SAN203 _2º - ALIMENTACIÓN Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLES DE MANERA SOSTENIBLE



TÉCNICO EN EMERGENCIAS SANITARIAS

GRADO D. CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

1. IDENTIFICACIÓN. 3
2. CONCRECIÓN DE CURRÍCULO CON RELACIÓN A LAS CARACTERÍSTICAS DEL ÁMBITO PRODUCTIVO. 3
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES Y OBJETIVOS GENERALES. 4
3.1. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LA ADQUISICIÓN DE LAS COMPETENCIAS. 4
3.2. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS GENERALES 4
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE. 4
4.1. RELACIÓN ENTRE LOS RA Y LAS REALIZACIONES PROFESIONALES DE LOS ESTÁNDARES DE COMPETENCIA ASOCIADOS AL MÓDULO 6
4.2. RELACIÓN ENTRE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO Y LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO 6
4.3. RELACIÓN ENTRE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, UNIDADES DIDÁCTICAS Y SU TEMPORALIZACIÓN. 6
5. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS 7
6. METODOLOGÍA Y COORDINACIÓN DOCENTE. 12
6.1. METODOLOGÍA. 12
6.2. COORDINACIÓN DOCENTE. 13
7. MATERIALES Y RECURSOS 14
8. EVALUACIÓN 14
8.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN. 14
8.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. 15
8.3. EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA 22
8.4. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO DE INCORPORACIÓN TARDÍA. 22
8.5. IMPOSIBILIDAD DE APLICAR CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONTINUA 22
8.6. EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL NO SUPERADO EN CONVOCATORIA ORDINARIA. 23
9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD 23
10. ASPECTOS TRANSVERSALES 23
10.1. EDUCACIÓN EN VALORES 23
10.2. COMPETENCIAS PERSONALES 24
10.3. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES 24
10.4. ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES 24
11. INDICADORES DE LOGRO Y SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN 24
11.1. PROCEDIMIENTO SOBRE EL DESARROLLO Y SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN 24
11.2. AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE 24
12. REFERENCIAS LEGISLATIVAS 25
ANEXO 1: SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN PARA EL CURSO 2026-2027 26

1. IDENTIFICACIÓN.

- **Centro educativo:** CIFP CERDEÑO
- **Familia profesional:** SANIDAD
- **Ciclo formativo:** Emergencias sanitarias.
- **Módulo profesional:**Optativa – Alimentación y hábitos de vida saludables de manera sostenible.
- **Código:**PA0291
- **Duración:**88 horas
- **Estándares de competencia a los que está asociado:** el módulo no está asociado a estándares de competencia.
- **Real Decreto del título formativo y Decreto de currículo de este del PA:**
  - Real Decreto 1397/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Emergencias Sanitarias y se fijan sus enseñanzas mínimas
  - Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
  - Real Decreto 287/2023, de 18 de abril, por el que se actualizan los títulos de la formación profesional del sistema educativo de Técnico en Emergencias Sanitarias, Técnico en Farmacia y Parafarmacia, Técnico Superior en Audiología Protésica y Técnico Superior en Prótesis Dentales de la familia profesional Sanidad, y se fijan sus enseñanzas mínimas
  - Decreto 103/2025, de 25 de agosto, por el que se regula el diseño, la organización general y el currículo de las ofertas formativas del Sistema de Formación Profesional en el Principado de Asturias.

2. CONCRECIÓN DE CURRÍCULO CON RELACIÓN A LAS CARACTERÍSTICAS DEL ÁMBITO PRODUCTIVO.

El ámbito productivo para un Técnico en Emergencias Sanitarias (TES) se centra en el traslado de pacientes o víctimas y la prestación de atención sanitaria y psicológica inicial, con la colaboración en la preparación y desarrollo de la logística sanitaria ante emergencias colectivas o catástrofes, así como participando en la preparación de planes de emergencia y dispositivos de riesgo previsible del ámbito de la protección civil.

Ejercen su actividad en el sector sanitario público o privado, siendo las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes los siguientes:

- Técnico en Transporte Sanitario.
- Técnico de Emergencias Sanitarias.
- Operador de Teleasistencia.
- Operador de centros de Coordinación de Urgencias y Emergencias.

Los profesionales titulados en Emergencias Sanitarias actúan como agentes de salud dentro de un equipo multidisciplinar, pudiendo pertenecer al sector público o privado. En ambos sectores, es especialmente necesario que los técnicos y las técnicas sean capaces de relacionar la alimentación

y los hábitos de vida saludables con el bienestar biopsicosocial del individuo, como pilar básico de la salud. Este módulo responde a las carencias de formación existentes en el currículo del CFGM en Emergencias Sanitarias con respecto a los aspectos relacionados con la alimentación y los estilos de vida saludables.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES Y OBJETIVOS GENERALES.

3.1. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LA ADQUISICIÓN DE LAS COMPETENCIAS.

La formación del módulo está vinculada con las **competencias o), p), q), r) y s)** del título.

o). Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en la prestación de los servicios.
p). Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
q). Participar en el trabajo en equipo, respetando la jerarquía en las instrucciones de trabajo.
r). Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
s). Gestionar su carrera profesional, analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

3.2. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo no está directamente relacionada con los objetivos generales del ciclo formativo.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

1. Describe la cadena alimentaria de los distintos grupos de alimentos analizando los procesos realizados en la industria alimentaria.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el origen de los distintos grupos de alimentos desde la producción primaria.
b) Se han descrito los distintos métodos físicos y químicos de higienización, conservación y regeneración de alimentos.
c) Se han definido los principales contaminantes de origen biótico y abiótico en los alimentos.
d) Se han clasificado las alteraciones y adulteraciones en los alimentos y sus riesgos para la salud.
e) Se ha interpretado adecuadamente el etiquetado de los alimentos.
f) Se ha reflexionado sobre la relación entre el origen de los alimentos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.
g) Se han descrito los productos alimentarios de mayor producción en el Principado de Asturias asociados a la cultura tradicional.

2. Identifica los principios básicos de una alimentación saludable y sostenible, adecuándose a las guías alimentarias actuales y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Criterios de evaluación:

a) Se han explicado los principios anatomofisiológicos básicos de la nutrición.

b) Se han descrito los conceptos fundamentales relacionados con la nutrición y la dietética.
c) Se han clasificado los alimentos según su composición y su función en el organismo.
d) Se ha diferenciado entre alergia e intolerancia alimentaria describiendo las principales causas de las mismas.
e) Se han clasificado los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.
f) Se han identificado los factores sociales, culturales y psicológicos que influyen en los hábitos alimenticios.
g) Se han relacionado las prácticas alimentarias con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

3. Elabora dietas equilibradas básicas atendiendo a las distintas necesidades de la diversidad del individuo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado la ingesta de nutrientes con las necesidades fisiológicas en función de la edad, género y actividad física.
b) Se han calculado las recomendaciones dietéticas según las guías alimentarias actuales.
c) Se han diseñado menús sencillos ajustados a situaciones fisiológicas o patológicas concretas de acuerdo a las necesidades calóricas y nutricionales.
d) Se han propuesto alternativas nutricionales para prevenir déficits o excesos en la dieta de acuerdo a las preferencias de la persona.
e) Se ha relacionado el consumo de alimentos ultraprocesados con la influencia sobre la salud de las personas y el medio ambiente.
f) Se ha descrito la relación entre la dieta tradicional asturiana y su influencia en el estado de salud de las personas.
g) Se ha descrito la relación entre la dieta de la persona y el estado de salud.

4. Establece hábitos de vida saludables reflexionando sobre su influencia en la calidad de vida propia y de las personas usuarias de sus servicios.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales hábitos saludables que tienen un impacto positivo sobre las personas según la Organización Mundial de la Salud.
b) Se ha descrito la influencia del ejercicio físico sobre el estado de salud desde una perspectiva biopsicosocial.
c) Se han relacionado los hábitos tóxicos con los problemas de salud que estos generan.
d) Se ha reflexionado sobre la diferencia entre el estado de salud y los estereotipos o cánones de belleza actuales.
e) Se han establecido pautas adecuadas de sueño e higiene en relación a los beneficios de estos sobre la salud de las personas.
f) Se han determinado pautas para el cuidado de la salud mental de las personas en relación con los hábitos de vida.
g) Se han propuesto acciones educativas para fomentar el bienestar emocional y prevenir alteraciones relacionadas con la alimentación (dismorfia corporal, anorexia nerviosa, bulimia y trastorno de atracones).

5. Desarrolla actividades recreativas para un estilo de vida activo desde una perspectiva biopsicosocial, respetando los principios de conservación, sostenibilidad y mejora del medioambiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los tipos de ejercicio físico según su intensidad y objetivos.

b) Se han seleccionado actividades deportivas en función del estado de salud de las personas.

c) Se han programado actividades físicas en la naturaleza adaptadas a las características de grupos de personas teniendo en cuenta las particularidades individuales.

d) Se han determinado las necesidades de alimentación durante el programa de ejercicio físico diseñando un modelo de dieta ajustado.

e) Se ha organizado la actividad física teniendo en cuenta entornos seguros, minimizando los riesgos para las personas.

f) Se han gestionado adecuadamente los residuos generados en las actividades programadas.

g) Se ha relacionado el cuidado del medio ambiente con la salud de las personas y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

4.1. RELACIÓN ENTRE LOS RA Y LAS REALIZACIONES PROFESIONALES DE LOS ESTÁNDARES DE COMPETENCIA ASOCIADOS AL MÓDULO

El módulo no está asociado a estándares de competencia.

4.2. RELACIÓN ENTRE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO Y LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

La formación del módulo no está directamente relacionada con los objetivos generales del ciclo formativo.

4.3. RELACIÓN ENTRE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, UNIDADES DIDÁCTICAS Y SU TEMPORALIZACIÓN.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CE	UD	FORMACIÓN			
			CENTRO	H	EMPRESA	H
RA1	a), b), c), d), e), f), g)	UD 1	SÍ	18	NO	
RA2	a), b), c), d), e), f), g)	UD 2	SÍ	17	NO	
RA3	a), b), c), d), e), f), g)	UD 3	SÍ	18	NO	
RA4	a), b), c), d), e), f), g)	UD 4	SÍ	17	NO	
RA5	a), b), c), d), e), f), g)	UD 5	SÍ	18	NO	

Puesto que el módulo no tiene vinculación con estándares de competencia del Catálogo Nacional de Estándares de Competencia Profesional, los Resultados de Aprendizaje (RA) se desarrollan en su totalidad en el centro educativo siguiendo la secuencia y temporalización establecida en el correspondiente anexo. No obstante, en función del momento en que se programe el periodo de

formación en empresa, dichos RA podrán abordarse con carácter previo o posterior a este. En este módulo profesional no se establece como requisito haber trabajado previamente ningún RA en el centro educativo para la realización del periodo de formación en empresa.

De acuerdo con el calendario de evaluaciones parciales que se determine en la normativa vigente, la evaluación del alumnado se podrá realizar sobre todos o algunos de los resultados de aprendizaje completos que hayan sido desarrollados hasta el momento, valorando el grado de consecución alcanzado en cada uno de ellos a través de los criterios de evaluación correspondientes.

El periodo de formación en la empresa será de 380 horas y se realizará según lo establecido en el centro.

5. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

Tal como se establece en la nueva Ley de F.P., los métodos e instrumentos de evaluación han de adecuarse a las diferentes metodologías de aprendizaje, así como a la naturaleza de los distintos tipos de resultados a comprobar y se acompañarán de los correspondientes soportes para su corrección y puntuación, de manera que se garantice la objetividad, fiabilidad y validez de la evaluación

Las actividades propuestas para cada Unidad Didáctica pretenden ser generales a modo de orientación. El profesorado concretará en la programación de aula las actividades en función de las características del grupo.

N.º	**TITULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**	**H**
1.	**LA CADENA ALIMENTARIA Y LOS PROCESOS EN LA IDUSTRIA ALIMENTARIA**	18
	RA Y CE QUE SE TRABAJAN EN ESTA UNIDAD DIDÁCTICA ***(en negrita el mínimo exigible)***	**RA I**

RA1. Describe la cadena alimentaria de los distintos grupos de alimentos analizando los procesos realizados en la industria alimentaria.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el origen de los distintos grupos de alimentos desde la producción primaria.

b) Se han descrito los distintos métodos físicos y químicos de higienización, conservación y regeneración de alimentos.

c) Se han definido los principales contaminantes de origen biótico y abiótico en los alimentos.

d) Se han clasificado las alteraciones y adulteraciones en los alimentos y sus riesgos para la salud.

e) Se ha interpretado adecuadamente el etiquetado de los alimentos.

f) Se ha reflexionado sobre la relación entre el origen de los alimentos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

g) Se han descrito los productos alimentarios de mayor producción en el Principado de Asturias asociados a la cultura tradicional.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Actividad a desarrollar (dos dígitos Ud. N.º actividad)	**Duración**	**Instrumento evaluación**	**Criterios evaluación**						
			1a	**1b**	**1c**	**1d**	**1e**	**1f**	**1g**
1.1. Explicación de contenidos	14 H		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**

1.2 Actividad de síntesis asociada a los contenidos	2 H	Cuestionarios test	x	x	x	x	x	x	x
1.3. Prueba objetiva escrita	2 H	Prueba escrita	x	x	x	x	x	x	x

CONTENIDOS UTILIZADOS PARA TRABAJAR LOS CE

1.1.- introducción
1.2.- El origen de los diferentes grupos de alimentos
1.3.- Métodos físicos y químicos de higienización, conservación y regeneración de alimentos.
- 1.3.1 La higienización de los alimentos
- 1.3.2 La conservación de los alimentos.
- 1.3.3 La regeneración de los alimentos

1.4.- Principales contaminantes en los alimentos
1.5.- Alteraciones y adulteraciones en los alimentos y sus riesgos para la salud
1.6.- Envasado y etiquetado de los alimentos
1.7.- Origen de los alimentos y los objetivos de desarrollo sostenible de la agenda 2030.
1.8.- Productos alimentarios de mayor producción en el principado de Asturias asociados a la cultura tradicional.

N.º	**TITULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**	**H**
2.	**PRINCIPIOS BÁSICOS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE**	17
	RA Y CE QUE SE TRABAJAN EN ESTA UNIDAD DIDÁCTICA ***(en negrita el mínimo exigible)***	**RA I**

RA2. Identifica los principios básicos de una alimentación saludable y sostenible, adecuándose a las guías alimentarias actuales y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Criterios de evaluación:

a) Se han explicado los principios anatomofisiológicos básicos de la nutrición.
b) Se han descrito los conceptos fundamentales relacionados con la nutrición y la dietética.
c) Se han clasificado los alimentos según su composición y su función en el organismo.
d) Se ha diferenciado entre alergia e intolerancia alimentaria describiendo las principales causas de las mismas.
e) Se han clasificado los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.
f) Se han identificado los factores sociales, culturales y psicológicos que influyen en los hábitos alimenticios.
g) Se han relacionado las prácticas alimentarias con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Actividad a desarrollar (dos dígitos Ud. N.º actividad)	**Duración**	**Instrumento evaluación**	**Criterios evaluación**							
			2a	**2b**	**2c**	**2d**	**2e**	**2f**	**2g**	
2.1. Explicación de contenidos	14 H		x	x	x	x	x	x	x	
2.2. Actividad de síntesis asociada a los contenidos	2 H	Cuestionarios test	x	x	x	x	x	x	x	
2.3. Prueba objetiva escrita	2 H	Prueba escrita	x	x	x	x	x	x	x	

CONTENIDOS UTILIZADOS PARA TRABAJAR LOS CE

2.1.- conceptos fundamentales relacionados con la nutrición y la dietética
2.2.- principios anatomo-fisiológicos básicos de la nutrición
- 2.2.1 principios fundamentales de la nutrición:

2.2.2pilares fundamentales de una alimentación saludable:
2.2.3componentes nutricionales y procesos fisiológicos implicados en la nutrición:

2.3.- clasificación de los alimentos según su composición y su función en el organismo.
2.3.1 clasificación según la composición química (nutrientes):
2.3.2 clasificación según la función principal

2.4.- alergias e intolerancias alimentarias
2.5.- el estado nutricional.
2.6.- factores sociales, culturales y psicológicos que influyen en los hábitos alimenticios.
2.6.1 factores sociales.
2.6.2 factores culturales.
2.6.3 factores psicológicos.

2.7.- las prácticas alimentarias y los objetivos de desarrollo sostenible (ODS)
2.7.1 relación con ODS específicos.
2.7.2 prácticas alimentarias sostenibles.

N.º	**TITULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**	**H**
3.	**LA DIETA EQUILIBRADA SEGÚN LAS NECESIDADES DEL INDIVIDUO**	18
	RA Y CE QUE SE TRABAJAN EN ESTA UNIDAD DIDÁCTICA ***(en negrita el mínimo exigible)***	**RA I**

RA3. Elabora dietas equilibradas básicas atendiendo a las distintas necesidades de la diversidad del individuo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado la ingesta de nutrientes con las necesidades fisiológicas en función de la edad, género y actividad física.

b) Se han calculado las recomendaciones dietéticas según las guías alimentarias actuales.

c) Se han diseñado menús sencillos ajustados a situaciones fisiológicas o patológicas concretas de acuerdo a las necesidades calóricas y nutricionales.

d) Se han propuesto alternativas nutricionales para prevenir déficits o excesos en la dieta de acuerdo a las preferencias de la persona.

e) Se ha relacionado el consumo de alimentos ultraprocesados con la influencia sobre la salud de las personas y el medio ambiente.

f) Se ha descrito la relación entre la dieta tradicional asturiana y su influencia en el estado de salud de las personas.

g) Se ha descrito la relación entre la dieta de la persona y el estado de salud.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Actividad a desarrollar (dos dígitos Ud. N.º actividad)	**Duración**	**Instrumento evaluación**	**Criterios evaluación**							
			3a	**3b**	**3c**	**3d**	**3e**	**3f**	**3g**	
3.1. Explicación de contenidos	14 H		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	
3.2. Una actividad de síntesis asociada a los contenidos	2 H	Cuestionario	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	
3.3. Prueba objetiva escrita	2H	Prueba escrita	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	

CONTENIDOS UTILIZADOS PARA TRABAJAR LOS CE

3.1. La ingesta de nutrientes en base a las necesidades fisiológicas en función de la edad, género y actividad

física.
3.2. Recomendaciones dietéticas según las guías alimentarias.
3.3. Diseño de menús atendiendo a situaciones fisiológicas o patológicas concretas.
3.4. Prevención de déficits o excesos en la dieta: alternativas nutricionales de acuerdo a las preferencias de la persona.
3.5. Influencia de los alimentos ultraprocesados sobre la salud de las personas.
3.6. Relación entre la dieta de la persona y el estado de salud.
3.7. Dieta tradicional asturiana y su influencia en el estado de salud de las personas.

N.º	**TITULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**	**H**
4.	**HÁBITOS DE VIDA SALUDABLES**	17
	RA Y CE QUE SE TRABAJAN EN ESTA UNIDAD DIDÁCTICA ***(en negrita el mínimo exigible)***	**RA I**

RA4. Establece hábitos de vida saludables reflexionando sobre su influencia en la calidad de vida propia y de las personas usuarias de sus servicios.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales hábitos saludables que tienen un impacto positivo sobre las personas según la Organización Mundial de la Salud.

b) Se ha descrito la influencia del ejercicio físico sobre el estado de salud desde una perspectiva biopsicosocial.

c) Se han relacionado los hábitos tóxicos con los problemas de salud que estos generan.

d) Se ha reflexionado sobre la diferencia entre el estado de salud y los estereotipos o cánones de belleza actuales.

e) Se han establecido pautas adecuadas de sueño e higiene en relación a los beneficios de estos sobre la salud de las personas.

f) Se han determinado pautas para el cuidado de la salud mental de las personas en relación con los hábitos de vida.

g) Se han propuesto acciones educativas para fomentar el bienestar emocional y prevenir alteraciones relacionadas con la alimentación (dismorfia corporal, anorexia nerviosa, bulimia y trastorno de atracones).

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Actividad a desarrollar (dos dígitos Ud. N.º actividad)	**Duración**	**Instrumento evaluación**	**Criterios evaluación**							
			4a	**4b**	**4c**	**4d**	**4e**	**4f**	**4g**	
4.1. Explicación de contenidos	14 H		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	
4.2. Actividad de síntesis asociada a los contenidos	2 H	Cuestionarios test	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	
4.3. Prueba objetiva escrita	2 H	Prueba escrita	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	

CONTENIDOS UTILIZADOS PARA TRABAJAR LOS CE

4.1. Hábitos de vida saludables según la OMS.
4.2. Influencia del ejercicio físico sobre el estado de salud.
4.3. Los hábitos tóxicos y su repercusión en la salud.
4.4. Estado de salud y los estereotipos de belleza actuales.
4.5. Pautas de sueño e higiene y su influencia en la salud.
4.6. Los hábitos de vida y el cuidado de la salud mental.
4.7. Bienestar emocional y alteraciones de la alimentación. Acciones educativas.

N.º	TITULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	H
5.	ACTIVIDADES RECREATIVAS PARA UN ESTILO DE VIDA ACTIVO	18

RA Y CE QUE SE TRABAJAN EN ESTA UNIDAD DIDÁCTICA ***(en negrita el mínimo exigible)*** **RA I**

RA5. Desarrolla actividades recreativos para un estilo de vida activo desde una perspectiva biopsicosocial, respetando los principios de conservación, sostenibilidad y mejora del medioambiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los tipos de ejercicio físico según su intensidad y objetivos.

b) Se han seleccionado actividades deportivas en función del estado de salud de las personas.

c) Se han programado actividades físicas en la naturaleza adaptadas a las características de grupos de personas teniendo en cuenta las particularidades individuales.

d) Se han determinado las necesidades de alimentación durante el programa de ejercicio físico diseñando un modelo de dieta ajustado.

e) Se ha organizado la actividad física teniendo en cuenta entornos seguros, minimizando los riesgos para las personas.

f) Se han gestionado adecuadamente los residuos generados en las actividades programadas.

g) Se ha relacionado el cuidado del medio ambiente con la salud de las personas y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Actividad a desarrollar (dos dígitos Ud. N.º actividad)	Duración	Instrumento evaluación	Criterios evaluación							
			5a	5b	5c	5d	5e	5f	5g	
5.1. Explicación de contenidos	14 H		X	X	X	X	X	X	X	
5.2. Actividad de síntesis asociada a los contenidos	2H	Cuestionarios test	X	X	X	X	X	X	X	
5.3. Prueba objetiva escrita	2 H	Prueba escrita	X	X	X	X	X	X	X	

CONTENIDOS UTILIZADOS PARA TRABAJAR LOS CE

5.1. El ejercicio físico. Intensidad y objetivos.
5.2. El deporte en función del estado de salud de las personas.
5.3. Actividades físicas en el medio natural.
5.4. Necesidades de alimentación relacionadas con la actividad física.
5.5. Actividad física en entornos seguros.
5.6. Gestión de residuos en las actividades programadas.
5.7. Relación entre la salud de las personas, el cuidado del medio ambiente y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

6. METODOLOGÍA Y COORDINACIÓN DOCENTE.

6.1. METODOLOGÍA.

El módulo sobre el que versa esta programación se imparte de manera semipresencial.

A lo largo del desarrollo del módulo, cuyos aprendizajes se evaluarán de forma continua, el profesorado realizará el seguimiento y la recogida de información del proceso de aprendizaje.

Para alcanzar este punto, se utilizan diferentes metodologías docentes, estableciéndose dos tipos de tutorías:

- **TUTORÍAS DE FORMACIÓN TELEMÁTICA**, de periodicidad semanal.
  - Son sesiones en las que el profesorado imparte docencia directa al alumnado del módulo. Estas sesiones se llevarán a cabo a través de los sistemas de interacción y comunicación en tiempo real de la plataforma virtual de aprendizaje, sin perjuicio de que el alumnado puede asistir a las mismas en el centro educativo.
  - En el aula virtual, estará disponible en la guía del módulo un calendario con las sesiones telemáticas programadas y se concretarán los contenidos que se desarrollarán en cada una de las sesiones.
  - En el aula virtual, se incorporarán también todas las actividades, calificaciones, avisos, unidades didácticas.
  - En estas sesiones se incentivará el uso de metodologías innovadoras y activas para incrementar el desarrollo del aprendizaje basado en el pensamiento. Entre otros, se propondrán: la gamificación (kahoot, pasapalabra etc.), actividades de casos y acertijos incluso en la medida de lo posible, se utilizarán metodologías basadas en competencias como pueden ser el role-playing o el cine (en diversas modalidades como documentales, etc.) como instrumento educativo y de apoyo en el aprendizaje.
  - La temporalización de las sesiones de formación es orientativa y puede verse modificada por motivos organizacionales. Se informará con suficiente antelación al alumnado a través del AULA VIRTUAL de los posibles cambios.
  - Cada periodo semanal de formación telemática se repetirá en semanas consecutivas, de tal forma que se facilite el acceso a las mismas de todo el alumnado.
  - El profesorado pondrá actividades y tareas EVALUABLES a realizar por el alumnado para cada una de la Unidades Didácticas. El plazo de presentación y la fecha límite de entrega, se programará y se indicará en el AULA VIRTUAL.

Para acceder al aula y sus contenidos o mandar mensajes sigue la ruta: **EDUCASTUR Campus FP distancia Usuario y contraseña Optativa - Alimentación y hábitos de vida saludables de manera sostenible.**

- **TUTORÍAS INDIVIDUALES** de periodicidad semanal.
  - Son aquellas acciones orientadas y de apoyo a los procesos de aprendizaje donde el profesor/a interacciona individualmente con el alumno/a con el fin de proporcionarle el apoyo académico necesario.
  - Se desarrollarán a partir de las dudas, consultas y reflexiones que plantee el alumnado.
  - La participaciónserá voluntaria para el alumnado y preferentemente se llevarán a cabo a través de los sistemas de comunicación en tiempo real de la plataforma telemática de aprendizaje. Mediante e-mail, teléfono o videoconferencia, el alumnado se pondrá en contacto con el docente del módulo esencialmente para la resolución de dudas relativas a

la materia del módulo. En función de las dudas consultadas se podrán proponer algún tipo de actividades o ejercicios qué ayuden a resolver estas dudas del alumnado.

- **ACTIVIDADES Y TAREAS.**
  - Para cada una de las Unidades Didácticas, se propondrán diferentes tareas con el fin de alcanzar los resultados de aprendizaje.
  - Se incentivará el uso de metodologías innovadoras y activas tal y como se indica en el apartado de formación telemática.
  - Estas actividades las realizará el alumnado a través de la plataforma telemática de aprendizaje.
  - Se desarrollarán en las fechas programadas con suficiente antelación.
  - Serán evaluadas y calificadas.

6.2. COORDINACIÓN DOCENTE.

La Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias, en su artículo 13 nos indica que, tanto para el primer como en el segundo curso de los ciclos formativos, se debe realizar una sesión de evaluación inicial, antes de la finalización del primer mes lectivo del curso. En dicha sesión se determinan acuerdos sobre el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado. Esta sesión no implica calificación.
Teniendo en cuenta las características del alumnado que pueden observarse en este ciclo formativo (presencia de alumnado menor de edad, con problemáticas añadidas de situaciones de desventaja social o con necesidades educativas específicas…) se propone la continuidad de las reuniones de equipo docente como modo de gestionar situaciones que se puedan dar en el proceso de enseñanza aprendizaje del alumnado y que afecten a su situación académica.
Además, para poder canalizar los contenidos teórico-prácticos de los diferentes módulos y cohesionar bien dicho proceso se mantendrán reuniones de coordinación del profesorado con atribución docente, para evitar el solapamiento de los contenidos.
Por las razones anteriormente planteadas se fija la plataforma telemática Teams como canal de comunicación usual y de coordinación entre el equipo educativo del grupo, sin perjuicio de que en momentos puntuales se puedan hacer reuniones presenciales.

7. MATERIALES Y RECURSOS

MATERIALES Y RECURSOS		
DE CARÁCTER GENERAL	**DE CARÁCTER ESPECÍFICO**	**DE CARÁCETER ORGANIZATIVO**
- Aula con conexión a internet y cañón de proyección - Aula virtual del Plataforma Campus FP Distancia. - Correo 365.	Material didáctico elaborado por el profesor/a.	Aula con ordenador para las clases telemáticas

8. EVALUACIÓN

8.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

Los instrumentos de evaluación permitirán valorar el grado de adquisición de los conocimientos, habilidades y competencias asociadas a los resultados de aprendizaje del módulo, una vez desarrolladas las correspondientes actividades de enseñanza y aprendizaje. La evaluación tendrá carácter continuo, formativo e integrador, y se realizará tomando como referencia los criterios de evaluación vinculados a cada resultado de aprendizaje.

De conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica 3/2022, de ordenación e integración de la Formación Profesional, el profesorado responsable del módulo profesional tendrá en consideración la información aportada por la empresa u organismo colaborador respecto al desempeño del alumnado durante el periodo de formación en empresa, integrándola en el proceso de evaluación y calificación de los resultados de aprendizaje correspondientes según se indica en la siguiente tabla.

Para el adecuado desarrollo de la evaluación continua, el alumnado deberá participar de forma activa en las actividades programadas y realizar las tareas y pruebas evaluables que se establezcan. La valoración conjunta de estas evidencias de aprendizaje, junto con las pruebas objetivas y, en su caso, el informe emitido por la empresa colaboradora permitirá determinar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje del módulo.

Entre los instrumentos de evaluación utilizados se incluyen:

- Observación sistemática del trabajo, participación y desempeño del alumnado durante las actividades prácticas y simulaciones.
- Resolución de casos prácticos escritos relacionados con situaciones reales o simuladas de asistencia sanitaria en situaciones de emergencia, orientados a valorar la aplicación de procedimientos, técnicas y protocolos de actuación.
- Pruebas objetivas de carácter teórico-práctico, referidas a los resultados de aprendizaje programados, que podrán incluir preguntas de respuesta múltiple, preguntas cortas, supuestos de aplicación y otras cuestiones destinadas a comprobar la comprensión, integración y aplicación de los contenidos trabajados.

A lo largo del curso se realizarán las pruebas objetivas parciales que se establezcan de acuerdo con la normativa vigente. Asimismo, se contemplarán una prueba final ordinaria y una prueba final extraordinaria, dirigidas a la evaluación y recuperación de los resultados de aprendizaje no superados, de acuerdo con los procedimientos establecidos por el centro y la normativa aplicable.

Las pruebas objetivas de este módulo no incluyen prueba práctica.

8.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Se recogen en la siguiente tabla:

RA	%RA	CRITERIO EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	CRITERIOS CALIFICACIÓN	MINIMO
RA1	20%	a) Se ha descrito el origen de los distintos grupos de alimentos desde la producción primaria. b) Se han descrito los distintos métodos físicos y químicos de higienización, conservación y regeneración de alimentos. c) Se han definido los principales contaminantes de origen biótico y abiótico en los alimentos. d) Se han clasificado las alteraciones y adulteraciones en los alimentos y sus riesgos para la salud. e) Se ha interpretado adecuadamente el etiquetado de los alimentos. f) Se ha reflexionado sobre la relación entre el origen de los alimentos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030. g) Se han descrito los productos alimentarios de mayor producción en el Principado de Asturias asociados a la cultura tradicional.	Pruebas objetivas escritas 1.3.	45%	a) b) c) d) e)
			Cuestionarios test, actividades 1.2.	55%	
RA2	20%	a) Se han explicado los principios anatomofisiológicos básicos de la nutrición. b) Se han descrito los conceptos fundamentales relacionados con la nutrición y la dietética. c) Se han clasificado los alimentos según su composición y su función en el organismo. d) Se ha diferenciado entre alergia e	Prueba objetiva escrita 2.3.	45%	a) b) c) d) e)

		intolerancia alimentaria describiendo las principales causas de las mismas. e) Se han clasificado los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia. f) Se han identificado los factores sociales, culturales y psicológicos que influyen en los hábitos alimenticios. g) Se han relacionado las prácticas alimentarias con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.	Cuestionario test, actividad 2.2.	55%	
RA3	20%	a) Se ha relacionado la ingesta de nutrientes con las necesidades fisiológicas en función de la edad, género y actividad física. b) Se han calculado las recomendaciones dietéticas según las guías alimentarias actuales. c) Se han diseñado menús sencillos ajustados a situaciones fisiológicas o patológicas concretas de acuerdo a las necesidades calóricas y nutricionales. d) Se han propuesto alternativas nutricionales para prevenir déficits o excesos en la dieta de acuerdo a las preferencias de la persona. e) Se ha relacionado el consumo de alimentos ultraprocesados con la influencia sobre la salud de las personas y el medio ambiente. f) Se ha descrito la relación entre la dieta tradicional asturiana y su influencia en el estado de salud de las personas. g) Se ha descrito la relación entre la dieta de la persona y el estado de salud.	Prueba objetiva escrita 3.3.	45%	a) c) d) e) g)
			Cuestionario test, actividad 3.2.	55%	

RA4	20%	a) Se han descrito los principales hábitos saludables que tienen un impacto positivo sobre las personas según la Organización Mundial de la Salud. b) Se ha descrito la influencia del ejercicio físico sobre el estado de salud desde una perspectiva biopsicosocial. c) Se han relacionado los hábitos tóxicos con los problemas de salud que estos generan. d) Se ha reflexionado sobre la diferencia entre el estado de salud y los estereotipos o cánones de belleza actuales. e) Se han establecido pautas adecuadas de sueño e higiene en relación a los beneficios de estos sobre la salud de las personas. f) Se han determinado pautas para el cuidado de la salud mental de las personas en relación con los hábitos de vida. g) Se han propuesto acciones educativas para fomentar el bienestar emocional y prevenir alteraciones relacionadas con la alimentación (dismorfia corporal, anorexia nerviosa, bulimia y trastorno de atracones).	Prueba objetiva escrita 4.3.	45%	a) c) e) f)
			Cuestionario test, actividad 4.2.	55%	
RA5	20%	a) Se han clasificado los tipos de ejercicio físico según su intensidad y objetivos. b) Se han seleccionado actividades deportivas en función del estado de salud de las personas. c) Se han programado actividades físicas en la naturaleza adaptadas a las características de grupos de personas teniendo en cuenta las particularidades individuales. d) Se han determinado las necesidades de alimentación durante el programa de ejercicio físico diseñando un modelo de dieta ajustado. e) Se ha organizado la actividad física teniendo en cuenta entornos	Prueba objetiva escrita 5.3.	45%	a) b) d) f) g)
			Cuestionario test, actividad 5.2.	55%	

		seguros, minimizando los riesgos para las personas. f) Se han gestionado adecuadamente los residuos generados en las actividades programadas. g) Se ha relacionado el cuidado del medio ambiente con la salud de las personas y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.			
∑ RA	100%	∑ CE			

Tabla 1.

Criterios de calificación a aplicar en programas de recuperación:

RA	%RA	CRITERIO EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	CRITERIOS CALIFICACIÓN	MINIMO
RA1	20%	a) Se ha descrito el origen de los distintos grupos de alimentos desde la producción primaria. b) Se han descrito los distintos métodos físicos y químicos de higienización, conservación y regeneración de alimentos. c) Se han definido los principales contaminantes de origen biótico y abiótico en los alimentos. d) Se han clasificado las alteraciones y adulteraciones en los alimentos y sus riesgos para la salud. e) Se ha interpretado adecuadamente el etiquetado de los alimentos. f) Se ha reflexionado sobre la relación entre el origen de los alimentos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030. g) Se han descrito los productos alimentarios de mayor producción en el Principado de Asturias asociados a la cultura tradicional.	Prueba objetiva escrita	45%	a) b) c) d) e)
			Actividad evaluable	55%	

RA2	20%	a) Se han explicado los principios anatomofisiológicos básicos de la nutrición. b) Se han descrito los conceptos fundamentales relacionados con la nutrición y la dietética. c) Se han clasificado los alimentos según su composición y su función en el organismo. d) Se ha diferenciado entre alergia e intolerancia alimentaria describiendo las principales causas de las mismas. e) Se han clasificado los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia. f) Se han identificado los factores sociales, culturales y psicológicos que influyen en los hábitos alimenticios. g) Se han relacionado las prácticas alimentarias con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.	Prueba objetiva escrita	45%	a) b) c) d) e)
			Actividad evaluable	55%	
RA3	20%	a) Se ha relacionado la ingesta de nutrientes con las necesidades fisiológicas en función de la edad, género y actividad física. b) Se han calculado las recomendaciones dietéticas según las guías alimentarias actuales. c) Se han diseñado menús sencillos ajustados a situaciones fisiológicas o patológicas concretas de acuerdo a las necesidades calóricas y nutricionales. d) Se han propuesto alternativas nutricionales para prevenir déficits o excesos en la dieta de acuerdo a las preferencias de la persona. e) Se ha relacionado el consumo de alimentos ultraprocesados con la influencia sobre la salud de las personas y el medio ambiente. f) Se ha descrito la relación entre la dieta tradicional asturiana y su influencia en el estado de salud de las personas. g) Se ha descrito la relación entre la dieta de la persona y el estado de salud.	Prueba objetiva escrita	45%	a) c) d) e) g)
			Actividad evaluable	55%	

RA4	20%	a) Se han descrito los principales hábitos saludables que tienen un impacto positivo sobre las personas según la Organización Mundial de la Salud. b) Se ha descrito la influencia del ejercicio físico sobre el estado de salud desde una perspectiva biopsicosocial. c) Se han relacionado los hábitos tóxicos con los problemas de salud que estos generan. d) Se ha reflexionado sobre la diferencia entre el estado de salud y los estereotipos o cánones de belleza actuales. e) Se han establecido pautas adecuadas de sueño e higiene en relación a los beneficios de estos sobre la salud de las personas. f) Se han determinado pautas para el cuidado de la salud mental de las personas en relación con los hábitos de vida. g) Se han propuesto acciones educativas para fomentar el bienestar emocional y prevenir alteraciones relacionadas con la alimentación (dismorfia corporal, anorexia nerviosa, bulimia y trastorno de atracones).	Prueba objetiva escrita	45%	a) c) e) f)
			Actividad evaluable	55%	
RA5	20%	a) Se han clasificado los tipos de ejercicio físico según su intensidad y objetivos. b) Se han seleccionado actividades deportivas en función del estado de salud de las personas. c) Se han programado actividades físicas en la naturaleza adaptadas a las características de grupos de personas teniendo en cuenta las particularidades individuales. d) Se han determinado las necesidades de alimentación durante el programa de ejercicio físico	Prueba objetiva escrita	45%	a) b) d) f) g)

		diseñando un modelo de dieta ajustado. e) Se ha organizado la actividad física teniendo en cuenta entornos seguros, minimizando los riesgos para las personas. f) Se han gestionado adecuadamente los residuos generados en las actividades programadas. g) Se ha relacionado el cuidado del medio ambiente con la salud de las personas y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.	Actividad evaluable	55%	
∑ RA	100%	∑ CE			

Tabla 2

8.3. EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA

Los resultados de aprendizaje se evalúan de forma continua aplicando los instrumentos de evaluación descritos con los porcentajes especificados en los criterios de calificación. Para superar la evaluación se debe obtener una calificación igual o superior a 5. La calificación de cada evaluación es solamente orientativa, puesto que los RA aportan distintos porcentajes a la calificación final del módulo.

En la evaluación final ordinaria, para superar el módulo se debe haber obtenido una calificación igual o superior a 5.

La nota final se calculará conforme los porcentajes de la tabla del punto 8.2. En el caso de que la calificación final sea un número decimal, debe ser redondeado a un entero, que, en base a lo establecido en la resolución de 18 de junio de 2009, se obtendría de forma análoga a como se obtiene la calificación final de ciclo, a través del redondeo al entero superior.

La superación del ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales que lo componen.

8.4. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO DE INCORPORACIÓN TARDÍA.

El alumno/a tiene derecho a incorporarse al sistema de evaluación continua a partir del momento en que es efectiva su matrícula en el módulo.

Se deberá flexibilizar la programación con el fin de garantizar su derecho a alcanzar todos los resultados de aprendizaje orientándolo en el estudio, explicaciones, aclaraciones, ejercicios, etc. que se consideren necesario.

Tiene derecho a la realización de todos los exámenes contemplados en el sistema de evaluación continua (exámenes ordinarios y recuperaciones), siendo los criterios de evaluación y calificación los contemplados en el apartado de evaluación ordinaria.

Los exámenes ordinarios ya realizados en el momento de la incorporación se harán en la fecha de recuperación del grupo. En caso de no superarlos y para permitirles tener las mismas oportunidades que el resto de sus compañeros/as, tendrán derecho a una prueba de recuperación adicional, fijando una fecha que permita al alumno/a revisar nuevamente los contenidos y realizar todas las consultas que considere necesarias.

8.5. IMPOSIBILIDAD DE APLICAR CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONTINUA

En el caso de que un/a alumno/a no pueda ser evaluado según los criterios establecidos para la evaluación continua y no se pueda registrar el logro de los resultados de aprendizaje, será evaluado mediante un Sistema de Evaluación Especial.

Este será comunicado por el docente por medios oficiales (correo educastur o Teams) incluyendo resultados de aprendizaje, actividades a realizar, instrumentos de evaluación, así como el momento de su realización.

La calificación en este caso deberá ajustarse a la tabla 2. Para superar el módulo se debe obtener una calificación igual o superior a 5 una vez aplicados los criterios de calificación.

8.6. EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL NO SUPERADO EN CONVOCATORIA ORDINARIA.

Si en la evaluación final ordinaria no se supera alguno de los resultados de aprendizaje, se informará al alumnado (correo educastur o Teams) sobre el programa de recuperación y la prueba que deberá realizar para la evaluación extraordinaria que versará sobre los mínimos exigibles. Esta prueba se realizará en el mes de junio, según el calendario que fijará Jefatura de Estudios.

La calificación final del módulo se obtendrá aplicando los criterios de calificación de la tabla 1 para los resultados de aprendizaje superados con anterioridad y los indicados para los resultados de aprendizaje objeto de evaluación extraordinaria (tabla 2)

9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Con objeto de establecer respuestas educativas adaptadas a la diversidad del alumnado se tomarán como referencia las indicaciones recogidas al respecto en el proyecto de centro y las concreciones curriculares de ciclo. De este modo la intervención con el alumnado se basará en los principios de equidad e inclusión promoviendo el desarrollo de actuaciones basadas en el diseño universal de aprendizaje como medidas ordinarias para todo el alumnado (Anexo I). Además de las mencionadas, con objeto de ofrecer una atención personalizada, se facilitarán medidas de flexibilización y adaptaciones metodológicas concretas tanto en el propio proceso de aprendizaje (Anexo II) como en la evaluación (Anexo III), en función de las características específicas y las necesidades educativas presentadas por cada estudiante en el aula (Anexo IV). Por otro lado, se desarrollarán, también, medidas de refuerzo para alumnado que no supera los objetivos:

- Batería extra de actividades sobre aquellos aspectos en los que tienen más dificultad.
- Información más detallada sobre aquellos aspectos en los que tienen dificultad de comprensión.

• Ajuste de los criterios de valoración a mínimos en caso de que no se observe viable llegar al logro de los resultados de aprendizaje completos.

En la modalidad de semipresencialidad, al existir tutorías individuales se atiende al alumnado conforme a sus características por lo que entendemos se realiza la atención a la diversidad ya que se tienen en cuenta todas las diferentes circunstancias que puedan manifestar.

10. ASPECTOS TRANSVERSALES

10.1. EDUCACIÓN EN VALORES

Tal como se indica en la concreción curricular del ciclo formativo, y de acuerdo con la legislación vigente, la formación profesional en el sistema educativo tiene como objetivos, además de los referidos a la competencia en el área específica, otros más amplios, que van dirigidos a educar en valores para favorecer una formación integral de la persona. Entre estos valores cabe destacar, el trabajo en equipo, el fomento de la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres y coeducación, uso responsable de las TIC, desarrollo responsable de una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y el fomento del espíritu emprendedor.

10.2. COMPETENCIAS PERSONALES

Además de las competencias profesionales para alcanzar en su totalidad los resultados de aprendizaje vinculados al módulo profesional, se valora la consecución de las siguientes competencias personales (*softskills*) (para la empleabilidad) recogidas en la Concreción Curricular del Ciclo:

- **Responsabilidad y autonomía:**los estudiantes aprenderán a gestionar sus tareas de forma organizada y eficiente. Además, en la modalidad semipresencial supone un reto añadido el gestionar
- **Capacidad de adaptación:**se fomentará la habilidad para adaptarse al aprendizaje mediante medios electrónicos y a través de la modalidad online Este aprendizaje conlleva situaciones imprevistas y cambios en la planificación diaria, lo que es fundamental en un entorno clínico.
- **Cumplimiento de compromiso:**el módulo fomentará la capacidad de organizar y planificar las tareas, gestionando tanto el tiempo como los recursos de forma efectiva.

10.3. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

No se contempla ninguna actividad extraescolar o complementaria específica del módulo, no obstante, se invitará al alumnado a cualquier charla, o actividad organizada por el centro que pueda ser de su interés.

Si a lo largo del curso se propone alguna actividad complementaria y/o extraescolar, se llevará a cabo previa aprobación en reunión de departamento.

10.4. ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES

Si surge la posibilidad, se podrá participar en el desarrollo de actividades realizadas entre distintos departamentos del Centro, como Jornadas o Seminarios, siempre siendo previamente aprobadas por los distintos órganos del Centro.

11. INDICADORES DE LOGRO Y SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

11.1. PROCEDIMIENTO SOBRE EL DESARROLLO Y SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Al menos una vez al trimestre, el departamento reflexionará sobre el desarrollo de la programación docente en función de los resultados de evaluación obtenidos por su alumnado y de otros parámetros que se puedan considerar como las características del grupo de clase

El procedimiento será el establecido por Jefatura de Estudios.

11.2. AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

El profesorado realiza una autoevaluación de la actividad docente, comprobando el ajuste a los tiempos, el trabajo de todos los contenidos esperados de acuerdo con la programación y los resultados del alumnado. Esta se lleva a cabo por medio de una rúbrica de autoevaluación.

12. REFERENCIAS LEGISLATIVAS

En la elaboración de esta programación se ha tenido en cuenta la siguiente normativa:

- **Estatal:**
  - ✓ Ley orgánica 3/2022.
  - ✓ RD 659/2023 que desarrolla la ordenación del sistema de Formación Profesional.
  - ✓ Real Decreto 1397/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Emergencias Sanitarias y se fijan sus enseñanzas mínimas.
  - ✓ Ley orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
  - ✓ Ley orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y 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 287/2023, de 18 de abril, por el que se actualizan los títulos de la formación profesional del sistema educativo de Técnico en Emergencias Sanitarias, Técnico en Farmacia y Parafarmacia, Técnico Superior en Audiología Protésica y Técnico Superior en Prótesis Dentales de la familia profesional Sanidad, y se fijan sus enseñanzas mínimas.
  - ✓ Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Autonómica:**
  - ✓ Decreto 103/2025, de 25 de agosto, por el que se regula el diseño, la organización general y el currículo de las ofertas formativas del Sistema de Formación Profesional en el Principado de Asturias.
  - ✓ Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias.

- ✓ Orientaciones para la elaboración de programaciones docentes en ciclos docentes de FP en Asturias. Consejería de Educación del Principado de Asturias, 2020.

- **Documentación institucional del CIFP CERDEÑO:**
  - ✓ Proyecto de centro del CIFP Cerdeño.
  - ✓ Concreción curricular del CFGM en Emergencias Sanitarias.

NOTA: ESTA PROGRAMACIÓN PUEDE SUFRIR VARIACIONES A LO LARGO DEL CURSO Y DEBE SER FLEXIBLE.

ANEXO 1: SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN PARA EL CURSO 2026-2027

Puesto que el módulo de **"Alimentación y hábitos de vida saludable de manera sostenible"** no tiene vinculación con estándares de competencia del Catálogo Nacional de Estándares de Competencia Profesional, los Resultados de Aprendizaje (RA) se desarrollan en su totalidad en el centro educativo. Para el curso 2026-2027, el periodo de formación en empresa para el segundo curso está previsto su desarrollo del 26 de febrero al 24 de mayo de 2027. La secuenciación y temporalización para el curso 2026-2027 es la siguiente:

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CE	UD	HORAS	CUATRIMESTRE
RA1. Describe la cadena alimentaria de los distintos grupos de alimentos analizando los procesos realizados en la industria alimentaria.	a), b), c), d), e), f), g)	UD1	18	1º
RA2. Identifica los principios básicos de una alimentación saludable y sostenible, adecuándose a las guías alimentarias actuales y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.	a), b), c), d), e), f), g)	UD2	17	1º
RA3. Elabora dietas equilibradas básicas atendiendo a las distintas necesidades de la diversidad del individuo.	a), b), c), d), e), f), g)	UD3	18	1º

RA4. Establece hábitos de vida saludables reflexionando sobre su influencia en la calidad de vida propia y de las personas usuarias de sus servicios.	a), b), c), d), e), f), g)	UD4	17	1º
RA5. Desarrolla actividades recreativas para un estilo de vida activo desde una perspectiva biopsicosocial, respetando los principios de conservación, sostenibilidad y mejora del medioambiente.	a), b), c), d), e), f), g)	UD5	18	1º