector sanitario, en el área de atención sanitaria y promoción de la salud, pudiendo asimismo participar en los sectores de hostelería, restauración e industria alimentaria.

Los principales subsectores en los que puede desarrollar su actividad son:

- **Atención primaria y comunitaria:** unidades de promoción de la salud o consultas de atención primaria; unidades de apoyo: salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría.
- **Salud pública:** servicio de higiene de los alimentos.
- **Servicios generales hospitalarios:** unidades o servicios de dietética y nutrición.
- **Servicios de restauración:** cocinas de hospitales; empresas de catering; restaurantes y hoteles; comedores colectivos de residencias generales y geriátricas, guarderías, comedores escolares o de empresas.
- **Industria alimentaria:** departamento de diseño de alimentos preparados y precocinados; departamento de promoción de productos alimentarios; control y formación de manipuladores de alimentos.

Este profesional ejercerá su actividad en dos vertientes:

1. En el ámbito sanitario realizará actividades de elaboración de dietas terapéuticas como apoyo al tratamiento de enfermos ambulatorios u hospitalizados, desarrollará programas de promoción de la salud y educación sanitaria alimentaria destinados a otros profesionales sanitarios, de servicios de restauración o a grupos de población, participará en la elaboración de mapas alimentarios y supervisará la calidad higiénico-dietética de los alimentos.

2. En empresas de catering, de restauración e industrias alimentarias prestará asesoramiento sobre adquisición, conservación, manipulación, transformación y promoción de productos alimentarios y composición de dietas y menús tipo o adaptados a colectivos concretos de población.

Estas actividades podrán ser desarrolladas desde el gabinete de dietética y alimentación o incorporándose a la plantilla de las citadas empresas como técnico en dietética. El técnico en dietética se integrará en un equipo de prevención y asistencia sanitaria, formado por otros técnicos de su nivel, coordinado y dirigido por un facultativo. Este técnico podrá participar en todas las actividades que se realicen en su área de trabajo, incluida la formación de otros técnicos y la colaboración en labores de investigación y control epidemiológico que se le asignen.

4. CONTEXTUALIZACIÓN

Se programa por y para el alumnado. En virtud de ello, contextualizar es una acción fundamental que aumenta la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje. Encontramos varios niveles de contextualización, que yendo de lo general a lo concreto son:

- **LOCALIDAD (MARBELLA):** es la localidad malagueña en la que se encuentra el IES, una ciudad costera bien comunicada con el resto de la provincia. Es la segunda localidad en cuanto a número de habitantes en la provincia de Málaga y tiene todo lo necesario tanto para el desarrollo de la actividad formativa como para la formación en centros de trabajo.

- **CENTRO EDUCATIVO (IES VICTORIA KENT):** en la calle Alfredo Palma s/n encontramos este centro educativo con más de 30 años de construcción y de relativa cercanía al centro de la ciudad. Aquí conviven etapas como ESO, Bachillerato y Formación Profesional. El claustro consta de unos 100 profesores y el alumnado asciende aproximadamente a 1300 personas. Ya que esta programación es para Formación Profesional nos centraremos en esta parte destacando los Ciclos Formativos que se imparten:

CICLOS GRADO SUPERIOR:

- **Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear (tarde)**
  - 1° Curso (2 unidades)
  - 2° Curso (2 unidades)
- **Dietética (mañana y tarde)**
  - 1° Curso (2 unidades)
  - 2° Curso (1 unidad)

CICLOS GRADO MEDIO:

- **Farmacia y Parafarmacia (tarde):**
  - 1º curso (1 unidad)
  - 2º curso (1 unidad)
- **CAE (turnos de mañana y tarde)**
  - 1°Curso (2 unidades)
  - 2°Curso (1 unidad)
- **CAE-Adultos (tarde)**

- 1°Curso (1 unidad)
- 2º Curso (1 unidad)

El centro tiene una carga de alumnado importante procedente de barrios con nivel socioeconómico medio-bajo, por ello está catalogado como centro de difícil desempeño. Por otro lado, parte de los alumnos matriculados en los ciclos formativos provienen de municipios cercanos a Marbella e incluso de otras provincias.

- **DEPARTAMENTO:** El departamento de Sanidad está conformado por 23 miembros, 6 hombres y 17 mujeres, distribuidos en las distintas especialidades como sigue:
  - **Procesos sanitarios (590/118**): 4 docentes, 2 en turno de mañana y 2 en turno de tarde.
  - **Procedimientos sanitarios (590/220):** 10 docentes, 5 en turno de mañana y 5 en turno de tarde.
  - **Procesos diagnósticos (590/117):** 4 docentes en turno de tarde.
  - **Procedimientos diagnósticos (590/219):** 5 docentes en turno de tarde.

- **AULA:** en este apartado se hará una distinción entre el grupo de mañana y el de tarde.
  - **Mañana:** El aula cuenta con un total de 28 alumnos matriculados procedentes de diferentes localidades de la provincia de Málaga y Cádiz, de nivel socioeconómico medio, con un rango de edad entre los 17 y 45 años (2 menores de edad, que cumplen 18 antes de finalizar 2023), la mayoría de ellos son mujeres en una proporción de 17 a 9.

    La forma de acceso al título ha sido 11 alumnos/as por acceso desde bachillerato y otro desde la 1 prueba de acceso y el resto por grado medio. Además, tenemos 3 alumnos repetidores del curso pasado.

    En cuanto al nivel académico, detectado en la prueba inicial de evaluación, se detectan diferencias significativas entre los alumnos procedentes de bachillerato y prueba de acceso, respecto a los que acceden de otros Ciclos Formativos de Grado Medio. El nivel de comprensión lectora y de conocimientos previos acerca del módulo es medio- bajo. Se aprecia también una falta manifiesta de vocabulario sanitario.

    Se detecta igualmente una motivación y expectativas respecto a su futuro profesional muy específica, ya que la mayoría manifiestan que han elegido este ciclo porque les interesa su futuro trabajo cómo técnico superior en dietética y nutrición bien por la rama deportiva, como por la hostelería o como autónomo de su propia clínica. A muchos de los alumnos les gustaría seguir estudiando un grado superior o grado universitario de la rama sanitaria.

  - **Tarde:** el grupo está conformado por 17 alumnos, 10 mujeres y 7 hombres, de los cuales 1 alumna y 1 alumno no ha asistido nunca a clase. La mayoría de los alumnos proceden de distintas localidades de la provincia de Málaga, aunque también hay alumnos que proceden de la provincia de Cádiz. Hay una alumna menor de edad que cumple la mayoría de edad a finales de octubre, 6 alumnos con edades comprendidas entre 18 y 20 años y 8 mayores de 20.

En cuanto a la vía de acceso al título, cabe destacar que una minoría procede de Bachillerato de humanidades y la mayoría de haber cursado el CFGM en Cuidados Auxiliares de Enfermería.

Estas diferencias de procedencia educativa establecen un nivel de partida diferente al habitual en el alumnado que se matricula en este ciclo formativo. Así, en la prueba inicial se han detectado alumnos con un nivel muy bajo en contenidos básicos relacionados con el módulo mientras que otros presentan un nivel intermedio de los mismos. Esto ha supuesto un reto a la hora de establecer una dificultad inicial que se ha intentado solventar incluyendo varios temas introductorios que sirvan de repaso a aquellos alumnos más adelantados y de base a aquellos con unos conocimientos iniciales más pobres.

El interés general del alumnado es dedicarse a esta profesión y aprender para aplicarlo a nivel personal. Hay una alumna que tiene el objetivo de estudiar medicina y unos pocos que aún están indecisos sobre si seguir estudiando tras el ciclo.

En general son un grupo muy unido, trabajador y de agradable trato.

En cuanto a alumnado con NEAE, hay un alumno con dislexia para el que se adoptarán medidas generales de apoyo.

5. OBJETIVOS DEL MÓDULO

Según el Decreto 39/1996, de 30 de enero, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética son los siguientes:

- Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
- Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- **Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.**
- **Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.**
- **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.**
- Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
- 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.

- **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.**
- Explicar las transformaciones y alteraciones que sufre la calidad nutritiva de los alimentos, durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes.
- **Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.**
- Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
- Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.
- 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.
- Conocer el sector de la Sanidad en Andalucía.

De todos ellos, la formación del módulo de "Fisiopatología aplicada a la dietética" contribuye a alcanzar los objetivos generales que se encuentran resaltados en negrita.

6. CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Capacidad terminal	Criterios de evaluación
7.1. Analizar las alteraciones que se producen en el proceso digestivo y metabólico, relacionando los síndromes patológicos más frecuentes con sus repercusiones sobre el organismo humano.	7.1.1. Relacionar las funciones básicas del aparato digestivo con las repercusiones nutricionales producidas por las alteraciones patológicas. 7.1.2. Explicar los principales síndromes de alteración de la deglución, relacionando los cambios actitudinales producidos con sus repercusiones sobre la alimentación. 7.1.3. Realizar diagramas que expliciten los cambios que se producen en los procesos de digestión, absorción y eliminación a causa de alteraciones en las secreciones digestivas. 7.1.4. Precisar las funciones digestivas que realiza el intestino delgado durante el proceso de absorción de los principios inmediatos. 7.1.5. Clasificar los procesos que interfieren en la motilidad y eliminación de residuos y su repercusión en el estado nutricional. 7.1.6. Identificar las repercusiones de las alteraciones patológicas de otros órganos y sistemas sobre las funciones de alimentación y nutrición.

7.2. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo de personas en función de sus requerimientos fisiopatológicos y conductuales.	7.2.1. Explicar los requerimientos fisiopatológicos que influyen en el estado nutricional de los pacientes. 7.2.2. Explicar las características y especificaciones que debe incluir toda prescripción dietética facultativa. 7.2.3. Precisar las medidas antropométricas necesarias para la correcta evaluación nutricional de un sujeto enfermo. 7.2.4. Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo enfermo de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética. 7.2.5. Explicar los parámetros que deben tenerse en cuenta al elaborar encuestas dietéticas para detectar hábitos alimentarios y, en su caso, los errores nutricionales de los sujetos. 7.2.6. Explicar las operaciones que son necesarias realizar para obtener el valor de ingesta calórica idóneo, en función de diferentes situaciones fisiopatológicas. 7.2.7. Describir la documentación necesaria para realizar la evolución dietética de un paciente. 7.2.8. En un supuesto práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas de diferentes estados patológicos debidamente caracterizados: ○ Seleccionar las tablas y valores de referencia. ○ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios. ○ Efectuar la historia dietética adaptada. ○ Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y la superficie corporal. ○ Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.

7. CONTENIDOS DEL MÓDULO

Según el Decreto 39/1996, de 30 de enero, los contenidos organizadores de este módulo son:

BLOQUE DE CONTENIDOS I: PRINCIPIOS DE DIETOTERAPIA
1.1.- Parámetros nutricionales alterados en las dietas terapéuticas: . Energía. . Nutrientes. . Volumen. . Procedimientos de elaboración. . Ritmo horario. . Otros. **1.2.- Tipos de dietas terapéuticas:** . Cualitativas y cuantitativas. . Completas e incompletas. . Progresivas. . Otras. **1.3.- Formulación de una dieta adaptada.**
BLOQUE DE CONTENIDOS II: FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN
2.1.- Instintos primarios de la alimentación: hambre y sed. Desviaciones. **2.2.- Ayuno.** **2.3.- Enfermedades por fallos en la alimentación:** . En la cantidad. . En la calidad. **2.4.- Malnutrición:** . Primaria. . Institucional. . En los obesos. . En otras situaciones. **2.5.- Carencias.** **2.6.- Enfermedades debidas a los alimentos:** . Por aditivos. . Por contaminantes biológicos, físicos y químicos. . Por toxinas naturales en alimentos. . Por adulteraciones. . Por formas de preparación y elaboración. . Por el tipo de envase utilizado. . Por interacción con fármacos. . Otras. **2.7.- Alergia alimentaria.**
BLOQUE DE CONTENIDOS III: FISIOPATOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO
3.1.- Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en: . Cavidad bucal: - Caries dental y nutrición. - Enfermedad gingivoperiodontal. . Esófago: - Alteraciones de los esfínteres. - Alteraciones del peristaltismo. . Estómago:

- Gastrectomías. - Ulcus gastroduodenal. - Gastritis. . Intestino delgado: - Alteraciones en la digestión de glúcidos, proteinas y grasas. - Alteraciones en la absorción de colesterol, calcio, hierro, vitaminas y otros minerales, agua y electrolitos. - Otras alteraciones. . Intestino grueso o colon: - Colectomía. - Constipación. - Colon irritable. - Diverticulosis. - Cáncer de colon. - Diarrea. Síndrome de malabsorción. . Páncreas exocrino. . Secreción biliar. **3.2.- Repercusiones nutritivas de las alteraciones digestivas.** **3.3.- Conducta alimentaria en las alteraciones digestivas.**
BLOQUE DE CONTENIDOS IV: FISIOPATOLOGÍA DE LOS SÍNDROMES CONSTITUCIONALES
4.1.- Etiopatogenia de los síndromes "constitucionales": . Síndrome infeccioso febril. . Síndrome neoplásico. . Síndrome inmunodeficiente. . Alteraciones hereditarias. **4.2.- Repercusiones nutritivas.** **4.3.- Conducta alimentaria en los síndromes constitucionales.**
BLOQUE DE CONTENIDOS V: FISIOPATOLOGÍA DE “OTROS” APARATOS Y SISTEMAS
5.1.- Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en: . Aparato locomotor. . Aparato circulatorio. . Riñón y vías urinarias. . Sistema globular sanguíneo. . Sistema nervioso. **5.2.- Repercusiones nutritivas.** **5.3.- Conducta alimentaria.**

Además, se proponen contenidos complementarios que permitan la correcta comprensión de los contenidos curriculares por parte del alumnado, incluidos en las siguientes unidades didácticas:

- UD1. Introducción a la anatomía humana.
- UD2. Anatomofisiología digestiva.
- UD3. Patología general.

Los contenidos anteriores se secuenciarán en las siguientes unidades didácticas (UD):

UD	TÍTULO UD	CONTENIDOS	CT	CE
1	**Introducción a la anatomía humana.**	Bloque 3	7.1.	7.1.1
2	**Anatomofisiología digestiva.**	Bloque 3	7.1.	7.1.1
3	**Patología general.**	Bloque 3	7.1.	7.1.1
4	**Fisiopatología del tubo digestivo.**	Bloque 3	7.1.	7.1.2 7.1.3 7.1.4 7.1.5
			7.2	7.2.1
5	**Patología hepatobiliar.**	Bloque 3	7.1	7.1.3
			7.2.	7.2.1
6	**Patología pancreática.**	Bloque 3	7.1.	7.1.3
			7.2.	7.2.1
7	**Malnutrición.**	Bloque 2	7.1.	7.1.2
			7.2.	7.2.1
8	**Obesidad.**	Bloque 2	7.1.	7.1.2
			7.2.	7.2.1
9	**Trastornos de la conducta alimentaria.**	Bloque 2	7.1.	7.1.2
			7.2.	7.2.1
10	**Síndromes constitucionales.**	Bloque 4	7.1.	7.1.2
			7.2.	7.2.1
11	**Enfermedades debidas a los alimentos y alergias alimentarias.**	Bloque 2	7.1.	7.1.1
12	**Aparato cardiovascular.**	Bloque 5	7.1	7.1.6

13	**Sistema nervioso**	Bloque 5	7.1	7.1.6
14	**Aparato urinario**	Bloque 5	7.1	7.1.6
15	**Aparato locomotor**	Bloque 5	7.1	7.1.6
16	**Principios de dietoterapia.**	Bloque 1	7.2.	7.2.2 7.2.3 7.2.4 7.2.5 7.2.6 7.2.7 7.2.8

8. TEMPORALIZACIÓN

La distribución temporal estimada es la siguiente:

UD	HORAS ESTIMADAS	TRIMESTRE	HORAS TRIMESTRTE
1	16	1	117
2	16	1	
3	14	1	
4	33	1	
5	19	1	
6	19	1	
7	18	2	90
8	20	2	
9	18	2	
10	18	2	
11	16	2	
12	12	3	81
13	13	3	
14	9	3	

15	9	3	
16	20	3	

9. METODOLOGÍA

9.1. Principios y estrategias metodológicas. Métodos de enseñanza y aprendizaje.

Uno de los principios que rigen el desarrollo de todas las materias correspondientes a los Ciclos Formativos es, que la especialización disciplinar ha de ir acompañada de un enfoque genuinamente pedagógico que atienda a la didáctica de cada una de las disciplinas. Así, la metodología educativa en la Materia de "Fisiopatología aplicada a la Dietética", ha de facilitar el trabajo autónomo del alumno, potenciar las técnicas de indagación e investigación, y las aplicaciones y transferencias de lo aprendido a la vida real. Se busca que el alumno sea el sujeto que protagonice todo el proceso de enseñanza – aprendizaje, de tal modo que participe activamente y de forma responsable en el diseño y planificación de actividades y en su realización.

El modelo de programación del actual sistema educativo es un modelo basado en las teorías psicológicas cognitivas y contextuales, centrado fundamentalmente en el proceso de enseñanza-aprendizaje. En base a estas teorías psicológicas, los principios metodológicos que impregnan la programación son:

1. **Partir de necesidades y motivaciones del alumnado:** las actividades serán atrayentes y estimulantes para despertar la curiosidad y el interés del alumnado.
2. **Construir aprendizajes significativos:** se partirá de los conocimientos previos, así como de las necesidades y motivaciones del alumnado.
3. **Establecer conflictos cognitivos en el alumnado:** con el objeto de que el alumnado modifique progresivamente sus esquemas de conocimiento para seguir construyendo aprendizajes significativos.
4. **Enseñar al alumno a desarrollar su autonomía:** implicando activamente al alumnado en procesos de búsqueda, estudio, experimentación, reflexión, aplicación y comunicación del conocimiento en contextos de la vida cotidiana.
5. **Enfoque comunicativo:** se trabajará a través del trabajo en grupo, la interacción social y el uso del lenguaje.
6. **Enfoque competencial:** se trabajará con objeto de adquirir las capacidades profesionales, aplicando el aprendizaje a situaciones concretas de la actividad laboral.
7. **Atención a la diversidad:** se respetarán los ritmos de aprendizaje del alumnado y se atenderán las necesidades específicas de apoyo educativo.
8. **Educación en valores:** se trabajarán de manera transversal con el resto de módulos.
9. **Aplicación y uso de las TIC:** las TIC formarán parte del uso habitual como instrumento facilitador para el desarrollo del currículo.
10. **Importancia de la lectura, escritura y expresión oral.**

La metodología hace referencia a la forma de abordar el proceso de enseñanza-aprendizaje por parte del docente en las diferentes unidades didácticas. Se destacan los siguientes métodos:

- **Método deductivo-expositivo:** para la transmisión de los contenidos al alumnado.

- **Método analógico o demostrativo:** para realizar ejemplificaciones y demostraciones prácticas, con una posterior repetición por parte del alumnado.
- **Método interrogativo:** para averiguar los conocimientos previos del alumnado, motivarlo, generar dudas y promover procesos de autorreflexión, a través de preguntas guiadas por el docente.
- **Método investigativo guiado:** el alumnado construye sus propios conocimientos a través de la investigación y resolución de problemas. El docente se convierte en guía del aprendizaje, orientando al alumnado en el proceso de búsqueda de información.

Las principales estrategias metodológicas a utilizar en el proceso de enseñanza y aprendizaje del presente módulo serán innovadoras, activas, inclusivas y atenderán a la diversidad del aula. Se destacan las siguientes:

- **Aprendizaje basado en proyectos y tareas:** el alumnado desarrolla en grupo, proyectos y tareas de aplicación, mientras que el docente actúa como guía. Son excelentes instrumentos para trabajar el enfoque competencial y promover la inclusión.
- **Aprendizaje cooperativo y tutoría entre iguales:** basado en el trabajo en equipo. El alumnado trabaja de forma coordinada con el propósito de profundizar en su propio aprendizaje, gracias a las interacciones entre ellos. Se forman grupos heterogéneos, donde el alumnado más capaz ayuda a los/las compañeros/as que tienen más dificultades.
- **Utilización de plataforma y herramientas digitales:** facilitan la búsqueda, gestión e intercambio de información, potencian el aprendizaje y favorecen la atención a la diversidad.
- **Gamificación:** el juego motiva al alumnado para promover el aprendizaje y resolver problemas. Se establece un sistema de clasificación por puntos u objetivos logrados, destacando a los mejores en un ranking.

La metodología empleada será susceptible de las modificaciones que, las características del grupo de alumnos, y la propia dinámica del curso, marquen en cada momento. Igualmente debe tenerse siempre en cuenta, la estrecha relación de este módulo profesional con otros módulos de este primer curso, y la importancia que la asimilación de los contenidos de la materia tendrá para el desarrollo, no sólo del siguiente curso académico, sino para el futuro profesional de los Técnicos Superiores en Dietética.

La utilización de unas estrategias didácticas u otras durante la realización de las actividades de cada unidad didáctica dependerá de los aprendizajes que se pretenden conseguir, variando en función de que estos sean de carácter conceptual, procedimental o actitudinal.

A lo largo de las 16 unidades didácticas realizaremos actividades de enseñanza/aprendizaje de diferentes tipos:

- De Iniciación (motivadoras y de sondeo de conocimientos previos).
- De Desarrollo (para favorecer el desarrollo de habilidades cognitivas y destrezas motrices).
- De Recapitulación/Acabado (al final de cada unidad para resumir y consolidar ideas básicas).
- De Ampliación/Recuperación (para alumnos/as que han desarrollado positivamente la unidad y para alumnos que han presentado algún tipo de dificultad).

Al no disponer de libros de texto adecuados, se facilitará al alumno bibliografía que se adapte a su nivel; asimismo, se le recordará que tome notas en clase con las que confeccionar unos apuntes.

9.2. Materiales y recursos didácticos

Los materiales y recursos deben ser variados, polivalentes, innovadores, acordes al progreso tecnológico y facilitadores del proceso de enseñanza-aprendizaje, a través de los cuales se ofrecen oportunidades enseñanza y aprendizaje para desarrollar capacidades y habilidades que permitan el desarrollo integral del alumnado, así como queda establecido en la LOE 2/2006 con las modificaciones de la LOMLOE 3/2020 y la LEA 17/2007. Entre los citados recursos destacamos:

- **Propios del aula:** pizarra, sillas y mesas.
- **Tecnológicos:** proyector, pizarra digital, ordenador para el docente, conexión a internet, altavoces, carro de ordenadores/ipad para el alumnado.
- **Del alumnado:** libreta, recursos TIC propios bajo autorización docente (portátil, Tablet, móvil, etc.).
- **Material audiovisual:**
    - Vídeos relacionados con los contenidos incluidos en las UD.
    - Presentaciones Powerpoint (o similares).
    - Información a través de Internet.
    - Páginas web centradas en la estrategia metodológica de gamificación (Kahoot, Educaplay, etc.).
- **Plataforma digital:** Google Classroom.
- **Bibliografía de aula:** apuntes del profesorado.

10. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

La evaluación debe entenderse como una actividad básicamente valorativa e investigadora, y por ello, facilitadora de cambio educativo y desarrollo profesional docente. Afectará no sólo a los procesos de aprendizaje de los alumnos y alumnas, sino también a los procesos de enseñanza desarrollados por el profesorado y a los proyectos curriculares de centro en los que aquellos se inscriben. Sin esta medición de si se alcanzan o no los objetivos no se puede mejorar ni garantizar una educación de calidad.

La evaluación ha de adoptar un **carácter procesual, global, individual y continuo**, que le permita estar presente, de forma sistemática, en el desarrollo de todo tipo de actividades y no sólo en momentos puntuales y aislados. Se podrán valorar así los resultados obtenidos y los procesos de enseñanza–aprendizaje, desarrollados de acuerdo con la definición que, como desarrollo de capacidades, se ha hecho de los objetivos educativos.

La evaluación de las enseñanzas del CFGS de Dietética, se realizará teniendo en cuenta las capacidades terminales y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo. Por tanto, en la materia de “Fisiopatología aplicada a la dietética”, se han de tener en cuenta los criterios de evaluación anteriormente citados.

10.1. Momentos de evaluación. Evaluación inicial

De acuerdo a la Orden 29/9/2010 de evaluación de la Formación Profesional Inicial se establecen tres momentos de evaluación:

- **Evaluación inicial:** durante el primer mes desde el comienzo de las actividades lectivas se realizará una evaluación inicial que tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con las capacidades terminales y contenidos de las enseñanzas que va a cursar. Esta evaluación en ningún caso conlleva calificación para el alumnado.
- **Evaluaciones parciales:** se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial para los alumnos de primer curso. En las sesiones de evaluación parcial se harán constar las calificaciones del alumnado en cada uno de los módulos profesionales en los que se encuentren matriculados de forma que estos podrán valorar su progreso académico.
- **Evaluación final:** una única evaluación final tras la finalización del régimen ordinario de clase, con el fin de establecer las capacidades terminales y el grado de consecución de las mismas.

10.2. Criterios de calificación.

Teniendo en cuenta los tiempos anteriormente descritos, se llevará a cabo una evaluación sumativa que sirva para valorar los resultados alcanzados y que se realizará en los siguientes momentos: al final de cada unidad didáctica, al final de cada trimestre y al concluir el curso académico.

Para llevar a cabo esta evaluación se utilizarán los siguientes criterios de calificación:

- En la evaluación sumativa al final de cada unidad didáctica, se tendrá en cuenta el resultado obtenido por el alumno en la evaluación de las actividades de enseñanza aprendizaje realizadas en dicha unidad didáctica.
- **Las pruebas específicas serán valoradas con un 70%** y se valorarán mediante una o más pruebas escritas de preguntas cortas y preguntas tipo test, así como mediante aquellos trabajos que eliminen contenido para dichas pruebas escritas. Se utilizarán rúbricas para evaluar cada uno de los trabajos ponderados. Serán calificados de 1 a 10 y **se necesitará un mínimo de 5 puntos para superar la prueba y que esta haga media con las actividades**.
- **Las producciones del alumno/a** se valorarán a través de las actividades de clase, trabajos en grupo, preguntas orales, etc. tendrán un valor de un **30%** de la calificación total.
- La nota de la evaluación se obtendrá de sumar la nota de las pruebas específicas y/o trabajos ponderados, más las producciones del alumno, ambas multiplicadas por sus respectivos porcentajes.

Como el sistema Séneca para la calificación del alumno/a no admite decimales se realizará el redondeo matemático de la nota del alumno. Ejemplo si la nota es un 5,4 su calificación será 5 y si la nota es un 5,5 su calificación será un 6.

Se tendrán en cuenta los criterios de calificación acordados por el departamento de Sanidad. (Se recogen más adelante).

Se tendrán en cuenta los criterios de calificación aplicados en el plan lingüístico del centro a la hora de la corrección de las pruebas escritas y las producciones del alumno/a. (Se recogen en el plan de centro).

Para superar el módulo se tendrá que obtener un mínimo de cinco en la calificación de cada UD, teniendo en cuenta que todas las pruebas escritas/trabajos evaluables deben tener una calificación mínima de 5 a su vez.

10.3. Actividades e instrumentos de evaluación

Las actividades e instrumentos de evaluación que se emplearán para valorar objetivamente la correcta consecución de los criterios de evaluación por parte del alumnado son:

ACTIVIDAD	INSTRUMENTO
Prueba escrita: podrá incluir preguntas en distintos formatos (test, preguntas cortas, preguntas de desarrollo, etc.)	Solucionario
Actividades individuales: entre las que se incluirán actividades de aplicación de lo aprendido, exposiciones orales, actividades de investigación, etc.	Solucionario, rúbrica y/o lista de cotejo.
Actividades grupales: entre las que se incluirán actividades de roll playing, de búsqueda de información, de investigación, exposición oral, etc.	Solucionario, rúbrica y/o lista de cotejo.

10.4. Criterios generales del departamento de sanidad

Tras la reunión de departamento pertinente se acuerdan de forma consensuada una serie de criterios de evaluación generales:

- **Recuperaciones durante el curso:**
  - La nota obtenida será la que figure en la calificación de la prueba o pruebas realizadas.
  - El nivel exigido en la recuperación debe ser el adecuado teniendo en cuenta el apartado anterior considerando por tanto que, en ocasiones, supondrá la segunda oportunidad para demostrar la asimilación de contenidos y/o que algunos alumnos renunciarán a la primera convocatoria para dedicar más tiempo de estudio. Por otra parte, así se evitará el agravio comparativo con otros compañeros quienes, por haber aprobado un primer examen, no tienen la opción de volver a presentarse a la "recuperación".
- **Ausencias debidamente justificadas a la convocatoria de una prueba:**
  - El alumno que no asista a la fecha fijada para la realización de una prueba de evaluación podrá realizar dicha prueba en la fecha marcada para la realización de la siguiente prueba de evaluación de dicho módulo, siempre y cuando esta ausencia esté debidamente justificada documentalmente.
- **Convocatoria ordinaria de recuperación de junio:**

- Para aquellos alumnos que, siendo absentistas, decidan hacer uso de su derecho a presentarse a la convocatoria ordinaria durante el mes de junio para superar el/los módulos profesionales en los que se están matriculados, serán calificados de acuerdo a los criterios reflejados y especificados en la programación correspondiente de cada módulo según el ciclo formativo. Estos criterios se establecerán en base a la legislación vigente considerando, en la calificación final del módulo en junio, que este alumnado no será evaluado/a como el resto del grupo que ha asistido regularmente a clase durante el curso (a través del trabajo diario en clase, pruebas de evaluación periódicas, trabajos en grupo, etc.); por tanto, deberán establecerse claramente los criterios y forma de calificación para aquella parte del alumnado matriculado que opte, como única vía de superación del módulo profesional, la convocatoria ordinaria prevista para el mes de junio.
- El alumnado deberá conocer los criterios y la forma de superar la calificación obtenida de acuerdo al formato y periodos establecidos en las programaciones de los módulos correspondientes, para lo cual se le remitirá un plan individualizado de recuperación de competencias siguiendo el modelo del curso anterior.
- Se recuerda que, según legislación vigente, (Orden 29 septiembre 2010), en el Capítulo III, artículo 12), el alumnado tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año. Por lo que se desarrollará una fase de actividades de recuperación de competencias durante este periodo.

➢ **Convocatoria ordinaria de mejora de competencias y calificaciones de junio:**

- En el caso de los alumnos que decidan presentarse a la subida de nota en el mes de junio, deberán conocer los criterios y la forma de superar la calificación obtenida de acuerdo al formato y periodos establecidos en las programaciones de los módulos correspondientes.
- Se recuerda que, según legislación vigente, (Orden 29 septiembre 2010), en el Capítulo III, artículo 12), el alumnado tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año. Por lo que se desarrollará una fase de actividades de mejora de competencias durante este periodo.
- En el caso de los alumnos que quieran mejorar sus calificaciones en junio, serán evaluados de la totalidad de la materia incluida en el currículo del módulo o módulos correspondientes, de acuerdo a los criterios establecidos en la programación, aunque podrá limitarse a los contenidos de una prueba aislada si esta supuso una clara disminución puntual de calificación en relación al resto de las notas obtenidas en las demás pruebas.

10.5. Recuperación y subida de nota

El artículo 12.5 y 12.6 de la citada Orden establece un periodo de recuperación, que en el primer curso estará comprendido entre el 1 de junio y el último día lectivo de clase.

Además, se permitirá al alumnado recuperar los criterios no superados en cada trimestre, antes o después de la evaluación parcial correspondiente, siempre buscando facilitar la consecución de los mismos y las capacidades terminales por parte del alumnado.

Los instrumentos de recuperación empleados serán decididos por el docente teniendo en cuenta las características del grupo-clase correspondiente.

- **RECUPERACIONES DURANTE EL CURSO:**

  - La nota obtenida será la que figure en la calificación de la prueba o pruebas realizadas.

  - Estas serán llevadas a cabo con el mismo tipo de actividad no superada realizada durante el trimestre, empleándose a su vez el mismo instrumento de evaluación para su calificación.

  - El nivel exigido en la recuperación será el adecuado teniendo en cuenta que, en ocasiones, supondrá la segunda oportunidad para demostrar la asimilación de contenidos y/o que algunos alumnos renunciarán a la primera convocatoria para dedicar más tiempo de estudio. Por otra parte, así se evitará el agravio comparativo con otr@s compañer@s quienes, por haber aprobado un primer examen, no tienen la opción de volver a presentarse a la "recuperación".

  - Como norma, salvo circunstancias que tendrán que valorar excepcionalmente el equipo educativo, las recuperaciones de exámenes parciales durante una evaluación, se llevarán a cabo después de las sesiones de evaluación correspondientes a criterio del docente.

- **PERIODO ORDINARIO DE RECUPERACIÓN Y SUBIDA DE NOTA (JUNIO):**
  - En el caso de los alumnos pendientes de recuperación o que quieran mejorar sus calificaciones en junio, serán evaluados/as de aquellos contenidos en los que la calificación sea notablemente inferior en comparación al resto, de acuerdo a un plan individualizado de recuperación /mejora de competencias.
  - Según la legislación vigente, (Orden 29 septiembre 2010), en el Capítulo III, artículo 12): "El alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año".
  - Para aquel alumnado que no supere el módulo tras la última evaluación parcial o que deseen mejorar su calificación, se desarrollará un periodo de actividades de recuperación y mejora de competencias que se alargará hasta el 22 de junio. En este periodo se llevará a cabo:
    - Repaso por parte del profesorado de los contenidos explicados durante el curso y no asimilados por el alumnado.
    - Realización de esquemas que faciliten la comprensión y estudio.
    - Realización de las actividades programadas en cada una de las unidades didácticas.
  - Dicho periodo culminará con una prueba teórica-práctica que incluirá todos los contenidos del módulo que no hayan sido superados en las evaluaciones anteriores. Los criterios de evaluación marcados en cada una de las unidades didácticas son válidos para esta prueba.

- En los casos de mejora de nota, el docente decidirá el instrumento de evaluación a emplear, en función de las características del alumnado, que versará sobre toda la materia vista durante el curso aunque podrá limitarse a unos contenidos concretos si esto supone una clara disminución puntual de calificación en relación al resto de las notas obtenidas en los demás.

Para intentar atender a la diversidad del aula se diseñará un **Plan Individualizado de Recuperación y Mejora de Competencias** como el que sigue:

PLAN INDIVIDUALIZADO DE RECUPERACIÓN Y MEJORA DE COMPETENCIAS			
Ciclo		**Grupo**	
Módulo Profesional			
Profesor/a			
Alumno/a			
Capacidades Terminales que serán objeto de evaluación			
Actividades a realizar			
Prueba de evaluación			
Fechas	**Descripción**		
Profesor/a:	**Alumno/a:** **Recibí** **Nombre**:		

10.6. Evaluación de la programación didáctica

La programación didáctica es abierta y flexible, de modo que permite su adecuación al grupo de alumnos y a los recursos que ofrece el centro educativo y el entorno socioproductivo.

La programación será evaluada a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, de forma que pueda modificarse para alcanzar los objetivos previstos. Esto se llevará a cabo coincidiendo con cada evaluación formativa por parte del profesor responsable del módulo, del grupo de alumnos y del Departamento Didáctico correspondiente.

Además, a través de la evaluación de la propia actividad docente se puede detectar en qué fallamos como docentes o qué puntos fuertes presenta nuestra actividad para tenerlos en cuenta en las siguientes planificaciones de la misma. Por otro lado, esta autoevaluación nos ayuda a reflexionar sobre nuestra práctica educativa, valores e ideas que transmitimos y así valorarnos como profesionales.

Para realizar esta autoevaluación podemos responder algunas preguntas o cuestionarios sobre nuestra actividad que reflejen aspectos como: si se han impartido los contenidos propuestos, se han cumplido los tiempos estimados para cada unidad de trabajo, o se ha tenido que adaptar la dificultad de las actividades, si los alumnos han alcanzado las capacidades propuestas, etc...

Además, al final de cada trimestre, se facilitará al alumnado una encuesta donde se evalúe la actividad docente, recibiendo directamente de ellos la valoración del proceso de enseñanza. Con ello se busca valorar si el proceso de enseñanza está siendo efectivo, con el fin de mejorarlo no solo para futuros cursos escolares sino también durante el desarrollo del curso actual.

Esto nos ayudará a mejorar nuestra actuación con los alumnos, así como nuestra coordinación e intervención educativa para alcanzar la Calidad y Equidad en educación, a través del esfuerzo compartido de la Comunidad Educativa.

11. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Se entiende por atención a la diversidad el conjunto de actuaciones o medidas que atiende a las necesidades y diferencias individuales en contextos ordinarios.

11.1. Atención educativa ordinaria

Se considera atención educativa ordinaria la aplicación de medidas generales a través de recursos personales y materiales generales, destinadas a todo el alumnado. Entre dichas medidas destacan:

- Actividades de refuerzo para mejorar las competencias profesionales, personales y sociales.
- Actividades de ampliación para desarrollar al máximo sus competencias.
- Metodologías basadas en el aprendizaje cooperativo y tutorías entre iguales, promoviendo la inclusión.

La administración educativa establece que el alumnado con dificultades en el aprendizaje del módulo debe atenderse mediante medidas generales, que son las actividades de refuerzo y las metodologías inclusivas de aprendizaje cooperativo y tutoría entre iguales.

11.2. Atención educativa diferente a la ordinaria

El artículo 71 de la LOE 2/2006 con las modificaciones de la LOMLOE 3/2020, indica que el alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE) es aquel que requiere una atención educativa diferente por presentar alguna de las necesidades establecidas en las Instrucciones 8/3/2017.

Como adaptaciones curriculares no significativas, se podrían realizar:

- **Adaptaciones en los elementos de acceso al currículo**: adaptación en los tipos de agrupamiento, trabajo individual, en pareja, trabajo en gran grupo o en pequeño grupo.
- **Adaptaciones en alguno de los elementos no excesivamente básicos del currículo**: cambiar secuencia de los contenidos si se considerase oportuno, modificar la temporalización.
- **Adaptaciones en la metodología:** Metodología que potencie al máximo el desarrollo integral del alumno:
    - Actividades cortas y variadas, secuenciadas de forma progresiva en orden de dificultad.
    - Formulación de las preguntas y tareas de forma sencilla para que el alumnado pueda entenderlas sin dificultad.
    - Utilización de un tiempo extra si fuese necesario para llevar a cabo las mismas actividades que realizan sus compañeros.
    - Se incorporará al alumno en actividades de tipo cooperativo.
    - Se hará uso de la tutorización entre iguales.
    - Se programarán, si fuese necesario, actividades que permitan distintas formas de respuesta: Orales, escritas, etc.

La Consejería de Educación en virtud de lo establecido en la legislación actual, por la que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, deberá regular para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas para este ciclo formativo.

Para todo esto esperamos contar con los equipos de apoyo externo y el Departamento de Orientación del Centro.

12. TEMAS TRANSVERSALES

Una de las grandes novedades del nuevo sistema educativo es el tratamiento en el aula de una serie de conocimientos actualmente demandados por la sociedad: son los llamados temas transversales. Esto es así porque muchos de los problemas que padece nuestra sociedad se deben a la falta de educación en valores.

Estos temas transversales no están incluidos dentro del currículum como bloques de contenido, sino que impregnan toda la actividad educativa en su conjunto. Para ello, es necesario que desde las actividades en el centro educativo se desarrollen actitudes en los futuros profesionales que faciliten la **comunicación, respeto y trato humano con los demás**. Otros temas transversales que se abordan son el **rechazo a las discriminaciones por razón de sexo, raza, ideología o religión, el fomento de hábitos de comportamiento democrático, la educación para la salud, o la educación para la paz**.

La inclusión armónica y equilibrada de estos contenidos, con los que componen el currículum, se ha realizado a través de la continua referencia a los mismos, tanto en el desarrollo teórico de la programación, como en la planificación de las actividades de enseñanza-aprendizaje de todas y cada una de las unidades didácticas. Además, se llevarán a cabo actividades puntuales en fechas concretas como, por ejemplo, una actividad de coeducación para conmemorar el día de la mujer, o actividades de educación para la salud en el día mundial del SIDA.

13. PLANES Y PROYECTOS

Los planes y proyectos que se llevan a cabo en nuestro centro son numerosos. A continuación, se exponen aquellos relacionados con el módulo "Fisiopatología aplicada a la dietética":

- **PLAN DE IGUALDAD:** tiene como objetivo prevenir la violencia de género y educar a nuestro alumnado para compartir responsabilidades y asumir y valorar los nuevos roles de hombres y mujeres en la sociedad actual, contribuyendo a la eliminación de la discriminación por razones de género en el centro y favoreciendo así la igualdad entre hombres y mujeres. Para este curso académico, hay una serie de objetivos planteados tal y como refleja nuestro Plan de Centro, que intentaremos llevar a cabo a través del desarrollo diario de la actividad docente.
- **PROYECTO TELEKENT:** tiene como objetivo promover la cultura audiovisual, haciendo hincapié en la promoción del cine.
- **PRODIG/TDE:** los Ciclos Formativos seguiremos participando directamente en el proyecto digital del centro de forma oficial, aunque cabe decir que, dadas las características de la Formación Profesional que se imparte en el IES, el trabajo diario, los métodos formativos empleados y la actividad educativa de alumnos y profesorado implicados, llevan años fomentando el uso de los recursos TICs. Este curso, además estamos inmersos, como el resto de los niveles educativos del IES, en un proyecto de Transformación digital Educativa (TDE) impulsado desde el equipo directivo en consonancia con las actuales tendencias educativas contempladas en el marco europeo del que formamos parte.
- **PROYECTO LINGÜÍSTICO:** como viene ocurriendo en los últimos años, seguiremos aplicando las recomendaciones que establece el PLC para la elaboración, desarrollo y exposición de trabajos por parte de los alumnos, con especial atención a los proyectos integrados.
- Programas para la innovación educativa, a través de distintos programas como:
    - **Forma Joven en el ámbito Educativo:** se detallarán en el plazo correspondiente del programa las actividades concretas a realizar.
    - **Programa Escuelas Espacios de Paz (EEP).** Actividades concretas a detallar por el correspondiente programa.
    - **Programa Erasmus+:** referido a proyectos de movilidad tanto para el alumnado como para el profesorado por distintos países de la Unión Europea.

14. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

DEPARTAMENTO DE SANIDAD		
Trimestre	***Actividad***	***Nivel Educativo***
	• Visita al complejo medioambiental Costa del Sol (1º y 2º) • Control Alimentos en Alcampo (1º)	DIETÉTICA

1º		
2º	• Ruta de senderismo por Sierra Blanca. (1º, 2º) • Visita a Fábrica de Cerveza San Miguel (Málaga) .(1º, 2º) • Visita almazara en Antequera. (1º, 2º) • Salazones y conservas de Barbate (1º, 2º) • Visita a la empresa de catering de la cocina del Hospital Costa del Sol (2º) • Visita al Centro de Investigación "La Mayora" (2º)	DIETÉTICA
3º	• Cata de la aceituna aloreña. (1º) • Charla a los alumnos/as de primero de la ESO de educación sanitaria	DIETÉTICA

15.BIBLIOGRAFÍA

15.1. Bibliografía curricular y educativa

- Antúnez, S. e Imbernón, F. (Ed). (2010). Del proyecto educativo a la programación de aula. Grao.
- Armstrong, T. (2014). Inteligencias múltiples en el aula. Guía práctica para educadores. Paidós.
- Ausubel, D. (2009). Adquisición y retención del conocimiento: una perspectiva cognitiva. Paidós.
- Barroso, J. y Cabero, J. (Ed). (2013). Nuevos escenarios digitales. Las tecnologías de la información y la comunicación aplicadas a la formación y el desarrollo curricular. Pirámide.
- Bisquerra, R., Pérez, JC. y García, E. (2015). Inteligencia emocional en educación. Síntesis.
- Bloom, B. (1956). Taxonomía de los objetivos de educación. Manual I: el dominio cognitivo. David Mckay Co Inc.
- Bruner, J. S. (2018). Desarrollo cognitivo y educación. Morata.
- Coll, C. (2012). El constructivismo en el aula. Grao.
- Piaget, J. (2007). La psicología de la inteligencia. Crítica.
- Vigotsky, L. (2013). Pensamiento y lenguaje. Paidós.

15.2. Bibliografía de la especialidad

- Calado, M. (2017). Trastornos alimentarios. Psicología Pirámide.
- Cooper, G. y Hausman, R.E. (2011). La célula. Marbán.
- Flores, V. (2015). Embriología humana. Panamericana.

- Garter, P. y Hiatt, J.L. (2015). Atlas en color y texto de histología humana. Panamericana.
- Guyton, A. y Hall, J. (2021). Tratado de fisiología médica. Elsevier.
- López, S.G. y Elizondo-Omoña, R.E. (2015). Anatomía humana en casos clínicos. Panamericana.
- Mataix, J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Ergon.
- Morales, A.R. y Restrepo, C.G. (2015). Epidemiología clínica. Panamericana.
- Morandé, G., Graell, L. y Blanco, A. (2020). Trastornos de la conducta alimentaria y obesidad. Panamericana.
- Netter, F. (2019). Atlas de anatomía humana. Elsevier.
- Thibodeau, G.A. y Patton, K.T. (2016). Estructuras y funciones del cuerpo humano. Elsevier.
- Tortora, G. y Derrickson, B. (2013). Principios de anatomía y fisiología. Panamericana.
- Wilson, J. y Hunt, T. (2014). Biología molecular de la célula. Omega.

16.MARCO LEGISLATIVO

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. BOE núm. 106 de 4 de mayo de 2006.
- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. BOE núm. 340, 30 de diciembre de 2020.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. BOE núm. 78, 1 de abril de 2022.
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. BOJA núm. 252, de 26 de diciembre de 2007.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. BOE núm. 182, de 30 de julio de 2011.
- Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.
- Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo. BOJA núm. 182, 12 de septiembre de 2008.
- Decreto 147/2002, que establece la ordenación de la atención educativa a alumnos/as con necesidades educativas especiales asociadas a sus capacidades personales. BOJA núm. 58, 18 de mayo de 2002.
- Decreto 39/1996, de 30 de enero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA nº 61 de 25 de mayo de 1996).
- Orden de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los Institutos de Enseñanza Secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado. BOJA núm. 169, 30 de agosto de 2010.
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. BOJA núm. 202, 15 de octubre de 2010.
- Resolución de 31 de agosto de 2022, de la Dirección General de Tecnologías Avanzadas y Transformación Educativa, por la que se efectúa la convocatoria de los Programas para la Innovación Educativa regulados por las Instrucciones de 30 de junio de 2014 de la Secretaría General de Educación, para el curso académico 2022/2023.