SAN304 _2 – MÓDULO OPTATIVO DE CENTRO



TÉCNICO EN HIGIENE BUCODENTAL

GRADO D. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

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. ... 3
3.1. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LA ADQUISICIÓN DE LAS COMPETENCIAS. ... 3
3.2. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS GENERALES ... 3
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE. ... 4
4.1. RELACIÓN ENTRE LOS RA Y LAS REALIZACIONES PROFESIONALES DE LOS ESTÁNDARES DE COMPETENCIA ASOCIADOS AL MÓDULO ... 4
4.2. RELACIÓN ENTRE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO Y LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO ... 4
4.3. RELACIÓN ENTRE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, UNIDADES DIDÁCTICAS Y SU TEMPORALIZACIÓN. ... 4
5. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS ... 5
6. METODOLOGÍA Y COORDINACIÓN DOCENTE. ... 10
6.1. METODOLOGÍA. ... 10
6.2. COORDINACIÓN DOCENTE. ... 10
7. MATERIALES Y RECURSOS ... 10
8. EVALUACIÓN ... 11
8.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN. ... 11
8.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. ... 12
8.3. EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA ... 20
8.4. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO DE INCORPORACIÓN TARDÍA. ... 20
8.5. IMPOSIBILIDAD DE APLICAR CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONTINUA ... 20
8.6. EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL NO SUPERADO EN CONVOCATORIA ORDINARIA. ... 21
9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD ... 21
10. ASPECTOS TRANSVERSALES ... 21
10.1. EDUCACIÓN EN VALORES ... 21
10.2. COMPETENCIAS PERSONALES ... 22
10.3. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES ... 22
10.4. ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES ... 22
11. INDICADORES DE LOGRO Y SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN ... 22
11.1. PROCEDIMIENTO SOBRE EL DESARROLLO Y SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN ... 22
11.2. AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE ... 22
12. REFERENCIAS LEGISLATIVAS ... 23
ANEXO 1: SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN PARA EL CURSO 2026-2027 ... 24

1. IDENTIFICACIÓN.

- Centro educativo: CIFP CERDEÑO.
- Familia profesional: SANIDAD.
- Ciclo formativo: HIGIENE BUCODENTAL.
- Módulo profesional: MÓDULO OPTATIVO DE CENTRO – ALIMENTACIÓN Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLES Y SOSTENIBLES.
- Código: PA0391.
- Duración: 88 horas.
- Estándares de competencia a los que está asociado: NINGUNO.
- Real Decreto del título formativo y Decreto de currículo de este del PA:
  - *Real Decreto 769/2014, de 12 de septiembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Higiene Bucodental 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 módulo de alimentación y hábitos de vida saludable pretende conseguir que el alumnado que lo cursa sea capaz de conocer el origen de los alimentos consumidos, teniendo en cuenta criterios de sostenibilidad a la hora de la elección de los mismos. Además, en él se pretende que sean capaces de promover hábitos de vida saludables, como el ejercicio físico, la nutrición y la prevención de hábitos tóxicos. Al finalizar el módulo, el alumnado será capaz, en un nivel básico, de diseñar dietas y menús, programar actividades físicas y educar a las personas en la prevención de hábitos tóxicos, teniendo en cuenta los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

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

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias f), i), m), n), ñ), o), s), y t) del titulo

3.2. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales m), n), ñ) y o) del ciclo formativo.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

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

NO PROCEDE.

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

OBJETIVOS GENERALES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE				
	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
m)	X	X	X	X	X
n)	X	X	X	X	X
ñ)	X	X	X	X	X
o)	X	X	X	X	X

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

Ponemos tabla a modo de ejemplo, sacada de las PD actuales. ***NOTA: un RA se puede trabajar con varias UD.***

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CE	UD	FORMACIÓN				PERIODO DE DESARROLLO
			CENTRO	H	EMPRESA	H	
RA 1	a-g.	1	X	18	-	-	Antes de la FE.
RA 2	a-g.	2	X	18	-	-	Antes de la FE.
RA 3	a-g.	3	X	18	-	-	Antes de la FE.
RA 4	a-g.	4	X	16	-	-	Después de la FE.
RA 5	a-g.	5	X	18	-	-	Después de la FE.

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

5. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

N.º 1	TITULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	H
	1. El origen de la producción de alimentos y su transformación.	18

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

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	APRENDIZAJES MÍNIMOS EXIGIBLES
a) Se ha descrito el origen de los distintos grupos de alimentos desde la producción primaria.	**SÍ**
b) Se han descrito los distintos métodos físicos y químicos de higienización, conservación y regeneración de alimentos.	**SÍ**
c) Se han definido los principales contaminantes de origen biótico y abiótico en los alimentos**.**	NO
d) Se han clasificado las alteraciones y adulteraciones en los alimentos y sus riesgos para la salud.	**SÍ**
e) Se ha interpretado adecuadamente el etiquetado de los alimentos.	**SÍ**
f) Se ha reflexionado sobre la relación entre el origen de los alimentos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.	**SÍ**
g) Se han descrito los productos alimentarios de mayor producción en el Principado de Asturias asociados a la cultura tradicional.	NO

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. Clase magistral.	**6 H**	**No evaluable.**	X	X	X	X	X	X	X
1.2. Actividades evaluables.	**11 H**	**Rúbrica/lista cotejo.**	X	x	X	X	X	X	X
1.3. Prueba objetiva teórico-práctica.	**1 H**	**Cuestionario.**	X	X	X	X	X	X	X

CONTENIDOS UTILIZADOS PARA TRABAJAR LOS CE

La cadena de producción de los alimentos desde su origen.
Técnicas de higienización y conservación de alimentos.
Regeneración y consumo de alimentos.
Contaminación alimentaria y patologías asociadas.
Alimentos de proximidad.

N.º 2	TITULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	H
	2. Principios de alimentación equilibrada.	18
RA Y CE QUE SE TRABAJAN EN ESTA UNIDAD DIDÁCTICA *(en negrita el mínimo exigible)*		

RA 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	APRENDIZAJES MÍNIMOS EXIGIBLES
a) Se han explicado los principios anatomofisiológicos básicos de la nutrición.	**SÍ**
b) Se han descrito los conceptos fundamentales relacionados con la nutrición y la dietética.	**SÍ**
c) Se han clasificado los alimentos según su composición y su función en el organismo.	**Sí**
d) Se ha diferenciado entre alergia e intolerancia alimentaria describiendo las principales causas de las mismas.	**SÍ**
e) Se han clasificado los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.	**SÍ**
f) Se han identificado los factores sociales, culturales y psicológicos que influyen en los hábitos alimenticios.	NO
g) Se han relacionado las prácticas alimentarias con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.	NO

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. Clase magistral.	**6 H**	**No evaluable.**	X	X	X	X	X	X	X
2.2. Actividades evaluables.	**11 H**	**Rúbrica/lista cotejo.**	X	x	X	X	X	X	X
3.2. Prueba objetiva teórico-práctica.	**1 H**	**Cuestionario.**	X	X	X	X	X	X	X

CONTENIDOS UTILIZADOS PARA TRABAJAR LOS CE

Anatomía y fisiología del sistema digestivo.
Principios básicos de alimentación y nutrición.
Grupos de alimentos y funciones que desarrollan.
Medidas antropométricas y criterios de referencia para la clasificación del estado de salud de las personas.
Alergias e intolerancias alimentarias.

N.º 3	TITULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	H
1.	**Elaboración y adaptación de dietas a las necesidades individuales.**	18

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

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	APRENDIZAJES MÍNIMOS EXIGIBLES
a) Se ha relacionado la ingesta de nutrientes con las necesidades fisiológicas en función de la edad, género y actividad física.	**SÍ**
b) Se han calculado las recomendaciones dietéticas según las guías alimentarias actuales.	**SÍ**
c) Se han diseñado menús sencillos ajustados a situaciones fisiológicas o patológicas concretas de acuerdo a las necesidades calóricas y nutricionales.	**SÍ**
d) Se han propuesto alternativas nutricionales para prevenir déficits o excesos en la dieta de acuerdo a las preferencias de la persona.	NO
e) Se ha relacionado el consumo de alimentos ultraprocesados con la influencia sobre la salud de las personas y el medio ambiente.	**SÍ**
f) Se ha descrito la relación entre la dieta tradicional asturiana y su influencia en el estado de salud de las personas.	NO
g) Se ha descrito la relación entre la dieta de la persona y el estado de salud bucodental.	**SÍ**

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. Clase magistral.	**6 H**	**No evaluable.**	X	X	X	X	X	X	X
3.2. Actividades evaluables.	**11 H**	**Rúbrica/lista cotejo.**	X	x	X	X	X	X	X
3.3. Prueba objetiva teórico-práctica.	**1 H**	**Cuestionario.**	X	X	X	X	X	X	X

CONTENIDOS UTILIZADOS PARA TRABAJAR LOS CE

Necesidades calóricas y de macronutrientes.
Recomendaciones nutricionales.
El enfoque dietético como medida de promoción de la salud.
Diseño de dietas y adaptaciones.
Los alimentos frescos y los alimentos ultraprocesados: influencia sobre la salud de las personas.
Influencia de la alimentación sobre la salud oral.

N.º 4	TITULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	H
1.	**Influencia de distintos hábitos sobre la salud de los individuos.**	16

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

RA 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	APRENDIZAJES MÍNIMOS EXIGIBLES
a) Se han descrito los principales hábitos saludables que tienen un impacto positivo sobre las personas según la Organización Mundial de la Salud.	**SÍ**
b) Se ha descrito la influencia del ejercicio físico sobre el estado de salud desde una perspectiva biopsicosocial.	**SÍ**
c) Se han relacionado los hábitos tóxicos con los problemas de salud que estos generan, incluyendo aspectos relacionados con las patologías orales.	**SÍ**
d) Se ha reflexionado sobre la diferencia entre el estado de salud y los estereotipos o cánones de belleza actuales.	NO
e) Se han establecido pautas adecuadas de sueño e higiene en relación a los beneficios de estos sobre la salud de las personas.	**SÍ**
f) Se han determinado pautas para el cuidado de la salud mental de las personas en relación con los hábitos de vida.	**SÍ**
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).	NO

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. Clase magistral.	**5 H**	**No evaluable.**	X	X	X	X	X	X	X
4.2. Actividades evaluables.	**10 H**	**Rúbrica/lista cotejo.**	X	x	X	X	X	X	X
4.3. Prueba objetiva teórico-práctica.	**1 H**	**Cuestionario.**	X	X	X	X	X	X	X

CONTENIDOS UTILIZADOS PARA TRABAJAR LOS CE

Hábitos saludables y hábitos tóxicos.
Influencia del ejercicio físico sobre la salud en general y sobre la salud oral.
Hábitos tóxicos con influencia sobre la salud bucodental.
Hábitos higiénicos y de sueño con influencia positiva sobre la salud.
Alimentación, hábitos y salud mental.
Trastornos de la conducta alimentaria.
Cuidado de la salud mental: acciones educativas y uso adecuado de redes sociales.

N.º 5	TITULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	H
1.	Diseño de actividades deportivas para la mejora de la salud de las personas.	18

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

RA 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	APRENDIZAJES MÍNIMOS EXIGIBLES
a) Se han clasificado los tipos de ejercicio físico según su intensidad y objetivos.	**SÍ**
b) Se han seleccionado actividades deportivas en función del estado de salud de las personas.	**SÍ**
c) Se han programado actividades físicas en la naturaleza adaptadas a las características de grupos de personas teniendo en cuenta las particularidades individuales.	**SÍ**
d) Se han determinado las necesidades de alimentación durante el programa de ejercicio físico diseñando un modelo de dieta ajustado.	NO
e) Se ha organizado la actividad física teniendo en cuenta entornos seguros, minimizando los riesgos para las personas.	**SÍ**
f) Se han gestionado adecuadamente los residuos generados en las actividades programadas.	**SÍ**
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.	**SÍ**

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. Clase magistral.	**6 H**	**No evaluable.**	X	X	X	X	X	X	X
5.2. Actividades evaluables.	**11 H**	**Rúbrica/lista cotejo.**	X	x	X	X	X	X	X
5.3. Prueba objetiva teórico-práctica.	**1 H**	**Cuestionario.**	X	X	X	X	X	X	X

CONTENIDOS UTILIZADOS PARA TRABAJAR LOS CE

Tipos de ejercicio físico y clasificación.
Tipos de actividades deportivas y características principales.
El ejercicio físico y el estilo activo: implementación en la vida diaria.
Programa de acciones para el desarrollo de actividades deportivas en la naturaleza.

Algunas de las actividades de enseñanza – aprendizaje podrían suponer un riesgo individual o colectivo; para que se desarrollen con garantía de seguridad, se verificará que el alumnado utiliza los equipos de protección obligatorios y cumple las medidas de protección específicas que están recogidas en la Concreción curricular del ciclo formativo.

6. METODOLOGÍA Y COORDINACIÓN DOCENTE.

6.1. METODOLOGÍA.

La metodología de aprendizaje estará basada en un aprendizaje-servicio, en el que el alumnado diseñará, una serie de materiales para la mejora de la salud propia y de la población.

El alumnado llevará a cabo tareas de diseño de dietas, programas de ejercicio físico y de divulgación.

6.2. COORDINACIÓN DOCENTE.

Al inicio de curso, se realizará una reunión de coordinación de ciclo con todo el equipo docente en el que se tratarán los contenidos que se solapan entre los módulos, de cara a llegar a un acuerdo sobre la docencia.

Por otro lado, con el alumnado, se realizará una evaluación inicial para conocer los aprendizajes previos de cara a orientarles en sus aprendizajes. La evaluación inicial pretende detectar carencias individuales a distintos niveles (conocimientos, acceso a dispositivos, etc.) de cara al correcto desarrollo del módulo profesional.

7. MATERIALES Y RECURSOS

MATERIALES Y RECURSOS		
DE CARÁCTER GENERAL	**DE CARÁCTER ESPECÍFICO**	**DE CARÁCETER ORGANIZATIVO**
- Libros de consulta/apuntes/presentaciones. - Artículos de revistas y prensa. - Casos prácticos y ejercicios de simulación. - Legislación vigente vinculada a los resultados de aprendizaje. - Plataformas *Teams* y Campus Aulas Virtuales.	- Ordenador y programas de edición y cálculo de dietas.	- Aula teórica al lado del taller de higiene bucodental.

8. EVALUACIÓN

8.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

En primer lugar, parte de los instrumentos de evaluación serán pruebas objetivas, si bien el grueso de la calificación estará ponderado por las actividades y los casos. Las actividades serán evaluadas por medio de rúbricas y/o listas de cotejo. Las pruebas objetivas más teóricas tienen un carácter objetivo en sí mismas, por lo que la calificación se contiene directamente.

8.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

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.**	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		b) Se han descrito los distintos métodos físicos y químicos de higienización, conservación y regeneración de alimentos.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		c) Se han definido los principales contaminantes de origen biótico y abiótico en los alimentos**.**	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	NO
		d) Se han clasificado las alteraciones y adulteraciones en los alimentos y sus riesgos para la salud.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		e) Se ha interpretado adecuadamente el etiquetado de los alimentos.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		f) Se ha reflexionado sobre la relación entre el origen de los alimentos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		g) Se han descrito los productos alimentarios de mayor producción en el Principado de Asturias asociados a la cultura tradicional.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	NO

RA2	20%	**a) Se han explicado los principios anatomofisiológicos básicos de la nutrición.**	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		b) Se han descrito los conceptos fundamentales relacionados con la nutrición y la dietética.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		c) Se han clasificado los alimentos según su composición y su función en el organismo.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		d) Se ha diferenciado entre alergia e intolerancia alimentaria describiendo los principales causas de las mismas.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		e) Se han clasificado los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		f) Se han identificado los factores sociales, culturales y psicológicos que influyen en los hábitos alimenticios.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	NO
		g) Se han relacionado las prácticas alimentarias con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	NO
		a) Se ha relacionado la ingesta de nutrientes con las necesidades fisiológicas en función de la edad, género y actividad física.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		b) Se han calculado las recomendaciones dietéticas según las guías alimentarias actuales.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		c) Se han diseñado menús sencillos ajustados a situaciones fisiológicas o patológicas concretas de acuerdo a las necesidades calóricas y nutricionales.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**

RA3	20%	d) Se han propuesto alternativas nutricionales para prevenir déficits o excesos en la dieta de acuerdo a las preferencias de la persona.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	NO
		e) Se ha relacionado el consumo de alimentos ultraprocesados con la influencia sobre la salud de las personas y el medio ambiente.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		f) Se ha descrito la relación entre la dieta tradicional asturiana y su influencia en el estado de salud de las personas.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	NO
		g) Se ha descrito la relación entre la dieta de la persona y el estado de salud bucodental.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
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.**	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		b) Se ha descrito la influencia del ejercicio físico sobre el estado de salud desde una perspectiva biopsicosocial.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		c) Se han relacionado los hábitos tóxicos con los problemas de salud que estos generan, incluyendo aspectos relacionados con las patologías orales.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		d) Se ha reflexionado sobre la diferencia entre el estado de salud y los estereotipos o cánones de belleza actuales.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	NO
		e) Se han establecido pautas adecuadas de sueño e higiene en relación a los beneficios de estos sobre la salud de las personas.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		f) Se han determinado pautas para el cuidado de la salud mental de las personas en relación con los hábitos de vida.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**

		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).	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	NO
RA5	20%	**a) Se han clasificado los tipos de ejercicio físico según su intensidad y objetivos.**	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		b) Se han seleccionado actividades deportivas en función del estado de salud de las personas.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		c) Se han programado actividades físicas en la naturaleza adaptadas a las características de grupos de personas teniendo en cuenta las particularidades individuales.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		d) Se han determinado las necesidades de alimentación durante el programa de ejercicio físico diseñando un modelo de dieta ajustado.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	NO
		e) Se ha organizado la actividad física teniendo en cuenta entornos seguros, minimizando los riesgos para las personas.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		f) Se han gestionado adecuadamente los residuos generados en las actividades programadas.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
		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.	1.2. Lista de cotejo. 1.3. Cuestionario.	2% 0.857%	**SÍ**
∑ RA	100%	∑ CE	100%		

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.**	1.3. Cuestionario.	20%	**SÍ**
		b) Se han descrito los distintos métodos físicos y químicos de higienización, conservación y regeneración de alimentos.			**SÍ**
		c) Se han definido los principales contaminantes de origen biótico y abiótico en los alimentos**.**			NO
		d) Se han clasificado las alteraciones y adulteraciones en los alimentos y sus riesgos para la salud.			**SÍ**
		e) Se ha interpretado adecuadamente el etiquetado de los alimentos.			**SÍ**
		f) Se ha reflexionado sobre la relación entre el origen de los alimentos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.			**SÍ**
		g) Se han descrito los productos alimentarios de mayor producción en el Principado de Asturias asociados a la cultura tradicional.			NO
		a) Se han explicado los principios anatomofisiológicos básicos de la nutrición.			**SÍ**
		b) Se han descrito los conceptos fundamentales relacionados con la nutrición y la dietética.			**SÍ**
		c) Se han clasificado los alimentos según su composición y su función en el organismo.			**SÍ**

RA2	20%	**d) Se ha diferenciado entre alergia e intolerancia alimentaria describiendo los principales causas de las mismas.**	1.3. Cuestionario.	20%	**SÍ**
		e) Se han clasificado los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.			**SÍ**
		f) Se han identificado los factores sociales, culturales y psicológicos que influyen en los hábitos alimenticios.			NO
		g) Se han relacionado las prácticas alimentarias con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.			NO
RA3	20%	**a) Se ha relacionado la ingesta de nutrientes con las necesidades fisiológicas en función de la edad, género y actividad física.**	1.3. Cuestionario.	20%	**SÍ**
		b) Se han calculado las recomendaciones dietéticas según las guías alimentarias actuales.			**SÍ**
		c) Se han diseñado menús sencillos ajustados a situaciones fisiológicas o patológicas concretas de acuerdo a las necesidades calóricas y nutricionales.			**SÍ**
		d) Se han propuesto alternativas nutricionales para prevenir déficits o excesos en la dieta de acuerdo a las preferencias de la persona.			NO
		e) Se ha relacionado el consumo de alimentos ultraprocesados con la influencia sobre la salud de las personas y el medio ambiente.			**SÍ**
		f) Se ha descrito la relación entre la dieta tradicional asturiana y su influencia en el estado de salud de las personas.			NO
		g) Se ha descrito la relación entre la dieta de la persona y el estado de salud bucodental.			**SÍ**
		a) Se han descrito los principales hábitos saludables que tienen un impacto positivo sobre las personas según la Organización Mundial de la Salud.			**SÍ**

RA4	20%	**b) Se ha descrito la influencia del ejercicio físico sobre el estado de salud desde una perspectiva biopsicosocial.**	1.3. Cuestionario.	20%	**SÍ**
		c) Se han relacionado los hábitos tóxicos con los problemas de salud que estos generan, incluyendo aspectos relacionados con las patologías orales.			**SÍ**
		d) Se ha reflexionado sobre la diferencia entre el estado de salud y los estereotipos o cánones de belleza actuales.			NO
		e) Se han establecido pautas adecuadas de sueño e higiene en relación a los beneficios de estos sobre la salud de las personas.			**SÍ**
		f) Se han determinado pautas para el cuidado de la salud mental de las personas en relación con los hábitos de vida.			**SÍ**
		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).			NO
RA5	20%	**a) Se han clasificado los tipos de ejercicio físico según su intensidad y objetivos.**	1.3. Cuestionario.	20%	**SÍ**
		b) Se han seleccionado actividades deportivas en función del estado de salud de las personas.			**SÍ**
		c) Se han programado actividades físicas en la naturaleza adaptadas a las características de grupos de personas teniendo en cuenta las particularidades individuales.			**SÍ**
		d) Se han determinado las necesidades de alimentación durante el programa de ejercicio físico diseñando un modelo de dieta ajustado.			NO
		e) Se ha organizado la actividad física teniendo en cuenta entornos seguros, minimizando los riesgos para las personas.			**SÍ**

		f) Se han gestionado adecuadamente los residuos generados en las actividades programadas.			**SÍ**
		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.			**SÍ**
∑ RA	100%	∑ CE	100%		

Tabla 2.

8.3. EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA

Los resultados de aprendizaje se evalúan trimestralmente aplicando los instrumentos de evaluación 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 1. 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 el módulo profesional, 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 de los RA en los que no se haya alcanzado una calificación de 5. 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:

- Actividades de refuerzo sobre aquellos aspectos en los que se detecten mayores dificultades.
- Actividades de apoyo y ampliación sobre aquellos aspectos en los que tienen dificultad de comprensión.
- Refuerzos para la consecución de los aprendizajes mínimos exigibles en caso de que no se perciba viable alcanzar unos resultados mayores.
- Tutorías individuales personalizadas con el alumnado con mayores dificultades, atendiendo a la diversidad del mismo.

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 o *softskills* (para la empleabilidad) recogidas en la concreción curricular del ciclo formativo:

- **Responsabilidad y autonomía**: los estudiantes aprenderán a gestionar sus tareas de forma organizada y eficiente, teniendo en cuenta la modalidad telemática en la que se imparte el módulo profesional.
- **Capacidad de adaptación**: se fomentará la habilidad para adaptarse al aprendizaje mediante medios electrónicos y a través de la modalidad telemática. Este aprendizaje conlleva situaciones imprevistas y cambios en la planificación diaria, lo que es fundamental en un entorno clínico.
- **Cumplimiento de compromiso**: el módulo profesional 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

ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA Y/O EXTRAESCOLAR	RA	TEMPORALIZACIÓN
Asistencia a clase de CrossFit programada.	6	2-3º trimestre.
Actividad deportiva al aire libre.	6	2-3º trimestre.

Si a lo largo del curso se añadiera alguna actividad complementaria y/o extraescolar más se deberá aprobar, al menos, 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

Se realizará una autoevaluación de la práctica docente utilizando para ello rúbricas de evaluación.

12. REFERENCIAS LEGISLATIVAS

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

- Estatal:
  - ✓ 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 769/2014, de 12 de septiembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Higiene Bucodental y se fijan sus enseñanzas mínimas.
  - ✓ Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Autonómica
  - ✓ 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.
  - ✓ 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.
  - ✓ 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 CFGS en Higiene bucodental.

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

A continuación, se adjunta la temporalización de las unidades didácticas del módulo profesional MOC: ALIMENTACIÓN Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLES Y SOSTENIBLES, cuyos resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y distribución de los mismos se pueden encontrar en el apartado correspondiente a las unidades didácticas de la programación. Al no ser un módulo asociado a estándar de competencia, toda la secuencia se desarrolla en el centro educativo.

Para el curso 2026-2027, el desarrollo del periodo de formación en empresa para el segundo curso está previsto del 26 de febrero al 24 de mayo de 2027. La secuenciación y temporalización para el curso 2026-2027 es la siguiente:

UNIDAD DIDÁCTICA	HORAS	TRIMESTRE
1. El origen de la producción de alimentos y su transformación.	18	1º
2. Principios de alimentación equilibrada.	18	1º
3. Elaboración y adaptación de dietas a las necesidades individuales.	18	1º-2º
4. Influencia de distintos hábitos sobre la salud de los individuos.	16	2º
5. Diseño de actividades deportivas para la mejora de la salud de los individuos.	18	2º-3º